

今月の オススメ!は これ!



口に入れた瞬間、ふわっとほのかに香るりんごのフルーティな風味が特徴です。誰もが想像できる親しみある味わいなので、大人から子供まで幅広く人気があります。デザート作りの風味付けやアップルティーにどうぞ。ヨーグルトやクリームチーズにもよく合います。

50g ビン 400円
120g ビン 885円
220g ビン 1,620円



御贈答用にもいかがですか?
ギフト等、スタッフにお気軽にお尋ねください。

発行所 株式会社雅蜂園 〒5900906 大阪府堺市堺区三宝町2丁目131の1

はちみつ通信

令和元年 12月発行

vol. 2

LET'S TRY! やってみよう! 簡単安納芋の大学いも

POINT

お好みで、おいもは皮つきでもおいしいです。

- 材料 安納芋(さつまいもでもOK)大1
ハチミツ 大さじ2(お好みで)
醤油小さじ2分の1
黒ごま少々
- 揚げ油



1. 安納芋(さつまいも)を一口大に切る。
2. フライパンに油を1センチくらい入れ、時々返しながら揚げる。弱火~中火。軽く焦げ目がついたらOK。
3. 揚がったら、油をきりボールに入れる。ハチミツを入れて混ぜてから、醤油を入れる。
4. 最後に黒ごまをまぶして完成(^^) 冷めてもまた、美味しい!

みつばち先生の豆知識

砂糖より健康的な
はちみつ

はちみつの主成分はブドウ糖と果糖です。砂糖の成分であるショ糖は人間の身体に入るとブドウ糖と果糖に分解してから吸収されます。はちみつはすでに分解された状態のため、身体への負担が少なく済むのです。

はちみつ屋 掲示板

出店の
お知らせ

12月20日(金)

堺発!安全・安心
うまいもの市

堺市役所前にて、10:00~売り切れまで

おいしいものいっぱい!
ぜひ、お越しください!

毎年恒例

はちみつ屋の
福袋
—2020—

5,000円相当が、
予約
受付中!
3,000円
数量限定!
1月4日より販売いたします!

年末年始休業のお知らせ

12 / 29(日) ~ 1 / 3(金)
※12月22日は営業いたします。

はちみつ屋
がほうえん
雅蜂園



〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2-131-1

☎072-233-1138

●営業時間 10:00~18:30
●定休日 第2、第4、第5日曜日



gahouen.com



がほうえん



LINE@



Instagram

はちみつ屋スタッフの

よもやま話

最近、友達と集まれば出てくるのが老化の話。体がしんどいとか、ここが痛いとか(笑)。テレビで見た、砂糖の取りすぎは体の“糖化=老化”という言葉が気になっていた頃に、“砂糖を使わないおせち料理教室”に出会い参加してきました。砂糖の代わりにみりんやハチミツを使って！品目は7つあり、先生の説明を聞いては実習を繰り返し、4人グループで手分けしながら頑張った料理はとて美味しくて感動しました！糖の摂り過ぎは、体に負担がかかること。本みりんにも色々な種類があることも知れて勉強になりました。機会があればまた参加してみたいです。やっぱり先生のは美しい！



先生のお料理

スタッフ O

マラソン命の義姉に誘われて、和歌浦ベイマラソンwithジャズを走り始めて早3年。高校卒業以来、これといってスポーツしていなかった私…。最初は午前1km走っただけで、午後は再起不能になるぐらい疲れ果てていました。練習も大会前にちょっとやっただけだったので、1回目、2回目共1時間20分以上(遅延タイム!)もかかって、なんとかゴールするありさまでした。が、今年の春に血糖値お高めという事が判明。糖尿病予備軍の仲間入り。ネットでググると怖いことがいっぱい書いてあって、もう半泣き状態(;▽;)。



もうこれは走って血糖値を下げるしかない！と猛練習。大会本番当店プロデュース、ハニーアクションエナジー(ちょっと宣伝)を飲んで、いざ出走！練習の甲斐あってか、今までより快調に走れて、1時間8分49秒！タイムが縮まる喜びを初めてしました。ほんと嬉しかった～！調子にのった私は来年の寛平マラソンにエントリー！そのお話はまた次回…

スタッフ M

はちみつ屋 蜂労記

ほうろうき

第2回

「採蜜について」

私は九州から北海道まで、毎年現地へ行きお天気やまわりの花やミツバチを見ながら移動養蜂家や定置養蜂家と共に蜂蜜を厳選し仕入れています。豊作の時や不作の時もあり、1年間に色々楽しいお話があります。さて、今回のお話は…



今回は「採蜜について」蜂蜜ってどうやって採るの？テレビで見たことはあるんだけど…。花が咲くとミツバチは花の蜜を集めに出かけます。ミツバチは天才なので、花のある所をダンスで教え合いながら同じ花の所へ行きます。ミツバチが帰って帰って来た花の蜜はまだ薄いので、巣箱の中で羽を羽ばたかせミツバチたちが水分を飛ばして濃縮させます。ちよんどのいい頃になると蜜蓋(ミツバチ)と言って、蠟(ロウ)で蓋をします。その蜜蓋を包丁などで切り取り、遠心分離器に巢を入れて回します。そうすると中の蜂蜜が出てくるわけです。



と花の蜜を集めに行くのです。それを何度も繰り返して、花がなくなる7月頃からは蜂蜜しほりは終了し、ミツバチ達のために蜂蜜を置いてあげるので。

おいしいはちみつが完成!



1つの巣箱に9枚の巢があり、豊作の時は一度遠心分離器を回すと、8kg〜15kgくらいの蜂蜜が出てきます。本当はミツバチ達が食べる蜂蜜を人間が横取りしてるのですが、空っぽになった巢を巣箱に戻すとミツバチ達は又せっせ

養蜂家さん! さんにはち!

当店になくはならない養蜂家さん 全国の養蜂家さんをご紹介

第2回の養蜂家さんは… 宮崎県都城市 加藤養蜂場さん

私はアタタのなんなのさ(笑)

宮崎県でれんげの蜜を採り、青森県弘前市に移動。青森県ではりんごの蜜とあかしの蜜を採った後は北海道標茶町(しべっちゃん)に移動してシナの蜜を採る養蜂家です。一生独身か?とっていたら、突然

46歳で結婚して47歳で父親になりました。結婚式ではお色直し時に私と一緒に退場すると言う仲良し養蜂家です。結婚したらこんなに変わるのか?と言うお手本の様によく働くようになった加藤さんでした(笑)



月替わりで国産はちみつをお届けする

はちみつ 定期便

1年間毎月定期的におすすめ国産蜂蜜120gが届きます。何の蜂蜜が届くかは楽しみに! スパウト容器の蜂蜜を郵便でお届けします。

3ヶ月のお申し込み	3,564円(税込)
6ヶ月のお申し込み	5,940円(税込)
1年間のお申し込み	10,800円(税込)



詳しくはホームページにて