



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6年

6月号

vol.56



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!

採れたてならではの美味しさ
是非ご賞味ください!



国産さくらんぼ蜂蜜がけ
ソフトクリーム

6月限定

いつものソフトクリームに
さくらんぼ蜂蜜を
かけちゃいます!
コクのある
フルーティな
風味を
お楽しみください!

毎日スプーン1杯の
はちみつ習慣を

風邪などの予防には
日頃の体調管理が
かかせません。
朝・晩ティースプーン1杯の
はちみつで美味しく
健康を維持しませんか。

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
5/14~7/31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
よろしくお願ひします。



LINE



バックナンバー

夏バテ防止!

LET'S TRY! やってみよう!

はちみつ赤紫蘇ジュース

POINT

赤紫蘇でさっぱり
簡単ドリンク



水や炭酸水で割ったり、
ヨーグルトや牛乳に入れても
美味しい!

●材料

- ・水…1リットル
- ・赤紫蘇…200g
- ・はちみつ…300g
- ・りんご酢…250ml
- ・レモン汁…50ml (1個分)



●つくりかた

1. シソの葉はちぎってよく洗う。
2. 大きな鍋に水を沸かす。
3. 沸いたお湯に赤シソを入れ沸騰させる。
4. 5、6分ほどで赤シソが青くなったら火を止め、シソを取り出す。
5. 熱がとれてきたらりんご酢とレモン汁を入れる。(綺麗な赤色に変わります!)
6. はちみつを入れよく混ぜる。
7. 目の細かいザルやクッキングペーパーで濾して容器に入れ冷蔵庫で冷やす。

※1才未満の乳児には与えないでください。

◎赤紫蘇には抗酸化作用があり、疲労回復や食欲増進の効果があるそうです。

*煮終わったシソは佃煮にしたり、乾燥させてふりかけを作ったりアレンジしてみてください。

〒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
がほうえん
雅蜂園



2023.10より
変更



はちみつ屋 社長手記

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…



5年前に同じ場所で撮影

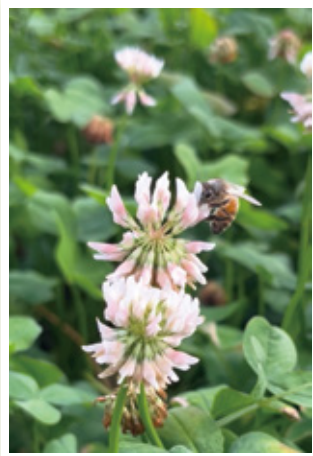
第53回 九州は不作でした

昨年に続き、九州は気温が上がったにも関わらずお天気に恵まれず、花が咲き蜜をふき出しても大雨が降り、2、3日晴れたら大雨が降りの繰り返しで巣箱の中に蜜がたまらず（ミツバチも雨の日は蜂蜜を食べて生活するため）残念な結果になりました。晴れた日に見たれんげは綺麗に咲いてたのにね…。

ってなことで、仕方がないので宮崎で行われたプロ野球を観戦しました。



たくさんのミツバチがいました。かわいいね!



次の日は、熊本城に行きました。5年前に行った時は今にも崩れ落ちそうだったお城も、今ではほぼ元の姿に近づいて来ました。やっぱり日本ってすごいなあ～と思いました。

立派に修繕された熊本城に感動!



その後は和歌山に行き、みかんの花の蜜を仕入れに行きました。こちらとも思うようなお天気に恵まれませんが、いつもより少し少な目ですが良質なみかん蜜を今年も販売出来そうです。

この後は青森へ行き、りんごの蜂蜜の仕入れです。情報によると普通並みに採れてるようですので期待してます。

東北のお天気がすごくよく、あかしあの花は少し早めに咲き出してるらしいのでこちらは期待大です!

まだまだ仕入れの旅は続きます!お楽しみに!



青島に泊まりましたが、朝ランの途中で見つけたクローバーの花にはミツバチがいました。

