

今月の オススメ! これ!

クローバー



キハダ



シナ(菩提樹)



北海道の蜂蜜

北海道で採れたシナ(菩提樹)、キハダ、クローバー、アザミなどの蜜をブレンドした蜂蜜で、ハーブのような風味が特徴です。北海道で採れる花の蜜は香りが強くクセがあるものも多いですが、その独特な風味が人気の元でもあります。ハーブティーやお菓子作り、トーストなどにおすすめです。

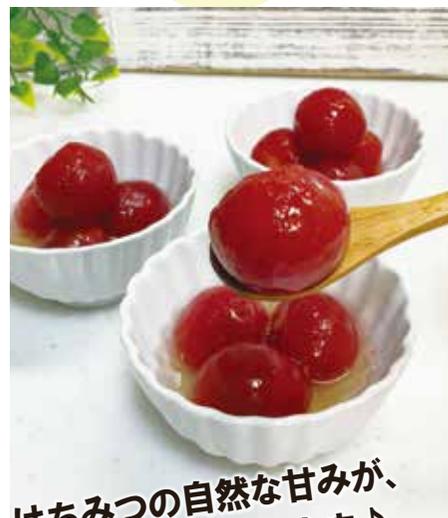
もはやスイーツ

LET'S TRY! やってみよう!

プチトマトのはちみつ漬け

POINT

旬の夏野菜をはちみつと一緒に♪
トマト嫌いのあなたもお試しあれ!



はちみつの自然な甘みが、
トマトとよくあいます♪

●材料

- ・プチトマト…14個
- ・はちみつ…15g
- ・レモン汁…小さじ1(お好みで)

調味料は目安です。お好みで変更してください。

●つくりかた

1. プチトマトのヘタを取る。
2. プチトマトを湯むきする。
熱湯にプチトマトを入れ、皮が破れたら取り出して冷水に取り、皮をむく。
3. 2.のプチトマトにはちみつ、レモン汁を加えて混ぜ合わせ、最低1時間冷蔵庫の中で冷やし、器に盛る。

トマトは低カロリーでリコピンやβ-カロテンが豊富な健康野菜。風邪予防に役立つビタミンC、塩分の排出を助けるカリウム、腸内環境を整える食物繊維などをバランス良く含んでいます。今が旬のトマト、はちみつと一緒においしくとりましょう♪



※1才未満の乳児には与えないでください。

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3年
8月号

vol.22

はちみつ屋 掲示板



KING OF HONEY

8月下旬販売予定

社長が選ぶ!今年採れた中からあらゆる面で『一番』の究極のはちみつです。産地やはちみつの種類は、8月の蜜が採れてから決定し、お知らせいたします。お楽しみに!

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欠かせません。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。

夏バテに、 はちみつ!!

疲れの元になる睡眠不足。寝る前のはちみつひとさじは、
安眠効果も期待できます。
胃への負担も軽く、夏バテしにくい体へ…



バックナンバー

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 10:00~18:00
●定休日 第2、第4、第5日曜日



オンラインショップ



facebook



LINE



Instagram

はちみつ屋スタッフの

よもやま話



今年4月大阪西区江戸堀にある「タカムラ ワイン&コーヒーロースタース」というお店 に行ってきました。



200坪もの広いスペースのワインとコーヒ ーの専門店です。

店内は焙煎のいい香りが漂っていました。ワイ ンは驚くほどの品揃え!

こちらの2階スペースでのSuperflyポップ アップストアが1番の目的でしたが、他色々楽 しました。コロナでワインの試飲が出来な かったのですが、今度は是非また行ってみたい と思います^_^



STAFF J.O

お世話になった養蜂家さん



青森名物「味噌カレー牛乳ラーメン」



コンテナいっぱいのはちみつ

今年採れたアカシア



ミツバチとラベンダー



ハチ公前広場からお引越しの「青ガエル」 りんごの実



私が行く秋田県大館市は「秋田犬」で有名な街です。渋谷駅の「青ガエル」はハチ公前広場から大館へ引越して来ました。5泊6日の慌ただしい日程でしたが、今年販売分の蜂蜜はしっかり仕入れられました。お世話になった養蜂家さんありがとうございました。 ございます。

弘前城付近の道路の中央分離帯に咲いているたくさんラベンダーにはミツバチも忙しそうに蜜を集めて来ていました。 今年はこれも販売できそうです。

採れた蜂蜜を積み込みます。コンテナも何と一杯になってくれてひと安心。 5月に咲いていたりんごの花も実が付いてきました。

6月19日から24日まで青森・秋田でアカシアの蜂蜜を仕入れてきました。 今年は全国的に不作で、秋田・青森に期待していましたが、秋田は不作に終わってしまいました。お天気には勝てないですね。毎年毎年、同じ気温で同じ時期に花がたくさん咲くような時代ではなくなり、早すぎると梅雨入りや、長雨、安定しない気温に人間もそうですが、花もミツバチもいい状態を維持するのが大変です。

はちみつ屋 社長手記
蜂労記

第20回

「2021年の アカシアの蜂蜜」

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きます。豊作の時や不作の時もあり、1年間に色々な楽しいお話があります。 次へ今のお話は...