

色は赤褐色で、ほどよい酸味にきりりとした味。 アップルパイを食べたような、フルーティな味わ いと香りがお口に入れた後、ふわっと残ります。 ヨーグルトにおススメです。紅茶に入れてアップ

ルティー風にも◎

今年は採れたての販売です! 貴重な味わいをお楽しみください。 令和3年





LET'S TRY! やってみよう!

はちみつ赤紫蘇ジュース

POINT

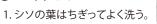
赤紫蘇でさっぱり 簡単ドリンク

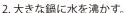


●材料

- ・水…1リットル
- ·赤紫蘇…200g
- ・はちみつ…300g
- ·りんご酢…250ml
- ・レモン汁…50ml(1個分)

●つくりかた





- 3. 沸いたお湯に赤シソを入れ沸騰させる。
- 4.5、6分ほどで赤シソが青くなったら火を止め、 シソを取り出す。
- 5. 熱がとれてきたらりんご酢とレモン汁を入れる。 (綺麗な赤色に変わります!)
- 6. はちみつを入れよく混ぜる。
- 7. 目の細かいザルやクッキングペーパーで濾して 容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
 - ◎赤紫蘇には抗酸化作用があり、疲労回復や 食欲増進の効果があるそうです。
 - *煮終わったシソは佃煮にしたり、乾燥させて ふりかけを作ったりアレンジしてみて下さい。

※1才未満の乳児には与えないでください。

〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2-131-1

2072-233-1138

●営業時間 10:00~18:30

●定休日 第2、第4、第5日曜日



南海本総

七道駅









はちみつ屋スタッフの

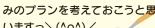
よもやま話

緊急事態宣言が発令中で、毎日 退屈している子供たちを少しで も楽しませる為に、自宅で一緒 に料理を作ったり、お菓子作りを したりして楽しんでいます♪ 年頃の女の子なので料理作りを とても楽しんでいました(^^) 今度は、はちみつを使った料理 も娘と作ってみたいなぁと思い



ます♪ もうすこしで夏 休みが始まりま す。

コロナ禍で、な かなか遠出は出 来なさそうです が、少しでも楽 しんでもらえる 様に今から夏休











トラック満載!



リフトで積んでもらえると、とっても楽です。



糖度計、ばっちり78度!



クで販売

ることに

ずつ色が

蜜は月日が経過すると

なる前の新蜜を是非

蜜を店頭での量り売りと蜂蜜の

サブス外のご蜂

なまはげとソーシャルディスタンス!



写真① 岩木山とりんごの花。



咲きだしたあかしあの花。



お 互 い ります 78~80くらいが私の買い付け糖度が低い蜂蜜も出てきます。 大切に販売していきましょう。かった…。 今年は去年より まるまでは頭の中で考えること そして価格の交渉も難し じられます 合格です。 度くらいが一番風味が感 **| 缶5000円以上高** っ決

そんな年は多くの養蜂家さんを訪ねて バックに咲いているりんごの花わたしの大好きな山のひとつ、 ミツバチも養蜂家さんも忙しくなります 弘前ではあかしあの花が咲きだしました。 少しでも不作になると色が悪かっ 店さんの量が確保できません。 ているお中元やお歳暮、 買い付け量を増やさなけ 6割しか採れて 今年はお天気が悪く、 の買い付けに行きまし5月の末に青森へ行き もちろん店舗で皆さんに今年のりんご蜜 い蜜ばか 生協さんや百貨 つもの年の つ 約



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 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

さて、今回のお話は・

あり、1年間に色々楽しいお話があります。

長手記

フ り 0 んご ご

の年