

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



# の蜂蜜

# 今月の オススメ!

ローストしたナッツや焼き栗のような香 ばしさがあり、色は濃く、香りは強めで す。6月初旬~7月初旬まで山間部で咲き ます。少しクセはありますが、ナッツや 黒酢と混ぜて食べるのがおすすめです。

#### ★おすすめレシピ★

カマンベールチーズの両面をフライパンで

- 軽く焼き、温まったらお皿に乗せてくりはち みつをかけるだけ!
- とってもおいしいので是非お試しください♪

# LET'S TRY! やってみよう!



※1才未満の乳児には与えないでください。

### 時短!電子レンジで簡単☆ 鶏ムネ肉の鶏ハム

#### ●材料 (4人分)

- ·鶏むね肉···1枚
- ・塩・・・小さじ 1 弱
- ・はちみつ…小さじ1弱

#### ●作り方

- 1. 厚さが同じになるように、厚い部分に包丁を入れます。 皮目の方もざっくり切っておく。
- 2. 裏と表に塩、蜂蜜を擦り込みます。
- 3. 皮側が外側になるように、

くるくるとラップでキャンディ包みします。

(先に横向きに長めのラップをかけます。巻いた後、左右 を止めます。次は縦に長めにラップをかけ、くるくる巻き ます。キッチンペーパーで包んだ後、もう一度ラップを巻 きます。)

- 4. それを皿に乗せて、500Wのレンジで1分、裏返して1分× 2~3回。後は30秒から1分など様子を見ながら短い時間 で調整して下さい。
- 5. 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やして出来上がり。

#### はちみつ屋掲示板



#### ☀9月18日は敬老の日 日頃の感謝の気持ちを込め

はちみつの贈り物は

#### 2023年10月より ※定休日が変わります!

変更前:第2·4·5日曜

変更後:第2·4·5日曜 

何卒ご了承のほどお願い申し上げます。

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



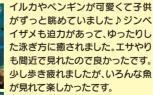


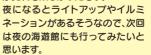
バックナンバ-



今夏休みに子供と一緒に海遊館へ 行きました。人が多くてかなり混み 合っていましたが、館内が広いので ゆっくり見る事が出来ました。







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











はちみつ屋 社長手記

# 蜂労記

私は九州から<mark>北海道まで、毎年現</mark>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<mark>や不作の時もあり、1年間</mark>に色々楽しいお話があります。

さて、今回<mark>のお話は…</mark>

## 第44回 北海道2023 (その①)



山形のさくらんぼ ■

北海道へ行ってきました。

今年は東北が超不作で焦りましたが、山形県や福島 県が思った以上に採れたので少し安心しました。

味見の数も半端なくて大変でした。

たくさん味見しました



名寄市

そんな中、北海道へ向かった先発隊のあかしあ蜜がとてもいいらしく、早めに押さえておきたい一心で、例年より1ヶ月早い7月3日に弾丸1泊2日で北海道の名寄(札幌から200キロちょっと)まで行きました。通常なら東北のあかしあに比べると、かなりレベルが違う扱いの蜜なのですが、今年のはビックリするくらい優秀な蜂蜜で2023年雅蜂園のKING OF HONEYになったほど素晴らしい蜂蜜でした。

佐賀のハゼ蜜と最終まで悩みました。



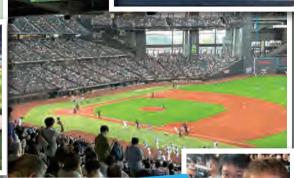


北海道岩見沢産あかしあ 今年のKING OF HONEYです。数量限定販売中!









エスコンフィールドHOKKAIDO

満喫!



新家寿司の海鮮丼

その後は通常通りいつもの日程で北海道には行っているのですが、 今季楽しみにしていたのはなんと言っても日本ハムファイターズの 新球場エスコンフィールドです。噂通りの素晴らしい球場で、テン ションも上がりっぱなしでしたが2試合とも負けてしまいました。



眼前に広がるシャコタンブルー

北海道は全体的に不作で、時間が余ったので積丹岬 へ行ったのもいい思い出になりました。

まだまだ行きたいところはありますが、仕事で行く となかなか時間が作れないので、不作は困るけどい いこともあるんだなぁーと思った北海道でした。

つづく





