



DIAS Organic Beekeeping

ディアス・オーガニック・ビーキーピング

地域：Kefalonia ケファロニア島

オーナー：Athanasios Athanasakis

アタナシオス・アタナサキス

地区、村：Argostoli アルゴストリ

HP：<https://www.facebook.com/BeeTours.Kefalonia/>



ディアスは家族経営の養蜂場で、1988年から養蜂に取り組んでいます。ケファロニア島に自然に生息する固有種のタイムを主に、モミノキ、ヒース、ストロベリー・トリー（ツツジ科アルゴトウス属。赤い実をつける）などの間を移動して、ミツバチを“遊牧”させています。ハチミツとその副産物（ロイヤルゼリー、プロポリス、医薬品など）の生産量はごく少量なので、主に個人顧客と友人にだけ案内をし、豊富に採れた時だけセレクトショップなどで販売しています。

1995年からはミツバチの天敵とも呼べる害虫に対しても化学薬品を使用せず、彼らが独自で開発した熱を利用したシステムを用い、2002年以来当社のハチミツは、オーガニック認証を獲得しました。

DIAS とは：

ギリシャ語でゼウスの名であり、ミツバチがケファロニア島のイーノス山頂とアテネ近郊にあるゼウスの祭壇を冬の間に行き来して過ごしているといわれていることから、DIAS という社名がなづけられました。また、DIAS とは養蜂所から南に程近くにある小島の名前でもあります。

Q.あなたの考える一番良いハチミツとは？

A.「人の手が及んでいない自然環境で、ミツバチが採取してきたもの。

ミツバチが作って間もない、若い天然の蜂の巣から集められたもの。

ミツバチの生態を尊重し、ハチミツの採取時期（通常7月）をじっくり待ってから集めたもの。

熱を加えることなく、時間をかけて濾過と清澄をおこなっていること。

無菌の環境下にて適した容器に入れること。

出荷までハチミツに適した環境にて保管されていること。

薬品も一切不使用、蟻などの他の物質も入っていない、無添加で純粋なハチミツであること。

そしてもちろん…100%ケファロニア島産のハチミツであることです。

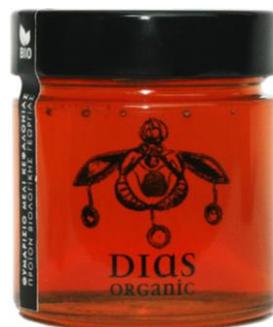


Dias Organic Thyme Honey

ディアス・オーガニック・タイム・ハニー

原材料：ハチミツ

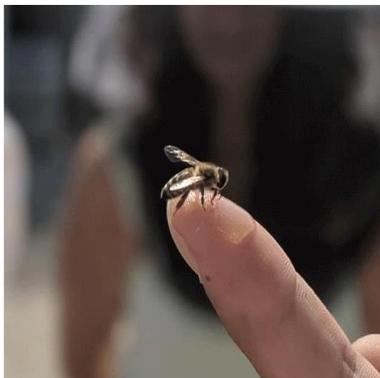
容量：290 g



《 農薬などの心配のない山の中を選び巣箱を設置する 》



《 ミツバチ、女王バチ、取り出したばかりの巣箱 》



《 とれたての蜂の巣を、遠心分離機にかける 》

