

今月の オススメ!は これ!



北海道産
キハダはちみつ

別名「シコロ」とも呼ばれるこの花の木は夏になると黄色い花を咲かせます。蜂蜜の色もレモンのような黄色をしています。

味はさっぱりしていますが、かすかなほろ苦さもあり、ほんのりと木の香りが漂う美味しい蜜です。

定番商品にはない蜂蜜です。

この機会にぜひご賞味ください♪

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

10月号

vol. 24



LET'S TRY!

やってみよう!

ナッツのはちみつ漬け

POINT

香ばしく焼いたナッツを
はちみつに漬けるだけの簡単レシピ♪



ヨーグルトやトーストに、
お菓子作りのトッピングにも♪

●材料

- ・ミックスナッツ…適量
(できれば無塩)
- ・はちみつ…ナッツが浸かるぐらいの量
(お好みのはちみつで!)

●つくりかた

1. ナッツをフライパンで焦げない程度に炒ります。
2. 清潔な密閉容器や瓶に炒ったナッツを入れます。
3. ナッツを入れ終わったら、上からはちみつを注ぎます。ナッツが隠れる程度の量を注いだら、フタをしっかりと閉めてください。常温で直射日光の当たらない場所においてください。数日間漬け込んだら食べごろです。

ナッツに含まれる脂質の多くは体に良い影響をもたらす不飽和脂肪酸がたっぷりと含まれています。

ナッツの多くはたんぱく質や食物繊維、ミネラルやビタミンなど体に良いはたらきを持つ栄養素を豊富に含んでいます。色々な種類があるので、栄養価、味を比較してお好みのものを楽しんでください。

※1才未満の乳児には与えないでください。

毎日スプーン1杯のはちみつ習慣を
季節の変わり目は
体調を崩しやすいですね。
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しょう♪

催事のお知らせ

2年ぶりの開催!

メイドインさかいフェア
2021

11/13(土)・14(日) 10:00~16:00

堺市産業振興センター

情報はコチラ→



雅蜂園のお歳暮

送料330円

(北海道・沖縄除く)

ご予約承ります。



毎年恒例

手作り柚子のはちみつ漬け

10月下旬より
ご予約受付開始!
詳細決まり
次第お知らせいたします。

はちみつ屋
掲示板



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

少し秋らしくなってきた、今日この頃。主人の実家の田んぼも実りの秋がやってきました。

主人の実家は堺の農家。嫁いで早23年。主人は普通のサラリーマンなので、忙しい時期の週末だけお手伝いします。

私は神戸の出身です。主人の父と母は生粋の泉州人。特に父のしゃべる泉州弁がさっぱりわからず、最初は主人の通訳つきで会話をしていました。もむない⇒まずい。へいり⇒端っこ。わんにや⇒わりと。どしこばる⇒ふんばる。そげ⇒とげ。など…。父は農業一筋の昭和一桁男！普段はとても優しいのですが、農業の事になると、熱くなり、大声早口で…。聞き取れない私は必死で笑ってごまかしてました。近所の農家仲間の人たちとしゃべっているのを聞いていると海外にでも来た気分でした(笑)。

泉州弁に少し慣れてきたころ、親戚がこられて、テーブルを動かすの「ちょっと、かいてくれ」と父。親戚は「背中ですか？」全員爆笑。「かいてくれ」とは、一緒に持ち上げてくれという意味。一気にその場が和む、なんて事もありました。

10月に入ると、御年87歳の父監督の元、稲刈りがはじまります。今じゃ主人の通訳なしで会話もスムーズ！ しっかりお手伝いがんばります。

今年もいいお米が収穫できますように…

STAFF S.M



もうすぐ、収穫！

名寄のコンテナ(写真④)



(写真⑤)

ホタテどんぶり味噌ラーメン付き！(写真②)



キハダの蜂蜜！(写真③)

トラックに蜂蜜満載！(写真①)



ジンギスカン！(写真⑦)



スープカレー！(写真⑥)



ずっとこんな感じ！(写真⑧)



東北シリーズから北海道へ移動したのは7月25日。東京オリンピックのせいなのか？レンタカーのトラックが一台もなく、困ったことに。とりあえずハイエースを借りて、あとは養蜂家さんに借りようという事に勝手に決める。

今年の北海道は何かが違う…？トラックを借りただけなのに、蜂蜜も満載。写真①

今年の北海道はお天気に恵まれて豊作の予感。

気を取り直して、オホーツク海側でホタテどんぶりを食べる。(しかも味噌ラーメン付) 写真②

今回のお目当てはこの蜂蜜！キハダの花の蜂蜜です。黄色い色が特徴の私の大好きな蜂蜜。写真③

どんどん蜂蜜が集まるので名寄駅のコンテナに移します。写真④⑤

ソフトクリームも2回食べた。

今回は3泊と慌ただしい仕入でしたが、楽しみはスープカレーとジンギスカン！ 写真⑥⑦

朝は5時半頃から養蜂家さんのところへ片道70kmを2往復も3往復もして、コンテナに降ろして行く繰り返し。

走ってる景色もずっとこんな感じで信号もコンビニもガソリンスタンドもなく退屈です。写真⑧

しかし今年の北海道はお天気も良く、気温も30℃超えてバタバタでした。

お盆明けには2回目の北海道になります。

あざみ、シナ、百花蜜などもたくさん採れる予感です。

はちみつ屋 社長手記 蜂労記

第22回 「2021 北海道」

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…