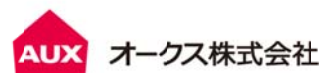


ニュースリリース



これから大注目の『酢はち』を 「くるりとハチミツスプーン」でお手軽に！

自然がくれた家庭医薬品の一つとして、最近とくにハチミツが注目されています。



ハチミツの主成分はオリゴ糖、ブドウ糖、果糖などで、カロリーは上白糖の2/3程度、豊富なビタミンやミネラル、アミノ酸を含み、からだによい効果効能があるからです。

ハチミツの関連本も増えており、2015年に出版された『ひとさじのはちみつ』（前田京子著、マガジンハウス）は8万部突破のヒット。また、2016年11月にテレビや雑誌など多方面で活躍する人気料理研究家の浜内千波氏も『無敵の「酢はち」レシピ』（PHP 研究所）を出版し、さらにハチミツに注目が集まっています。



特に『酢はち』は、からだに良いと知られている酢とハチミツを合わせることで、効果効能がパワーアップし、減塩や成長、疲労回復に効く万能調味料になります。池内氏によると、酢5：ハチミツ1がベストな割合で、混ぜるだけでカンタンに1週間分の作り置き健康調味料が完成します。

そこで『酢はち』作りにおすすめなのが、弊社の「くるりとハチミツスプーン」です。ハチミツは通常のスプーンではダラダラと垂れて切れなかったり、テーブルを汚してしまったりして、うまくすくえません。「くるりとハチミツスプーン」はそんな不満から生まれた商品です。ハチミツをたっぷりすくえて、垂らさず、切れやすく、洗しやすいことにこだわった形状なので『酢はち』などのハチミツを使用した調味料を作る時にもストレスがありません。

くるりと回すだけでピタッとすっきり切れるのが特徴の「くるりとハチミツスプーン」で手軽にカンタン『酢はち』を作って、減塩、整腸、血液サラサラ、冷え症改善、風邪予防等の企画にお使いください。

《商品概要》

- 商品名：leye<レイエ>くるりとハチミツスプーン
- 価格：1,200円（税抜）
- サイズ：約全長18×幅2cm
- 主材：ステンレス
- 主な販売先：百貨店、専門店、生協、通販



ハチミツがピタッと止まる！
動画はこちら

