

今月の オススメ!は これ!

さくらの蜂蜜

山桜の花から採集したはちみつです。
1年を通じて人気のはちみつです。
生駒山麓の山桜はしっかりした甘さで微香。
濃厚でありながら、落ち着いた味わいで桜の香りがふわっとお口の中に漂います。桜餅のような、和風な風味があります。
ヨーグルトと混ぜたり、パンに塗ったり、できるだけ、さくらのそのままの風味と香りを壊さないように、直接味わえる食べ方がおすすめです。

発行所 株式会社雅蜂園 〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2丁131の1

はちみつ通信

令和3年

4月号

vol.18

甘さスツクリ

LET'S TRY!

やってみよう!

じゃばらのはちみつ漬け

POINT

花粉症の方、
お試しを!

●材料

- ・じゃばら(お好みで身と薄皮のみでもOK)
- ・はちみつ(かぶるぐらい)

●つくりかた

1. じゃばらをよく洗って薄く切る。
2. じゃばらを熱湯消毒した瓶に入れる。
3. はちみつを入れる(かぶるぐらい)。
4. 5日ほど漬けたあと
お湯や水や炭酸水で割っていただきます。
紅茶に入れても美味しいです。



はちみつとじゃばらの酸味が
クセになる!

※じゃばらの皮は、食べることができますが、
少しずつお召し上がりください。
※1才未満の乳児には与えないでください。

じゃばらって?

『じゃばら』は、ユズやダイダイ、カボスの仲間の柑橘類です。果汁が豊富で、ユズほど香りはなく、みかんと檸檬の間くらいの酸味。

『邪気を払うほど酸っぱい』ことから、『邪払(じゃばら)』と名付けられたそうです。
「ナリルチン」というフラボノイド(ビタミンP群)が多く含まれています。
「ナリルチン」という成分には、アレルギー反応によって放出される「ヒスタミン」を抑制する作用があるとのこと注目されています。



はちみつ屋 掲示板

国産さくら蜂蜜がけ ソフトクリーム

いつものソフトクリームに
さくら蜂蜜をかけちゃいます!
ふんわり香る桜の風味を
お楽しみください♪

4月
限定



毎日スプーン1杯の はちみつ習慣を

風邪などの予防には
日頃の体調管理がかかせません。
朝・晩ティースプーン1杯のはちみつで
美味しく健康を維持しませんか。



雅蜂園HP

はちみつ通信
バックナンバー
こちら→

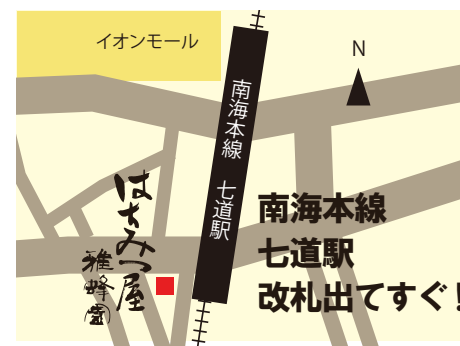


5月9日は
母の日

日頃の感謝を込めて、
蜂蜜の贈り物は
いかがでしょうか?
ラッピング承ります♪



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

Question

賞味期限はどのくらい？

Answer

はちみつは糖度が高く、基本的には腐ることがありません。
ただ、年月が経つと次第に風味が落ち色も濃くなっていきますので、
2,3年のうちに召し上がっていただくのが一番です！
ちなみに当店の蜂蜜の賞味期限は充填後2年となっております。

Question

白く固まってしまった！

Answer

白く固まる(結晶化)のは、主にはちみつの主成分である
ブドウ糖・果糖の性質によるものです。
気温が14℃以下になると
結晶しやすくなります。
結晶する速さは花の種類によっても
異なります。

白くふわふわした結晶はカビのように
見えることもありますが、
品質には全く問題ありません。

溶かすには？

湯煎でゆっくり
溶かしていきます。
ときどきかき混ぜると
溶けやすいです。



Q & A

お店でよく聞かれる質問を
まとめてみました♪

Question

旬のはちみつはどれ？

Answer

はちみつは花が咲くのに合わせて
採蜜されます。
なので、花が咲く3月下旬～8月頃までに
採れたものを年間を通して販売しています。
果物の旬とは少し時期がずれますね。

Question

保存方法は？

Answer

常温で大丈夫です！
ただ結晶しにくくするためには
温度が出来るだけ一定の場所が望ましいです。

Question

純粋ですか？

Answer

添加物等は一切使用しておりません。
はちみつは、ミツバチと養蜂家の
労働の結晶であり、
天然で純粋なはちみつを提供することに
養蜂家は命をかけています。



はちみつ屋社長手記
蜂労記
番外編



2月になると梅の花が咲きます。
和歌山県みなべ町は日本一の梅
林で有名です。梅の花の受粉にミ
ツバチが欠かせないのですが、
ミツバチも冬の冬眠から覚め、春
に向かって群れを増やしていくに
は大切な花なのです。

2021.2.26 みなべ町にて

はちみつ屋スタッフの

よもやま話

前号のよもやま話に続き、勝手に「作ってみま
したシリーズ」第2弾！

2度目の緊急事態宣言が発令中の1月中旬の
ことです。以前から気になっていた羊毛フェ
ルトに挑戦してみようと思い立ち、手芸屋さ
んで数年ぶりにお買い物。昨今100均に行け
ば大体のものは揃いますが、初めてなのでま

ずは基礎から！と

道具と丁寧な説明

書がついたキット

を購入しました。羊

毛フェルトは、フェ

ルティングニードルという先端に返しがつい

た針を使って羊毛を刺しこんでフェルト化し

形を作っていきます。材料は羊毛、道具はニードルとマットのみ！このシンプルさが挑戦して

みようと思ったきっかけでもあります(道具

が3つ以上必要になると途端

に取り掛かるハードルが上が

ります)。

いざ作り始めるとこれが楽し

い！作業は羊毛を丸めて形を

整えてニードルでひたすらチ

クチクチク刺し固めていく…という地味

なものです。パーツを作りジョイントし刺し

て形を整えを繰り返し…完成！初めてにして

はいい感じに出来上がりました。

慣れないうちは時間がかかりますが(指にも

針が刺さる刺さる)、材料も作り方もシンプル

なので、作りたいものを好きな大きさ、形で作

ることが出来ます。

何かをイチから作って完成

させる、という作業を久し

ぶりに行うことができ良い

気分転換になりました。

STUFF M