



プルーンのはちみつ漬け

レシピ:

1. プルーンを半分に割り、種を取る
2. はちみつであえる(1時間～半日)

材料:

- ・サンプルーン
- ・信州日本みつばち 和蜂蜜



サンプルーン

全国シェア約6割を誇る信州産プルーン。サンプルーンは佐久市の土屋喜八郎さんが開発した品種。やや小ぶりの短楕円形で、甘みと酸味のバランスが良好。鉄分、ミネラル、β-カロチン、カリウムがバランスよく含まれ、食物繊維も多いことからミラクルフルーツ(奇跡の果実)とも呼ばれています。



- 商品のお問合せ:「銀座NAGANO」または販売元まで
販売元 佐久浅間農業協同組合
住所 長野県佐久市猿久保88
TEL 0267-68-1112

信州日本みつばち 和蜂蜜

信州の自然の中で元気に飛び回る、病気にも強い日本みつばちからとれた貴重な蜂蜜です。2年かけて熟成した蜜で、加熱はしていません。生きたままのミネラル・ビタミン・ロイヤルゼリー等の成分がたっぷり含まれ、古来より民間薬・滋養薬とされてきました。さらっとした甘さの中にもコクがあります。



- 商品のお問合せ:「銀座NAGANO」または製造元まで
製造元 和蜜屋
住所 上田市上田1498-26
TEL 0268-26-7321

信州ブランド推進室
(室長) 塩川 吉郎 (担当) 禰津 道代
電話: 026-235-7249 (直通)
FAX: 026-235-7257

(一社) 信州・長野県観光協会 物産振興部
(事務局長) 原 一樹 (部長) 田中 秀一
電話: 026-234-7201 (直通)
FAX: 026-232-3220

銀座NAGANO ～しあわせ信州シェアスペース～
(所長) 長谷川 浩 (所長代理) 森本 忠則
電話: 03-6274-6015 (直通)
FAX: 03-6274-6557

