

今月の オススメ! これ!



青森県産
ラベンダーの蜂蜜

初夏のラベンダー畑で採取しました。
口に入れた瞬間にふわっと広がる
フローラルな香りと爽やかな甘さが特徴。
紅茶やハーブティによく合います。

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

はちみつ通信

令和3年

9 月号

vol.23

さわやか!

LET'S TRY! やってみよう!

ブルーベリーのはちみつ漬け

POINT

ブルーベリー果実を丸ごと漬け込んだ
ブルーベリーのはちみつ漬けです♪



はちみつの甘さと
ブルーベリーの酸味が
たまらない!

●材料

- ・生ブルーベリー…適量
(冷凍のものでもOK)
- ・はちみつ…適量
(あかしあ蜂蜜などの癖のない蜂蜜のほうが
ブルーベリーの風味が味わえてシロップの色もキレイ)

●つくりかた

1. 生のブルーベリーは、綺麗に洗って
キッチンペーパーで水気をふき、瓶に入れる。
2. 1の瓶に蜂蜜を入れる(かぶるくらい)。
3. 毎日瓶を上下にひっくり返して混ぜる。
数日後ブルーベリーの綺麗な紫色が
蜂蜜に溶け出していきます。
4. 1週間ほどで冷蔵庫へ入れて保存して下さい。

ヨーグルトやパンケーキやバナナ
アイスのソースにぴったりです。
シロップを炭酸水や水で割って飲
んでも美味しいですよ
ブルーベリーには、ポリフェノール
の一種のアントシアニンという
成分や、亜鉛、ビタミンが豊富に
含まれています。



1ヶ月後、シロップの色が濃くなります。→

※1才未満の乳児には与えないでください。

はちみつ屋 掲示板



絶賛販売中

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。

催事 のお知らせ

イオンモール堺北花田店
「メイドインさかいフェア」
10月8・9・10日の3日間!

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。

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

はちみつ屋



〒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

クリームチーズを使ったケーキ作りに初めて挑戦。普段お菓子作りをしないので「混ぜるだけ」の簡単なレシピを検索。

クリームチーズ、砂糖、生クリーム、レモン、ビスケット、バターというシンプルな材料でいざ！ビスケットを砕いて溶かしバターとすりおろしたレモンの皮と汁を混ぜ容器に敷き詰める。



クリームチーズと砂糖をなめらかになるまで混ぜ生クリームを数回に分けてその都度つのが立つまで混ぜ……この辺で雲行きが怪しくなってきました。ダマが出来始めます。



最後にレモン汁を入れて、残っていた生クリームも全部投入。完全にダマが混ざらなくなりつのも立たず……諦めてそのまま容器に流し込みました。冷蔵庫で冷やして数時間後、やっぱり固くならずぼろぼろ崩れてしまい食感も不思議な感じに(T_T)味はさっぱりしたレモンの風味が効いてまずまずな美味しさでした。今度は温度に気をつけつつハンドミキサーでしっかり混ぜながら作りたいと思います！

社長にいただいた
蜂蜜漬けブルーベリーを
乗せて→



ボロボロ……

STAFF Y.M

「野山の花蜜」のメイン、そよごのはちみつ



元格闘家の二代目



奈良だけに蜂場に行く道に……

はちみつ屋 社長手記
ほうろうき
蜂労記第21回
「奈良の蜂蜜」

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ます。豊作の時や不作の時もあり、1年間に色々なお話があります。さて、今回のお話は……

6月11日の事です。奈良県の生駒にソヨゴの花の蜜をしぼりに行きました。

この養蜂家さんとはブログで繋がってお付き合いが始まりました。奈良から北海道へと移動する養蜂家であり、元格闘家と言う異例の2代目です。

奈良では桜・ヘアリーベッチ・あかしあ・ソヨゴの花の蜜を。北海道ではキハダ・あざみ・しなの花の蜜を分けてもらっています。

この日は北海道へ行く前にたまっている蜂蜜をしぼる作業。養蜂場に行く道には奈良らしく鹿が登場。

女性3人と男性1人のハーレム採蜜と呼びます。

この日はソヨゴの採蜜です。私の大好きな蜜源のひとつですが、うちのお店では「野山の花蜜」がこのソヨゴがメインに入っています。

暑い日でしたが、私に買ってくれていたビールが感動しました！

って、ノンアルコールやん(涙)

それでも飲んだ気分です。3時過ぎまで頑張りました。この養蜂家さんとはゴルフ仲間でもあり、先日ははるばる北海道でゴルフをしてきました。8月末には北海道の蜂蜜を仕入れに行く予定です。



北海道でゴルフ！