

毎日スプーン1杯のはちみつ習慣を

はちみつ通信



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

北海道の蜂密

今月の オススメ!

北海道で採れたシナ(菩提樹)、キハダ、 クローバー、アザミなどの蜜をブレンド した蜂蜜で、ハーブのような風味が特徴 です。

北海道で採れる花の蜜は香りが強くクセ があるものも多いですが、その独特な風 味が人気の元でもあります。

チーズによく合います。

イベントの告知等は

よろしくお願いします

LINEで配信中!!

ハーブティーやお菓子作り、トーストな どにもおすすめです。

はちみつ屋掲示板





8/12~8/15は 夏季休業と させていただきます。



LET'S TRYI やってみよう!

えっ! スイーツ? はちみつきなこ豆腐



●材料(1人分)

- ・絹ごし豆腐(おぼろ豆腐でもOK)…お好きなだけ
- ・はちみつ…お好きなだけ
- ・きなこ(砂糖なし)…お好きなだけ

●つくりかた

- 1. 豆腐を器に盛る。 水分が多い時はキッチンペーパーで吸い取る。
- 2. はちみつ・きなこをお好きなだけかけて完成!

今回はおぼろ豆腐で作ってみました。 はちみつは野山の花蜜(百花蜜)を使用しました。 はちみつが濃いめなので淡白な豆腐とマッチして おいしかったです♪

※1才未満の乳児には与えないでください。

先日*こんまりメソッドワークショップ。 というオンライン講座を受けてみました。お片付けの講座で した!!片付けが下手な私…ものを捨てられない理由は…過 去への執着、未来への不安だそうです^^;この服高かったか ら、まだ一回も着てないから、いつか着るかも、と思っている といつまでも片付かない。そこで、今ときめくものだけを残す、 ができれば、片付け方が見つかり、日常生活においても今を 大切にすることにも繋がるということでした。ステップ1は 「あなたがどんな空間で暮らしたいのか、理想の暮らしを想 像してみてください」です。理想の暮らしになるまでにはまだ まだですが近づきたいと思いました。片づけを通じて、自分の 価値観や判断基準が磨かれ、人生における決断力をつける。 なるほど!片付け方法も大事だけどマインドも大切というこ とでした。

なかなか深かった^ ^

STAFF J.O





〒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









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…



①書本 9 thm 1

②青森名物! 味噌カレー牛乳ラーメン



③岩木山とりんご畑



第31回 表本の 1/2

青森のりんご蜂蜜編

5月の事ですが17日から3日間青森へ行きました。

例年なら6月の始めに行くのですが、今年はりんご蜂蜜の在庫が残り少なくなり生協さんや百貨店、スーパーさんからの注文分が心配だったので、早めに行って買い付けることにしました。まだ全部採れてないうちから少しずつもらって来ました。

初めて見れた逆さ富士ならぬ、逆さ岩木山。(写真①) たびたび登場する青森名物の味噌カレー牛乳ラーメン (写真②) を食べてエネルギーチャージ。

いつもは咲き終わってるりんごの花もあちらこちらで満開です。(写真③④⑤)

今年はとても豊作の年で、採れたてのりんご蜂蜜はこんなに真っ白。(写真⑥)

それをトラックで何往復もして運びます。(写真⑦)

このはちみつ通信の素材を撮るためにいい場所を探してみました。(写真⑧)

トラック一杯の蜂蜜はコンテナで送ります。(写真⑨⑩)

上手く仕入れれたので、最終日は飛行機のまで初めて観光。

三内丸山遺跡とねぶたの家ワ・ラッセ、A-ファクトリーのりんごバーガー。

(写真[](2(3))

あかしあやとちの花は例年より咲くのが早く、不作の予感です。 まだ少し残っていますりんごの新蜜を是非食べてみてください。 お待ちしています。



⑤リンゴの花。かわいでしょう。



⑥採れたてのりんご蜂蜜



⑦トラックで何往復も!



®ベストショット!

青森のりんご蜂蜜編



⑩コンテナで送ります。



(1)三内丸山遺跡



③ A-ファクトリーのりんごバーガー



⑨トラック一杯の蜂蜜