



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

12

月号

vol.50

北海道産
あざみの蜂蜜



今月の オススメ!

北海道北部で多く咲く蝦夷あざみ(千島あざみ)は普段目にする小さなあざみの花ではなく、背丈ほどの高さまで伸びます。昔からオイルのような色と例えられるように、採れたては緑がかった色をしています。懐かしいフルーツジュースのような味がします。

LET'S TRY! やってみよう!

POINT

お好みで、おいもは皮つきでもおいしいです。



冷めてもまた、美味しい☆

※1才未満の乳児には与えないでください。

簡単☆ 安納芋の大学いも

●材料 (2人分)

- ・安納芋(さつまいもでもOK)…大1
- ・はちみつ…大さじ2(お好みで)
- ・醤油…小さじ1/2
- ・黒ごま…少々
- ※揚げ油

●作り方

1. 安納芋(またはさつまいも)を一口大に切る。
2. フライパンに油を1センチくらい入れ、時々返しながらかける。弱火〜中火。軽く焦げ目がついたらOK。
3. 揚げたら、油をきりボールに入れる。
4. はちみつを入れて混ぜてから、醤油を入れる。
5. 最後に黒ごまをまぶして完成(^^)

はちみつ屋掲示板

はちみつ屋の
2024 福袋
5,000円 相当が、**3,000円** (税込)
数量限定 ご予約受付中です

毎年恒例!
手作り柚子のはちみつ漬け
好評販売中!
※数量限定です

年末年始休業のお知らせ

ご不便おかけいたしますが何卒ご了承のほどお願い申し上げます。

2023年**12月30日(土)**
～2024年**1月4日(木)**

※1/7(日)・8(月)も休業いたします。

量り売りや、
イベントの告知等は
LINEで配信!!
お友だち登録
よろしくお願ひします。



LINE



バックナンバー

「はちみつが 白く固まってしまった!」

白く固まる(結晶化)のは、主にはちみつの主成分であるブドウ糖・果糖の性質によるものです。気温が14℃以下になると結晶しやすくなり、結晶する速さは花の種類によっても異なります。白くふわふわした結晶はカビのように見えることもありますが、品質には全く問題ありません。また、気温差によっても固まりやすくなるため、温度変化の少ない場所での保存がおすすめです。

●元に戻すには?

フタをゆるめて湯煎でゆっくり溶かしていきます。ときどきかき混ぜると溶けやすいです。

※プラスチック容器など耐熱でないものはお気をつけください。



〒590-0906 大阪府堺市堺区三宝町2-131-1

☎072-233-1138

2023.10より
変更

●営業時間 10:00～18:00

●定休日 月曜日、第2・4・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

ほうろうぎ



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47回 手作り柚子はちみつの漬け2023

今年も毎年恒例、「手作り柚子のはちみつ漬け」を作りました。去年よりメンバー少ない上に輪をかけて私が転倒して指を骨折という不細工な話。

例年より柚子がかなり値上がりし、急遽サイズも小さいものを追加し作りました。

骨折で何をするにも大変!



柚子を洗い、水分を取り除き30kg以上の下準備。とにかく不自由な私が蜂蜜の準備をして出来上がった果肉と皮と蜂蜜を秘伝の割合で作るのだから遅い遅い…。

カットするスタッフが一人減った事で1時間余分に時間かかったし、骨折して役に立たん私に見かねて弟まで参戦する始末…。結局すべてが終わったのが夜の8時を回っていました。

ひたすら切ります。



皮と実の配分が均等になるよう混ぜていきます。



きれいな柚子が30kg届きました。高知県産です。



最後に重さを量って はちみつを詰めていきます。



もう今年で柚子は終わりにしよう…と全員疲労困憊したのでした。

そんな苦勞がぎっしり詰まった「手作り柚子のはちみつ漬け」どうぞお買い求めください。



11/11・12の『メイドインさかいフェア2023』にたくさんお越しいただきありがとうございました。