生ロイヤルゼリー

生ローヤルゼリーのポイント

- ビタミンA、B1、B2、B6、Eやミネラルが豊富、必須アミノ酸も含有。
- 中国最高の国家機関である中国農業科学院蜜蜂研究所の指導で開発。
- 厳しい鮮度管理のもと、冷凍便でお届けします。

生ローヤルゼリーとは

生ローヤルゼリーは、若い働き蜂があごの下の分泌腺（下咽頭腺）から分泌するたんぱく質に富んだ乳白色の液状物に、大顎腺からのデセン酸などの脂肪酸類が加わってできる貴重な乳化物です。その成分には多くの糖質が含まれているにも関わらず、甘みが少なく、逆にピリピリとした酸味の強さが特徴です。
これは、生後6～12日の若い働き蜂が女王蜂のためだけに生み出したもので、唯一女王蜂だけが食べることのできる特別食であり、高栄養食品です。女王蜂は、生まれた時は他の蜂と変わりありませんが、巣の中の特別室※でローヤルゼリーのみを餌として育ち、体の大きさが働き蜂の1.5～3倍、寿命は30～40倍になります。
※特別室：女王蜂の幼虫を育てるための部屋のこと。特別室に産み付けられた卵が孵化した瞬間から女王蜂として扱われる。

生ローヤルゼリーの効果

ローヤルゼリーには、アミノ酸、たんぱく質、ミネラル、ビタミン、脂質、糖質などの他、微量な有効成分がたくさん含まれています。これらのユニークな栄養素は、健康向上に必要であり、欠かすことのできないものです。ストレスからくる不定愁訴や手術後の体力回復、新陳代謝の活性化などにも期待できます。

市販ローヤルゼリーとの違い

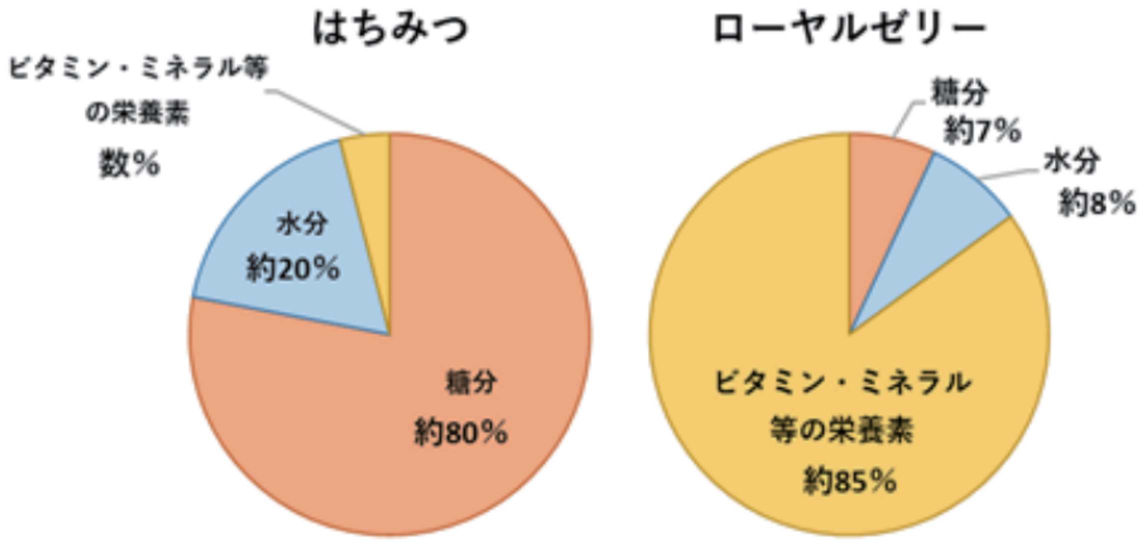
生ローヤルゼリーの他に、乾燥ローヤルゼリーと調製ローヤルゼリーがあります。
乾燥ローヤルゼリーは、生ローヤルゼリーの水分をフリーズドライ製法で蒸発させて粉末状にしたものです。常温での保存が可能ですが、乾燥の過程で微量成分が低減してしまいます。
調製ローヤルゼリーは、原材料に1/6以上のローヤルゼリーを含むものであり、生ローヤルゼリーや乾燥ローヤルゼリーに、副原材料や添加物を多く加えているため、有効成分であるローヤルゼリーの濃度が低くなっており、効果もかなり薄くなっています。
生ローヤルゼリーは、女王蜂が摂取するそのままの状態のものを速やかに容器に詰めたものであるため、ローヤルゼリー本来の風味と栄養素を守ることが出来ます。また、鮮度管理が難しいことから希少価値が高い形態のローヤルゼリーと言われています。

