

はちみつレモンの元を作る・包丁に気を付けてね！ 今まで食べた「はちみつ」は本物？ 「レモン」は安全？

- ・ 淡路島平岡農園さんのレモン半分(約50g)
 - ・ 神戸養蜂場さんのはちみつ 50g 位
- ※はちみつは、レモンより多く計量。適当でOK

道具：計り、まな板、包丁、カップ、味見用スプーン



<https://www.hiraokanouen.com/>

ワックス
防腐剤
防カビ剤
除草剤
不使用
草生栽培

安全・安心への取り組み

健康によく、安全でおいしいはちみつをお客様にお届けするため、当養蜂場では、以下の検査を実施しています。



栄養成分検査

はちみつの水分量を測る検査です。神戸養蜂場のはちみつでは、糖度が高いことを示す「水分量20%以下」であることをチェックしてから商品化しています。

残留農薬分析検査

食品や環境に残留農薬がないか確認する検査です。食品衛生法に基づく登録検査機関による残留農薬分析検査において、当養蜂場のはちみつには残留農薬は一切検出されませんでした。また、みつばちの行動範囲である2km圏内には、農薬を使用している田畑や果樹園がないことも確認済みです。

残留農薬は
一切検出されませんでした

<https://kobe38honey.com/>

砂糖、塩、はちみつ試食→3分

材料係→はちみつ計量、続けてクレープ計量

はちみつレモン係→スライス、つけこみ

10分→15分経過