



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

7月号

vol.33

今月の オススメ!

別名スイートクローバーとして知られるマメ科の花です。
マメ科の花はやわらかい優しい味のイメージですが、少しスパイスが効いたような、シナモンのような後口の不思議な味です。是非お試しください♪

量り売り初登場! お楽しみに!

北海道産
シナガワハギ

LET'S TRY! やってみよう!

はちみつ コーヒーゼリー

●材料 (3~4人分)

- ・クイックゼラチン…5g (ゼラチンの種類別で使い方を確認してください)
- ・インスタントコーヒー…大さじ2
- ・はちみつ…大さじ3
- ・お湯…300ml

●つくりかた

1. 耐熱容器にお湯300ml、インスタントコーヒーを入れて溶けるまで混ぜる。
2. (1.)に粉ゼラチンを入れ、底のほうまでよく混ぜる。
3. 粗熱がとれたら蜂蜜を入れる。(40℃くらい)
4. 冷蔵庫に入れ 冷やし固める。
カットしたり、スプーンなどで小さく取りカップに入れて
バニラアイスやコーヒーフレッシュ、生クリーム、
牛乳など好みのものをかけて下さい(^^)



※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

8月3日は **はちみつの日!**

8/3~8/11までお得な9日間

お楽しみに

詳細はLINE、店頭にてお知らせいたします。

※8/12~8/15は夏季休業とさせていただきます。

7、8月限定!

2022新蜜
販売中!

採れたならではの
美味しさ
是非ご賞味ください♪

雅蜂園の御中元ギフト

7月30日まで!!

送料 **330円** ネット注文も
(北海道・沖縄を除く) 承っております

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!
疲れた身体にオキナウ! アミノ酸
夏バテ防止にもGOOD

詳しくは通信4月号
(vol.30)参照

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
よろしくお願いします。



LINE



バックナンバー

はちみつ屋スタッフの よもやま話

久しぶりのお出かけで、静岡県へ旅行に行ってきた。
行き先は富士サファリパークで
す! サファリバスに乗り、クマ、ライオン、ラクダにエサやり
をしました。すごく近くまで動物たちが近づいてきて子ども
達も大興奮でした! クマはくまのプーさんと同じようにハチ
ミツが大好きだそうで、ガイドさん曰く蜂の巣ごとバリバリ
と食べるそうですが、皮下脂肪が厚いので蜂に刺されても気
付かないとの事です。子ども達も真剣にガイドさんのお話を
聞いていました。



帰りは静岡県名物、さわやかなハン
バーグを食べて帰りました。
肉汁がじゅわあ〜っとしていて、と
ても美味しかったです。
静岡にお出かけの時は、是非食べて
みて下さい!

STAFF H.I

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 社長手記

蜂労記

ほうろうぎ

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30回 青梅のはちみつ漬け

うちのお店で一番人気なのは柚子のはちみつ漬けです。それに続くように今度は梅を漬けてみました。
去年は数量限定で梅ソーダを販売し好評でしたので今年は多めに用意しました。
実は養蜂家さんの家が梅農家でもありました～。
なので6月の始めは大忙し！朝から蜂蜜をしぼって、昼から梅の収穫とか普通にあります。
蜂蜜を仕入れに行って、軽トラで戻ってきた養蜂家さんの荷台には梅がいっぱい！そこからよりすぐりの実を10kgいただきました。
いただいた梅をきれいに洗って冷凍します。冷凍した梅の実を容器に移し替えて梅：蜂蜜が1：1になるようにし、そのまま寝かせます。

今回は梅を多く仕入れ、蜂蜜もたくさん仕入れたので、小さなビンに実をひと粒入れ蜂蜜漬けにした新商品を作ってみました。
7月の中旬には美味しくいただけますので、ぜひお買い求め下さい。
梅ソーダも7月初旬から販売開始です。

①よりすぐりの実、10kg！

②綺麗に洗って冷凍します。

③梅と蜂蜜は1：1！

雅蜂園特製！
梅のはちみつ漬けができるまで

④このまま寝かせて、完成！

新製品登場！

軽トラいっぱいの梅の実！

梅をひと粒小瓶にいれて蜂蜜投入！新製品、梅のはちみつ漬け完成！