



高嶺ルビー

赤い花から生まれた神秘のはちみつ

高嶺ルビーのルーツは、ヒマラヤ山脈の麓、標高約3,800mの地域。紫外線の強い厳しい自然条件下では稲はもちろんのこと普通のそばも生育することはできません。しかし、高嶺ルビーはそんな環境下でも生育できる数少ない作物です。紫外線から身を守るため、アントシアニンなどのポリフェノールを多く含んでいるからこそ、厳しい条件の中でも高嶺ルビーは生育することができます。

生命力にあふれた高嶺ルビー。この生命力を分けていただくため、可憐な赤い花が持つ特別な蜜を、小柄な日本蜜蜂に採ってもらいます。

「高嶺ルビーはちみつ」はこれまで日本ではほとんどみることが出来なかった赤い花のそばと、古くから日本に住む日本蜜蜂の奇跡の出会いから生まれた、世界的にも希少なはちみつです。



食する健康。

TAKANO HeartWorks

商品に関するご相談・お問合せ

☎ 0120-030-810

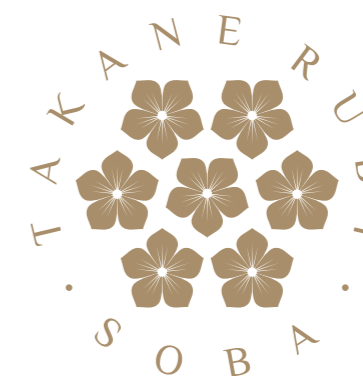
長野県上伊那郡宮田村137

<https://www.takano-hw.jp>



高嶺ルビーはちみつの注意事項

- 自然の恵みをそのまま採取したはちみつですので、年ごとに色や風味が異なる場合がございます。
- そばの花から採取したはちみつですので、そばアレルギーの方は摂取をお控えください。
- はちみつは低温で白く固まる場合がありますが、天然のブドウ糖が結晶化しているだけで、品質には全く問題はありません。
- 結晶化した場合は50℃前後の低温で時間をかけてじっくりと溶かしてください。60℃以上の温度で加熱処理を行いますと、色が黒くなったり、風味が変わったりする場合がございます。
- はちみつには、自然界にまれに存在するボツリス菌が混入することがあり、1歳未満の乳幼児に与えると幼児ボツリス症を発症する可能性がありますので、はちみつを与えないでください。



高嶺ルビー はちみつ



南信州の宝石畑から

今日も大自然の恵みをお届けします。



中央アルプスと南アルプスの麓、

諏訪湖から流れる天竜川が作り出した信州伊那谷。

伊那谷に広がる風景はまさに日本の田舎の

原風景ともいえる眺望です。

この自然豊かな伊那谷の空を舞う日本蜜蜂が、

赤く咲きほこる高嶺ルビー畑から集めた”宝石”、

それが「高嶺ルビーはちみつ」です。

高嶺ルビーはちみつの味わい

高嶺ルビーはちみつは、一般のそばはちみつに比べクセが少なく、コクのあるフルーティーな甘みと香りが特徴です。パンやヨーグルトなど、お好きなものに合わせてもおいしさが引き立ちます。他のはちみつにはない上品な味わいをご堪能下さい。



日本蜜蜂とは？

高嶺ルビーの赤い花から蜜を集めるのは、“日本蜜蜂”です。飼育されることを好まず、巣箱が気にいらなければ群れで巣を離れてしまうこともある、気難しい蜂です。質の良いはちみつは一つの巣から1～2年に一度しか搾れず、採れる量も非常に少ないため、“幻のはちみつ”とされています。



卓越した養蜂技術によって生まれた特別なはちみつ

秋に花を咲かせる高嶺ルビー。そのはちみつは、冬前の10月～11月に搾らなくてはなりません。一般的に、この時期に蜜を搾ると、越冬用の餌がなくなり、蜂たちに大きなダメージを与えてしまいます。ただでさえ養蜂が難しいとされる日本蜜蜂ですので、高嶺ルビーはちみつは、地域の養蜂家さんの卓越した技術により生まれた特別なはちみつなのです。

