



毎日スプーン1杯のはちみつ習慣を

はちみつ通信

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

令和4年

6月号

vol.32

国産
さくらんぼ蜂蜜

今月の オススメ!

甘味がしっかりしていて、お子様にも大人気!!

色は比較的濃く、コクもあって蜂蜜らしい味わいです。

さくらんぼ特有の酸味のあるフルーティな香りも特徴的で、ヨーグルトやトーストなどシンプルなメニューにはもってこいです。焼き菓子にもよく合います。

量り売りは2年ぶりの登場です♪

はちみつ屋掲示板

新蜜 続々販売中!

採れたならではの美味しさ
是非ご賞味ください♪



ハニーアクション オギナウ!
お試しキャンペーン

はちみつお買い上げの方に
1本プレゼント中♪



アスリート御用達!
疲れた身体にオギナウ! アミノ酸
夏バテ防止にもGOOD
(詳しくははちみつ通信4月号(vol.30)参照)

雅蜂園の御中元ギフト

大切な方への贈り物に
美味しいはちみつはいかがでしょう?

対象ギフト7/31まで

送料 **330円**
(北海道・沖縄を除く)

ネット注文も
承っております



量り売りや、
イベントの告知等は
LINEで配信中!!
お友だち登録
よろしくをお願いします。



LINE



バックナンバー

LET'S TRY! やってみよう!

ハチミツミルク ジェラート

●材料

- ・生クリーム…200ml
- ・牛乳…50ml
- ・はちみつ…50g

はちみつ追いがけて、
さらにおいしく!

※写真
はちみつ屋特製
はちみつかけソフトクリーム



●つくりかた

1. 生クリーム、はちみつ、牛乳を鍋に入れて
弱火にかける。
沸騰手前で火からおろす。
2. バットやタッパーに開けて粗熱を取り冷凍庫に
入れる。
3. 様子を見ながら何度か取り出してかき混ぜる。
4. 固まったら、器に盛り付けて完成です。

※日持ちは冷凍庫で1週間ほどが目安です。
なるべくお早めにお召し上がりください。

材料3つでかんたんデザート



暑い時にはひんやりスイーツ♪

※1才未満の乳児には与えないでください。

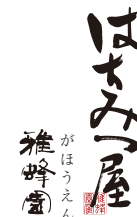
はちみつ屋スタッフの よもやま話

ゴールデンウィークに岸和田まで
いちご狩りに行って来ました。
制限時間が1時間しかないので、
説明を聞いてから急いで食べれる
分だけいちごを採りました。
園内で採れたてのいちごを食べ
る事が出来て、ケーキやアイスクリームも用意されています。
そのまま食べても甘くて美味しいのですが、いろんなアレ
ンジをして食べるのも美味しかったです♪



あまり時間がなくて、ゆっくり食べれ
なかったのは残念ですが、子供が喜ん
でくれたので良かったです^_^
また行きたいと思います。

STAFF M.M



〒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 社長手記

蜂労記

ほうろうき

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…

第29回

2022年のはじまりは？

大阪の桜蜜からでした。

今年は東北以降では雪が多く、こんな年は蜂蜜が良く採れるなんて聞きますがどうでしょうか？

昨年もこちらで仕入れた蜂蜜、大阪柏原の桜の蜂蜜。今年も質のいい桜蜜が採れましたよ。
はちみつ通信vol.19 (2021) で書きましたが、
ここは親子で営む養蜂一家。お父さん、お母さん、息子、娘、娘の旦那さん、息子の従弟、この6人でスキのないチームワークで作業をします。

そんな大阪産桜の新蜜はその場で持ち帰り、すぐにビン詰めしました。

その後採れた宮崎のれんげの新蜜、
青森のりんごの新蜜。絶賛発売中です。

採れたてでしか味わえない新蜜は
数量限定です。
是非お試しください！

巣箱を管理する
お父さんと息子



チームワークばっちりの 養蜂家さん一家

蜜の入った巣の
蜜蓋を切る従弟



分離機で蜜を
取り出す娘の
旦那さん



しぼった後の
巣の整理と
蜜を管理する娘



お母さんは？
採蜜はお父さんと
若い人に任せて
家で蜜の数量管理
(笑)

