

Leatherwood Organic Honey



140g



280g



500g



How to eat delicious

- ◇ お砂糖の代わりに
 - ◇ ハニートースト
 - ◇ ヨーグルトに
 - ◇ とり肉の照り焼き
- などなど、
アイデア次第で無限大!!

エレガントで
芳醇な香り

腸内環境を
整える働き

優れた
抗菌力&殺菌力

数ある世界中のハチミツの中でもレザーウッドハニーは素晴らしい香りが特徴的で、芳醇な香りから「食べる香水」とも呼ばれ、プロの料理人も太鼓判を押すほど評価の高いハチミツです。また、低温抽出した天然の生ハチミツで、ビタミンB群・Cを豊富に含んでおり、他のオーストラリア産ハチミツに比べて2~3倍の抗酸化作用・抗炎症作用、プレバイオティクス効果などがあるとされています。

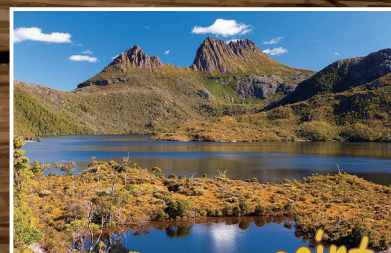
point 01

レザーウッドハニーの原料：
レザーウッド



レザーウッドは世界中で唯一、タスマニア島の世界自然遺産「クレードルマウンテン国立公園」にしか生育していない低木樹で、夏終わりから秋(1~3月くらい)になると白い花や先端がピンク色をしたかわいい花をつけます。レザーウッドは、花をつけるまでに70~120年、蜜を出すまでには約100年もの歳月を要するといわれている非常に希少な木。

木の表皮はレザー(革)のような茶色っぽい色をしていることから「レザーウッド」と名付けられたとされています。



point 02

レザーウッドハニーの産地：
タスマニア島

北海道とほぼ同じサイズの小さな島「タスマニア」。島と同じ緯度上に温室効果ガスを排出する地域がなく「Roaring Forties」と呼ばれる海域により、年中強い風が吹いていて、常に新しい空気が入ってきます。そのため、世界中でいちばん環境汚染が少なく「水と空気が美味しい場所」とされています。

point 03

レザーウッドハニーの生産者：
リンズィ・バークさん

自然豊かなタスマニア島で養蜂家を営んでいる「リンズィ・バーク」さん。レザーウッドの木々はその希少さゆえに、島の中でもたった5人の養蜂農家しか採蜜許可を持っていません。その中でも、リンズィさんは養蜂家の第一人者として知られており、品評会ではここ数年毎年金賞を受賞している、世界一のレザーウッドハニーの生産者です。

