

【バレンタインにおすすめ】 サクッふんわり食感の焼き菓子
「はちみつダックワーズ」 チョコレート味
1月20日（火）より期間限定で新発売
～岡山県 鏡野町産れんげ米粉と、低GIの熟成アカシア蜂蜜を使用～

創業以来65年以上はちみつやローヤルゼリーなどミツバチ産品を扱う株式会社山田養蜂場(本社:岡山県苫田郡鏡野町 代表・山田英生)は、岡山県鏡野町産れんげ米粉と、熟成アカシア蜂蜜を使用した焼き菓子「はちみつダックワーズ」のチョコレート味を、バレンタインの时序に合わせて、2015年1月20日(火)より期間限定発売いたします。

「はちみつダックワーズ」は卵白を泡立てたメレンゲ生地の中にクリームを挟んだ、フランス南西部生まれの伝統焼き菓子です。外側のサクッとした食感と、内側のふんわりとした食感が特長で、2010年のプレーン味の発売以降、お客様からご好評いただいております。この度、期間限定でチョコレート味を新発売いたします。

【特長1】 生地に岡山県 鏡野町産「れんげ米粉」を使用

山田養蜂場の本社がある岡山県鏡野町で、昔ながらのれんげ農法で育てたれんげ米の米粉と、酵素分解した国産の米粉をブレンドして使用しました。また、スイートチョコレートを使用することで、チョコレートの甘い香りとコクがありながらも、軽やかな味わいに仕上げました。

【特長2】 クリームに「ルーマニア産熟成アカシア蜂蜜」を使用

チョコレートクリームには、インスリン抵抗性を予防するための指標となる、GI値、II値が低い甘味料として期待されているアカシア蜂蜜を使用。はちみつの風味を活かしながらも、コクと甘みのあるクリームに仕上げています。

【特長3】 サクッとふんわり食感の秘訣は「メレンゲ」

軽い食感の秘訣は生地に使用するメレンゲの仕上げ具合。卵白を泡立てる時間や材料の温度、タイミングなどその日の気温や湿度に合わせて、職人が実際に目で見ながら一つ一つ手づくりしています。



※チョコレート粒は、イメージです。



はちみつダックワーズ(チョコレート)
1箱8個入 1,620円(税込)

【商品概要】

商品名	はちみつダックワーズ(チョコレート)
内容量	1箱8個入
価格	1,620円(税込)
原材料名	卵白、砂糖、アーモンド、食用加工油脂、粉糖、チョコレート、米粉(国産)、カカオ末、はちみつ、粉末水あめ、寒天、酸味料、安定剤(増粘多糖類)、植物レシチン(大豆由来)、香料 ※原材料に乳・卵・大豆が含まれています。 ※本製品は、小麦を使用した製造ラインで、製造しています。
賞味期限	製造日より2ヶ月
箱サイズ	縦16.5cm×横25cm×高さ5cm

<栄養成分(1個あたり)>

エネルギー 107.3kcal
タンパク質 2.6g
脂質 6.9g
炭水化物 6.4g
ナトリウム 37.2mg

【販売】

通信販売・インターネットにて販売
※直営店でもお取り寄せいただけます
TEL:0120-38-38-38
(午前 8:00～午後 9:00)
WEBサイト: http://www.3838.com

◇本件に関するお問い合わせ◇

株式会社 山田養蜂場 文化広報室 関 (ts0975@yamada-bee.com)
〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194 TEL:0868-54-1906(月～金 9:00～17:30、土日祝除く)
FAX:0868-54-3346 ホームページ: http://www.3838.com