



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

4月号

vol.42

手作り☆ はちみつレモングミ

LET'S TRY! やってみよう!

まぜて冷やし固めるだけ!
おいしいグミの出来上がり!



※1才未満の乳児には与えないでください。

●材料 24個分

- ・お湯(80度以上)…45ml
- ・森永クックゼラチン…15g
- ・レモン汁…50ml
- ・はちみつ…40ml

●つくりかた

1. 容器にレモン汁とはちみつを入れてよく混ぜておく。
2. ボウルにお湯を入れ、粉ゼラチンをふり入れてよく溶かします。
3. 1のはちみつレモン汁を加えてよく混ぜます。
4. 型に流し入れ、粗熱を取り、ラップをかけて冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めます。
4. 24等分に切り分けて完成です。

ゼラチンはコラーゲンというタンパク質から作られたものです。手軽に毎日とりましょう♪

今月の オススメ!

山桜の花から採集したはちみつです。1年を通じて人気のはちみつです。生駒山麓の山桜はしっかりした甘さで微香。濃厚でありながら、落ち着いた味わいで桜の香りがふわっとお口の中に漂います。桜餅のような、和風な風味があります。ヨーグルトと混ぜたり、パンに塗ったり、できるだけ、さくらのそのままの風味と香りを壊さないように、直接味わえる食べ方がおすすめです。

国産
桜の蜂蜜



はちみつ屋掲示板

4月限定♪

国産さくら蜂蜜がけ
ソフトクリーム

いつものソフトクリームにさくら蜂蜜をかけちゃいます! ふんわり香る桜の風味をお楽しみください♪



5月14日は **母の日**



日頃の感謝を込めて、蜂蜜の贈り物はいかがでしょうか? ラッピング承ります♪

とろけるまで煮込んだ
はちみつ入りカレー

リピーター続出中!
好評発売中!

牛蜜カレー



ゴールデンウィーク休業のお知らせ

5/3(水)・4(木)・5(金)休業とさせていただきます。

【5月の定休日14日・28日】

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ひします。



LINE



バックナンバー

はちみつ屋スタッフの よもやま話

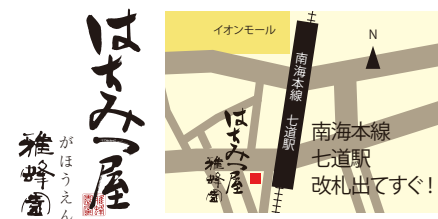
バレンタイン用に、子供と一緒にチョコ作りをしました。なるべく材料が少なく、簡単に作れる物が良かったので、チョコタルトと生チョコを作りました。チョコタルトは市販のタルトを使ってチョコレートを流しこみ、デコレーションをして完成です♪

生チョコは今回もはちみつ入りで作りました。はちみつを入れると口溶けが良く、なめらかに仕上がります。(レシピは



vol.40に記載) 作り方も簡単なので、オススメです☆ 後片付けが少し大変ですが、また一緒に作りたいと思います^_^

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

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…

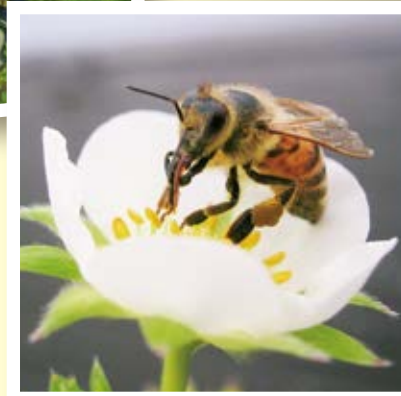
第39回

蜂蜜の良し悪しの話①

蜂蜜仕入れのシーズン前に、私が全国で蜂蜜を仕入れる時に、何をもって「いい蜂蜜」「よくない蜂蜜」と決めているかをお話したいと思います。
今から24年前、岐阜の蜂蜜問屋でのピン詰めラインで働いている時に初めて蜂蜜を食べたと言ってもいいくらいでした。
そのあと営業や販売部を経て養蜂部に異動になった時、蜂蜜の良し悪しはただ単に「味・色・香り」お決まりの3つで判断してました。
ただ養蜂家が持って来た蜂蜜に価格をつけ、それなりの相場で買い取るだけでした。
もちろんその時はそんなにたくさんの種類を見たことも食べた事もないのに買い手市場だったせいか、今考えると恥ずかしいです。
それでも他の人よりたくさんの蜂蜜を家に持ち帰り産地を比べて毎日味見していたのを思い出します。

2003年に地元堺に戻りはちみつ屋を開業するにあたり、今度は自分が現地に出向いて商品を集める側になりました。
今の時代では考えられないほど分厚い全国地図を持ち、全国ビジネスホテルガイドを持ち、蜂蜜問屋にいた時の情報を頼りに全国をワンボックスの自家用車で移動していました。
養蜂家の家を訪ね歩いてみんな留守、それもそのはず早朝から養蜂場へ行き、夕方帰って来るんですよね…会社員の時間帯なんて存在しない。
やっと待ち伏せして会えた夕方に行くとみんな疲れ果てて私の話なんて聞いてもくれないし邪魔者扱い。
そんな時、新潟の養蜂家が「仕事を覚えに手伝いに来い」と言われるがままに1ヶ月間新潟でお手伝い。今考えたら人手不足のええコマでした（笑）
胸に入れた携帯電話はバケツに落として壊れるし、

2004年撮影



イチゴの受粉に活躍する
ミツバチ (蜂蜜はとれません!)

高いお金出して買ったデジタルカメラは蜂蜜でベタベタになってすぐ動かなくなるし…
しかしココが私のターニングポイントです。これが2年ほど続いたおかげで「養蜂業」を知ることになりました。

山に咲いてる花を見る事。ミツバチの行動を知る事。
ミツバチが持ち帰った花粉を見る事。お天気と花の移り変わりを知る事。
花の量とミツバチの数を合わせる事の養蜂家の技術。
豊作の時の巣箱の重たさと採れる量と不作の時の重たさと採れる量の違い。
ミツバチの病気や抗生物質。農薬の事。
一度では書ききれないので数回に分けて書き続けてみたいと思います。