



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
6月号
vol.44



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。

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♪



数量
限定!

雅蜂園特製!
手作り梅のはちみつ漬け

今年も
販売予定です!
お楽しみに♪



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)

ご注文承ります



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
よろしくお願いします。



LINE



バックナンバー

LET'S TRY! やってみよう! 青梅のはちみつ漬け

疲労回復に
はちみつとブドウ糖と
梅のクエン酸



シロップは水割りや
炭酸割で!

※1才未満の乳児には与えないでください。

●材料

- 青梅...1kg ・はちみつ...1kg~
- 消毒したビン ※梅は青くて硬いものが最適

●つくりかた

- 青梅のヘタを包丁や竹串の先でとります。
- ヘタをとった青梅を水で3~4時間アク抜きをします。
- 青梅の水気をよく拭きとり、
フォークで数ヶ所穴を開けます。
(※青梅を冷凍してから使うと、穴を開けなくてもOK)
- 熱湯で消毒したビンに青梅を入れ、
上からはちみつを流し入れます。
- 冷暗所で保管します。
毎日梅の様子を見てかきまぜます。
- 3週間~1か月ほど漬けて、梅のエキスが出てきたら
完成です。

アレンジ レシピ

ゆかり練り梅

漬け終わった梅の種を取って実を刻み、
ゆかり適量を混ぜたら出来上がり♪
お好みでごまを適量

梅みそ

漬け終わった梅の実を刻み、
味噌、ゴマ、かつおぶし、
全てお好みの量を、混ぜるだけ!

梅ジャム

梅の実をつぶしてジャム状に、
ヨーグルトやパンに塗っても
おいしい!

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家族で白浜に行ってきました。
かけろうの本店でしか食べれない、生かけろうを早くから並んで
食べました。
テラス席に座れたので、眺めも良
くて最高でした。



帰りに白良浜にも少し寄りましたが、お天気も良く暖か
かったので、5月ですが海で泳いでる人もいました。



徐々にマスクを外して
たくさん遊べたので、
子供たちもすごく嬉し
そうでした。
今度は、夏休みに来れ
たら良いなあと思って
います。

STAFF H.I



〒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

第41回

桜の採蜜行きました！

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…

はちみつがしっかり詰まった巣



ブンブン元気なミツバチの羽音を聞きながら重い巣を運びます。中にしっかり詰まった山桜の黄金色。

きれいな黄金色！

準備万端！

2023年4月13日に

大阪柏原市へ桜の花の蜂蜜をしばりに行きました。今年の春は東京から？って感じて咲き始めた桜ですが、こちらで販売する桜はソメイヨシノではなく山桜。花は白くて葉っぱも同時に出ているのが特徴。

1年の最初は準備運動が出来ていないので何をするにもモタつきます。

蜂場（ほうじょう）に入るとすでに桜蜜のいい香り！準備を整えて、邪魔にならない程度にお手伝い。蜂場へ来ると心が落ち着きます。

しっかり痛いです



残念な事に最後の方で指先を刺されてしまった…。手袋の上からでしたがしっかりやられてしまいました。私はミツバチのアレルギーなのですが、指やったのと久しぶりやったのとで指先の腫れと、わきの下の痒みで治まりました。注意しないとね…。

そんな感じで2023年の蜂労記の巡業がスタートしました！お楽しみに～。

新蜜としての販売お楽しみに♪

