



HUNGARY
ハンガリー

アルバメーズ

原料採集から製品化まで
自社一括管理の確かな品質

アルバメーズ社とは

養蜂業を20年以上営んでいた経験を活かし、養蜂家と社長自らコンタクトを取りながら、原料採集から製品化までを自社で一括管理をし、品質を保持しています。同社の工場は、ハンガリーとヨーロッパの基準を満たしており、HACCPシステムを導入、IFS認証も取得しています。



①MAGYAR TERMÉK認証取得の純ハンガリー産

MAGYAR TERMÉKとは:

ハンガリー政府地域開発省の法令に基づき区分けされた認証のひとつ。原料から梱包までの全工程をハンガリー国内で行うことが必須条件で、中でも厳しい商品検査と企業監査を通過した企業のみ与えられる価値ある認証です。



②コスパ(コストパフォーマンス)もスベパ(スペースパフォーマンス)も抜群! スリムでおしゃれなパッケージ!

使いきれないまま結晶化してしまう大容量と違い、コンパクトでスリムなPETタイプ容器を採用、おしゃれなパッケージで収納スペースも取られません。はちみつのかきまわし、液だれしにくい加工で、少量ずつ使い切れるのでコスパも抜群です!

アカシアはちみつ
250g

蜜がなく結晶化しづらいので、どんな用途でもご利用いただけます。ホットケーキ、ヨーグルトはもちろん、砂糖代わりにお料理にもどうぞ



菩提樹はちみつ
250g

ハーブの香りを持ち、リラックス作用や、風邪、咳、不眠改善の効果なども期待できるため、紅茶などに入れていただくとお楽しみいただけます。香のあるチーズとの相性も抜群です



ITALY
イタリア

ピエトロ コリチェッリ

徹底した品質と万能なおいしさで
コスパ(コストパフォーマンス)抜群!

ピエトロ コリチェッリ社とは

1939年創業、イタリアの5本の指に入るオリーブオイルメーカー! 世界110カ国以上で愛されています。2010年以降、イタリアのオイル会社として初の工場におけるCO2排出削減を目的とした、社会的・環境的責任プロジェクトを実施しています!



①徹底した品質

エキストラバージンオリーブオイルの基準酸度0.8を大きく下回る酸度0.4以下! 製品の素揚げしさを保証するために、原材料の選択から完成した商品まで厳しい品質基準を採用しています。

②万能なおいしさ

香りだけでなく、バランスの取れた芳醇な味わいまでお楽しみいただけます! 常に安定したおいしさを提供するために、オリーブオイルバネルテスターが毎年ブレンドを変えています。



1L 500ml
エキストラバージンオリーブオイル

ピエトロのオリーブオイル1本で
どんなお料理にもぴったり!
サラダ、パスタ、アヒージョ、カルパッチョにも…

何にでも大活躍!

