



©NZ Lifestyle and Leisure

夫婦で営む養蜂と伝統的な技術で生まれる、 クリーミーな「おいしい」クラフトマヌカハニー。

【グレイタウン】マヌカハニー / MGO200+ 希望小売価格：¥6,000

大容量 (350g)



OUTSTANDING NZ FOOD
プロデューサーアワード
2019/2021 ゴールド 受賞

250gあたりで換算すると4,628円とリーズナブルな価格でありながら、マヌカハニー特有の風味をしっかりと感じるこだわりのフレーバーと、マヌカハニー独自の活性力をより感じていただけるMGO200+。グレイタウンがもっともフレーバーにこだわった一品です。MGO200+のグレードをきちんと満たしており、なおかつモノフローラルであることが確認された安心のマヌカハニーです。

【グレイタウン】マヌカハニー / MGO100+ 希望小売価格：¥4,100

大容量 (350g)



OUTSTANDING NZ FOOD
プロデューサーアワード
2019 ブロンズ 受賞

250gあたりで換算すると3,162円とリーズナブルな価格でありながら、しっかりとしたマヌカハニー特有の風味と素晴らしい味わいを楽しめるMGO100+。もっと気軽にマヌカハニーを使いたい！というマヌカハニー愛好家からの要望で誕生しました。MGO100+のグレードをきちんと満たしており、なおかつモノフローラルであることが確認された安心のマヌカハニーです。



続く伝統と、夫婦で取り組む養蜂。

グレイタウンは、ニュージーランド国内で最も古くから営んでいる養蜂家のひとつです。夫妻は現在約1000個の巣箱を所有し、そのほとんどが大自然に囲まれたハニーファクトリーから車で40分圏内にある、美しいワイララバ地方の手つかずの原生林や特別な農地を中心に設置されています。

グレイタウンが
「おいしい」
理由.その1

選ばれた巣箱のはちみつのみを使用。

各巣箱から採ったはちみつはブレンドせずに養蜂エリアごとに管理し、それぞれテイastingして用途を決めています。MGO値を満たしていても、品質が納得いくものでなければグレイタウンとして瓶詰めしません。はちみつは全て生産地からの追跡が可能で、厳しいテストと管理体制を経てお客様にお届けしています。

グレイタウンが
「おいしい」
理由.その2

最大8週間、攪拌してクリーム化。

採蜜してドラムに入れたはちみつをそのまま瓶詰めせず、ゆっくり攪拌してクリーム化させています。この作業は一晩で望む質感に変化することもあれば、最大で8週間かかることもあります。また、全ての工程において一切加熱は行わず、生の状態を保ちます。養蜂家として5代続くグレイタウンが大切にしている伝統的な手法です。

グレイタウンが
「おいしい」
理由.その3

自社工場で、手充填にて瓶詰め。

そうして完成したはちみつは、自社が持つ専用の加工施設で一つ一つ丁寧に、手充填にて瓶詰めされます。オリジナルの美しいガラス瓶はリサイクルも可能。デイリーに使いやすい350gの大容量サイズです。OUTSTANDING NZ FOOD プロデューサーアワードでMGO100+はブロンズ、200+はゴールドを受賞など、多くの賞を受賞しています。

グレイタウンが
「おいしい」
理由.その4

グレイタウンは、クリーミーな

「おいしい」

クラフトマヌカハニー。