

生はちみつと普通のはちみつ 何が違う？

生はちみつ
(非加熱)

はちみつが本来持つ栄養素や殺菌・抗菌力を維持。



普通の
はちみつ
(加熱)

はちみつが本来持つ効能が期待できない。

ビフィズス菌を増やす

酵素で免疫力UP
代謝促進

生きてるミネラル
ビタミン

栄養を保った状態だから
長期間変化なく保管可能



Kareyasa Japan

加熱される事で、
・栄養素
・殺菌
・抗菌力が破壊されて
しまいます。

WHAT IS RAW HONEY?

あなたは知っていますか？

日本で消費されているはちみつの約8割が、加熱処理されたものです。約60℃まで加熱すると、ビタミン類を始めとする本来はちみつの持つ栄養成分が破壊されてしまいます。日本国内の定義では、こうした加熱処理されたはちみつも「純粋ハチミツ」として流通しているのが現状です。

つまり、生はちみつは
『本物のはちみつ』



カレイアサ・ジャパン合同会社
support@kareyasa.jp

アインハロッド養蜂場とは？

ミツバチたちが時間をかけて貯めたハチミツは、ビタミン類や酵素などを熱で破壊してしまわないように、加熱せず常温(40℃以下)でじっくりと時間を掛けて、不純物のみをフィルタリング(除去)していきます。



ハチミツ本来の高い栄養素や、消化器系・免疫系などに効果があると言われるプロポリス、ポーレン(花粉)や、酵母を維持した特製の『生はちみつ』をお届けします。

世界最古の養蜂場の跡が発掘されている歴史ある、ハチミツとミルクの国イスラエル産

