

今月の オススメ! これ!

December



北海道産
しな(菩提樹)はちみつ

「北海道の蜂蜜」にブレンドされている花のひとつです。
口の中に入れるとふわっとお花の香りが漂います。
ハーブのような香りと繊細な味わいが特徴です。
紅茶やハーブティーなどに入れて飲むのがオススメです!

定番にはない蜂蜜です。この機会にどうぞ♪

発行所 株式会社雅蜂園 〒5900906 大阪府堺市堺区三宝町2-131の1

はちみつ通信

令和3年

12月号

vol.26

メリークリスマス!

LET'S TRY! やってみよう!

おうちでローストチキン

POINT

はちみつで照りとやわらかさがUP!
漬け込む時間を長くすると、
お肉に味を染み込ませることが出来ます。



クリスマスの定番、
ローストチキンをおうちで簡単に!

●材料

- ・鶏手羽元or手羽先…10本
(今回は手羽元・手羽先を5本ずつ)
- ・油 …適量
- ★ 漬け汁
- ・醤油…60cc
- ・酒…大さじ2
- ・みりん …大さじ1
- ・はちみつ… 大さじ2
- ・にんにく…すりおろし(お好きな量)

●つくりかた

1. ジッパー付きの保存袋に鶏手羽元・手羽先と漬け汁を入れ、袋の上から揉みこみます。冷蔵庫で2時間程度漬けておく。
2. 焼く30分前に冷蔵庫から取り出し、常温に戻しておく。
3. フライパンに油を引いて漬けていた鶏手羽元・手羽先を並べ中火で焼く。
4. 漬け汁をはけで塗りながら両面を焼く。
(焦げやすいので注意)
5. 鶏全面に焼き色がついたら蓋をして弱火にし、15~20分程肉に火が通るまで弱火で焼く。
中まで火が通ったら出来上がり♪

※1才未満の乳児には与えないでください。

※加熱時間はあくまで目安となります。
肉の具合を見て調整を行ってください。

毎年恒例 はちみつ屋の
2022 福袋 5,000円相当が、
数量限定 ご予約受付中です **3,000円**

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。



バックナンバー

年末年始休業のお知らせ

2021年 2022年
12月30日(木) ~ 1月5日(木)
年始は1月6日(休)より通常営業致します。

ネットでも
注文OK!
雅蜂園の
冬ギフト

お得です!
送料330円
にてご予約承ります。
期間限定! 12月20日(月)まで



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

緊急事態宣言も解除され、久しぶりに家族で府外へお出かけをしました。子どもたちも久しぶりの遠出にすごく喜んでいました^^

行き先は滋賀県のラコリーナ近江八幡です。

クラブハリエのバームクーヘンが有名で出来立てのバームクーヘンがふわふわで絶品でした!

美味すぎて写真を撮るのを忘れていました(ToT)

アイスクリームやどら焼きもあり、どれも美味しかったです!

自然に囲まれ子どもたちもはしゃいでいました^^

久しぶりの遠出に大人もリフレッシュ出来ました。早く気兼ねなくお出かけ出来る日常が戻ってくれるといいなと改めて思いました。



STAFF H.I

ひたすら細く切ります。



作り方ですが、

- ・ 柚子を仕入れてきれいに洗います。
- ・ 半分に切って種を取り出します。
- ・ 皮と実を分けます。
- ・ 皮はヘタを取り除いて細く切ります。
- ・ 実ブレンダーで細かくし、切った皮と混ぜ合わせます。
- ・ それをきっちり計ってビンに入れます。
- ・ その上に蜂蜜を入れていきます。
- ・ それを一週間攪拌しねかせます。

それで完成するのがこの柚子の蜂蜜漬けです。ぜひご自宅でもお試しください。

でも実際、すごい手間と時間がかかるので本当はもっと本数を減らして作りたいし、「おすそわけ」から始まったこの商品ほとんど儲けがない!でも楽しみにしてもらえているのでお店でも一年に1回の恒例行事になっています。



2009年はこんな感じ

30本くらい作っておすそわけしたら大好評で「もっとないの?」って言われました。次の年は真剣に作って販売したら、あつと言う間に売り切れてビックリしたのを覚えています。

毎年恒例の手作り柚子の蜂蜜漬けですが、最初は2009年に頂いた柚子を漬けてみたことから始まりました。

はちみつ屋社長手記 蜂労記

第24回 「手作り柚子の蜂蜜漬け」

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年間に色々楽しいお話があります。さて今回のお話は...