ローヤルゼリーと蜂蜜の違い

ローヤルゼリーは、若い働き蜂が花粉や蜂蜜を原料として体内で合成し、咽頭腺から分泌するクリーム状の貴重な物質です。
蜂蜜は、ミツバチが花の蜜を収集し、花の蜜の成分であるショ糖を、ミツバチの体内で唾液酵素などによってブドウ糖と果糖に分解したものを巣に蓄え、羽ばたきによって水分を蒸発させ、糖度が80%になるまで濃縮されたものです。
蜂蜜の成分の約80%が糖分、残りの20%のうちのほとんどが水分といわれています。数%だけ、ビタミン類やミネラル成分、炭水化物、アミノ酸などが含まれています。
ローヤルゼリーの成分は、糖分が全体の約7%しかありません。約85%が貴重な有効成分となっております。ビタミン類やミネラル成分、炭水化物、アミノ酸など希少な栄養成分が豊富に含まれています。

	原料	味	役割	特徴
はちみつ	花の蜜	甘い	働き蜂の主食	蜜源となる花の種類によって、色や味、香りなどが異なる
ローヤルゼリー	花粉 花の蜜	甘みが少なく、ピリピリとした酸味	女王蜂だけが食べることのできる特別食	乳白色の貴重なクリーム状の物質

蜂蜜とローヤルゼリーの栄養価



生ローヤルゼリーの美味しい食べ方

- スプーン1さじと蜂蜜を同量ずつ混ぜ、そのまま召し上がることが出来ます。独特の刺激やにおいが緩和され、美味しくいただけます。
- トーストに塗って、または、カルピス、ヨーグルト、牛乳などの乳酸飲料にそのまま溶かして召し上がると独特の味を和らげ、美味しくいただけます。
- 柑橘系のジュースに混ぜると柑橘の酸味がローヤルゼリーの酸味を緩和してくれます。
- シャーベットとして召し上がることもできます。さっぱりとしていてそのまま召し上がることもできますが、独特の酸味が残るため、ローヤルゼリーの酸味が苦手な方は柑橘系のシャーベットに混ぜるのがおすすめです。

食べるときの注意点

- 空腹時は胃の負担になるので、注意が必要です。栄養素をたっぷりと含んだローヤルゼリーは人によっては胃への負担になることもあります
- 食前後30分ほどは、タンニン※が多く含まれているお茶、コーヒー、紅茶などの飲料は控え、水や白湯をお飲みください。ローヤルゼリーに含まれる鉄分とタンニンが結びつき、栄養の吸収率が低下してしまう可能性があります。
  ※タンニン…植物の葉などに含まれているポリフェノールの 総称で、緑茶の渋み成分です。カテキンもタンニンの一種となります。
- ローヤルゼリーは熱に弱く、熱い飲み物と一緒に飲むと有効成分が壊れやすくなります。食前後30分は熱いものを控える必要があります。
- 食べるときのスプーンは金属以外のプラスチックスプーンを使用してください。
- 金属と反応して酸化してしまいます。

生ローヤルゼリーの保存方法

冷凍庫での保管をお願いします。
また保管する際に、1ヶ月分（召し上がる量）100〜150ｇずつ容器から密閉性の高いパックに入れ替えて小分けにして再び冷凍し、お召し上がりになる1パックのみを冷蔵庫から取り出しご使用頂くと新鮮さが保たれます。
生ローヤルゼリーは抗菌性物質を含有していますが、栄養豊富な食品ですので、なるべくお早めにお召し上がりください。

Copyright(c) 2020 CERARICA NODA Corporation. All rights reserved.