



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5年

1 月号

vol.39

和歌山県産
みかんはちみつ



今月の オススメ!

クセがなく食べやすいので、あかしあと同じく初心者の方にもおすすめな
はちみつです。

白い花を思わせるようなさわやかな香りと柑橘系のフルーティーな後味が特徴で、デザートやサラダに最適。

年齢問わずどなたからも人気のあるはちみつです。

LET'S TRY! やってみよう!

いつもの食べ方に飽きたら はちみつ塩バターもち!

カリッ!! ジュワッ!!
お餅と蜂蜜と塩バターと



※1才未満の乳児には与えないでください。

●材料

餅…お好きな量 (写真は2切れ)
バター…お好きな量 (1切れに対して10gぐらい)
はちみつ…お好きな量
塩…お好きな量
粗挽き胡椒…お好みで

●つくりかた

1. 熱したフライパンにバターを溶かします。
2. お餅を入れ焼きます。バターもお餅も焦げやすいので、火加減は弱火で。
3. 両面焼いて、カリッ! となったらバターと共に皿へ。
4. はちみつと塩をかけたら出来上がり。
お好みで粗挽き胡椒もかけてみてください。

ポイント!

蜂蜜もバターも塩もお好みの分量で大丈夫ですが、蜂蜜が多すぎるとちょっと甘ったるくなるので少しづつかけてみてください。

はちみつ屋掲示板

雅蜂園の
国産はちみつを
使いました。 **新発売!**



国産黒毛和牛が
とろけるまで煮込んだ

牛蜜カレー

2/14はバレンタイン Happy Valentine

人気の当店の
国産蜂蜜を使用した生チョコレート。
毎年恒例! 今年も数量限定で販売いたします!
ご予約承ります

新年のご挨拶

旧年中は格別のお引き立てを賜り
感謝申し上げます
本年もどうぞよろしくお願いたします
スタッフ一同

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
よろしくお願いたします。



LINE



バックナンバー

はちみつ屋スタッフの よもやま話

以前、掃除していたらずいぶん前に
買っていた100均のハンドメイドキット
が出てきました。所要時間3時間と書いて
あるけれど簡単にできそうに思っ
て作り始めました。ところが…想像より簡
単ではありません。5時間以上もかか
り、かなりの疲労感。苦勞した分愛着を
感じてますが、これからはカゴは作ら
うと思わず買うことにします(笑)



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



オンラインショップ



facebook



LINE



Instagram

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36回 手作り柚子のはちみつ漬け2022

2009年から作り続けているうちのお店の大ヒット商品は「手作り柚子のはちみつ漬け」なのです。最初は30本くらいしかできなくて、知ってる人だけが買ってくれていましたが、今では250本作っても足りないくらいです…
今年の柚子の仕入れも30kg。(写真①) それをよく洗います。(写真②)
よく拭いて水分を除きます。(写真③) そこからみんなでカットしていくのですが、今までの12年間柚子の実と種を取り出し皮と実を分けて、皮を千切り身をみじん切りにするのにかなりの時間がかかっていました。(写真④)
そこで去年はブレンダーを購入して実を切る手間が省けましたが、今回スタッフJがあまりの辛さに調べまくった方法を実践したら？(写真⑤)(企業秘密のためモザイクかけます) 何と言う事でしょう～(ビフォーアフター風に) あっという間に皮と実と種を分けることが出来ました。(写真⑥⑦)
これには社長もビックリして最後まで飽きずに手伝いました。(写真⑧)
最後に皮と実を同量ずつ混ぜ合わせ(写真⑨⑩) 具が出来上がります。
それをしっかり量ってビンに詰め、はちみつを入れていきます。(写真⑪⑫)
そうして1週間ほど攪拌を繰り返してできあがりです。(写真⑬)
毎年同じ記事を書いているのですが、今回はいつもよりスタッフ足りなかったのに、実質6時間くらいで片付けまで終わると言う驚異のスピード！
それもこれも、あまりの辛さに必死で調べたスタッフJのファインプレーなのです！(写真⑭)



① 柚子30kg!



② よ〜く洗います!



③ 水分をしっかり拭き取ります!



④ 実と種を取り出して皮を千切り!

手作り柚子の はちみつ漬け



⑤ 企業秘密です!



⑥ こちらが皮!



⑦ こちらが実!



⑧ 社長飽きずにかがんばってます!



⑨ 同量混ぜ合わせ



⑩ 具の完成!



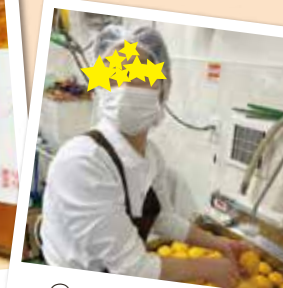
⑪ 量を量って瓶に詰めます。



⑫ はちみつを入れていきます。



⑬ 完成!



⑭ お手柄!スタッフJ