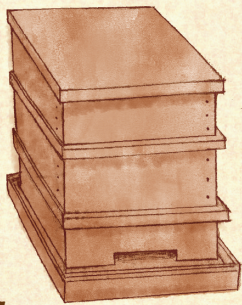


はちみつができるまで

START

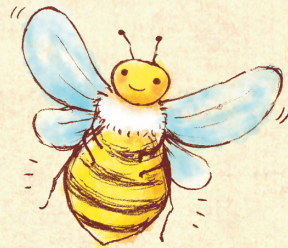
1 花のみつを集めにいきます



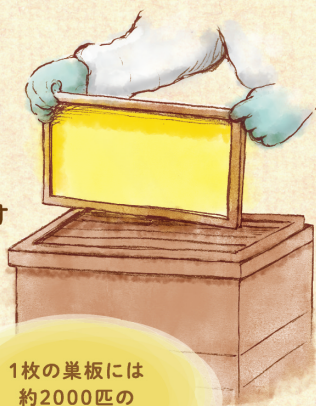
2 花を見つけると長い舌を花の中に差し込んで蜜を吸います



3 飲んだ蜜はおなかにある蜜胃(みつい)という袋にためます

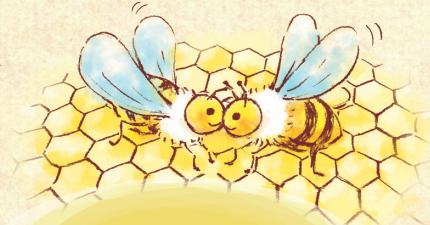


6 巣板を取り出します



1枚の巣板には約2000匹のミツバチがいます

4 巣に戻ると口移して仲間に蜜を渡します



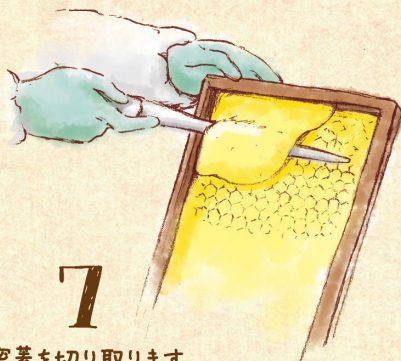
内勤のミツバチは受け取った蜜の水分を飛ばし巣の中に貯蔵します

5 攻撃してくるミツバチをくん煙器の煙で静めます

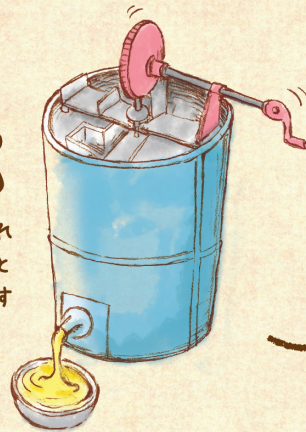


はちみつがいっぱい たまったら...

7 蜜蓋を切り取ります  
\*この蜜蓋が蜜蝋の原料になります。



8 遠心分離機に入れてぐるぐるまわすと下から蜜が出てきます



9 網で丁寧にこします



栃木の豊かな自然を資源に、美味しいやさしさをお届けしたい

希少な国産蜜に魅せられて数十年、すこしでも多くの方々に『本物のはちみつ』をお届けすることだけを考えて作り続けてきました。自家採集にこだわり、製造から販売までを自社で行い、採れた分だけを販売すること。だからこそ「ウソのない味」をお届けできます。それが私達がお客様に約束できる唯一のことだと考えています。はちみつにはその年の味があり、その季節の味があります。これは私達がお届けできる「ほんとうの味」「自然のやさしさ」だと思っています。



10 できあがり!



自然のやさしさ 島田養蜂園

〒321-0224 栃木県下都賀郡壬生町表町11-33

TEL 0282-82-8389

www.shimada-honey.com