



森を守り、そして自然の命をいただく。

～ミツバチと共に、花を追いかけた半世紀～

花粉の交配がなければ、植物の実はありません。

ミツバチは、花から花へ飛び回って花粉を集め、いちご・りんご・さくらんぼ・すいか等の実がなります。

実がなると果実を食べる動物が種を散らばせ、また植物の芽が出ます。

こうして森や山は、植物がまた芽を出すことで潤い、森が形成されています。

ミツバチが野山を飛び回る機会が少なくなると、森や自然に元気がなくなってしまいます。

元気なミツバチから、自然の命を私たちはいただいております。



奥会津の大自然でコツコツと・・・

～創業以来の自家採蜜、無加工・天然蜂蜜～

なによりも、私たちがこだわり続けているのは、会津の大自然を守ることにあります。

年々開発されていく会津の山里で、ミツバチ達を育ててきましたが会津産の蜂蜜が皆さん

に愛されることによって、元気よく動き回れるミツバチ達の環境をつくることができ、大自然を守ることにもつながると思うのです。

「会津の蜂飼い」と皆様に親しまれてきましたが、ミツバチ製品を通じて、健康維持管理のお手伝いをしたいと考えてまいりました。



ミツバチ製品で健康維持管理のお手伝い

ハチミツは自然界で採れる最も甘い蜜と言われています。

人類は1万年前からハチミツを採取していたといわれ、古代から人類の栄養源になっていたことは間違いありません。

普段の食卓で、トーストやヨーグルト、さらにはお湯割り・水割り、料理等利用方法は様々。肉を柔らかくしたり、照りを出したりするのに最も適です。

私たちは、ハチミツを直接提供するばかりでなく、加工品として石けん・化粧品・ボディシャンプー等様々な分野へ、ハチミツを活用した製品をご提供してまいりました。



地場産業と 農商工連携認定 「美緑の森」

～酒造メーカーと共同開発～

ミード酒「美緑の森」は、2008年（平成20年）多くの課題を克服し初の試作品が完成しました。

奥会津に自然樹生するトチノキからのみ採取したハチミツ、酵母、飯豊山の伏流水を使用し、醸造しています。朝一番で採取されたハチミツは高濃度で糖度が高く変質しにくいのが特徴。このトチノキ蜜の生産量は、国内産ハチミツの1%以下と希少で大量生産には向きませんが、ミード酒の醸造には最適です。

私たちは、これからも自然と人間の調和をテーマに、ミツバチとともに邁進して参りたいと思っております。

☎ハニ一松本 養蜂舎

☎0120-888-328

〒965-0853 福島県会津若松市材木町2丁目1-4