

季節限定の美味しい味覚！

「はちみつダックワーズ」「ひとくちはちみつ金時芋」 2018年10月9日（火）販売

株式会社山田養蜂場（所在地：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生、以下「山田養蜂場」）は季節限定商品「はちみつダックワーズ」および「ひとくちはちみつ金時芋」を、2018年10月9日（火）より山田養蜂場直営店および通信販売（<http://www.3838.com>）にて販売します。

本商品は品質保持や原材料の安定確保のため、毎年、季節限定で販売しています。

<はちみつダックワーズ>

◆外はサクツ、中はふんわり！食感の秘密はメレンゲ

軽い食感の芳しいアーモンド風味の生地にはちみつクリームを挟みました。外はサクツ、中はふんわりとした絶妙な食感に仕上げる秘密はメレンゲです。卵白を泡立てる時間、材料に合わせるタイミングを、その日の温度や湿度に合わせて、熟練の職人技で行っています。

◆鏡野町産のれんげ米の米粉を使用したふっくらとした生地

岡山県鏡野町産のれんげ米の米粉を使用して、ふっくらとした生地仕上げました。

◆完熟はちみつを使用した2種類のクリーム

熟成アカシア蜂蜜の上品な甘みと黒砂糖のコクを活かしたプレーン味と、深みのある甘さのビターチョコレート味の2種類のクリームを挟みました。

クリームの品質を維持するために、涼しい時季だけの限定商品です。



【商品概要】

商品名：はちみつダックワーズ

（アソート、プレーン、チョコレートの3品）

販売日：2018年10月9日（火）

内容量/価格：アソート（プレーン・チョコレート：各4個入り）、
プレーン（8個入り）、
チョコレート（8個入り）
/各1,500円（税抜き）

販売チャネル：通信販売、および山田養蜂場直営店

れんげ草を有機肥料にする昔ながらの「れんげ農法」

香り豊かな「れんげ米」は、春にれんげの花からはちみつを採取した後、れんげ草を有機肥料として田んぼに鋤き込む、昔ながらの「れんげ農法」で栽培しています。

れんげの植栽面積が近年激減する中、山田養蜂場はれんげ農法を守り続ける取り組みを20年以上続けています。



※はちみつを使用しているため、満1歳未満の乳児には食べさせないでください。

<ひとくちはちみつ金時芋>



◆完熟はちみつを使った蜜床に漬け込んだお芋のおやつ

上品な甘みの熟成アカシア蜂蜜を使った蜜床に、オリジナルブランドとしても有名な徳島県産の「なると金時」を漬け、やさしい甘さに仕上げました。

さらに、沖縄県産の宮古島の雪塩を加えることで、甘さを引き立てました。

◆しっとりやわらかな食感、食べやすいひと口サイズ

「ひとくちはちみつ金時芋」は、しっとりやわらかな食感が特長です。

食べやすいひと口サイズにカットしているので、そのままお召し上がりいただけます。

【商品概要】

商品名：ひとくちはちみつ金時芋

販売再開日：2018年10月9日（火）

内容量：250g

価格：1,200円(税抜き)

販売チャネル：通信販売、及び山田養蜂場直営店

徳島県産「なると金時」

「なると金時」は、徳島県の温暖な気候のもと海砂畑で育てているのが特徴です。その海砂畑は水はけがよく、海水のミネラルを含んでおり、これを養分として甘くておいしい「なると金時」が育ちます。



※はちみつを使用しているため、満1歳未満の乳児には食べさせないでください。

【お客様のお問合せ先】

フリーダイヤル 0120-38-38-38 (8:00~21:00)

URL <http://www.3838.com>

【メディアお問い合わせ先】

パシフィック・コミュニケーションズ(株) 山田 (山田養蜂場 [健康食品・自然食品] 広報代行)

TEL : 03-6427-2020 MAIL : sales@pcfc.jp

(株) 山田養蜂場 戦略広報室 坂井(ys0827@yamada-bee.com)、山下 (ny1972@yamada-bee.com)

TEL : 03-5410-3838、FAX : 03-5410-3839