



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

10

月号

vol.60



青森県産
りんごの蜂蜜

今月の オススメ!

色は赤褐色で、ほどよい酸味にきりりとした味。アップルパイを食べたような、フルーティな味わいと香りがお口に入れた後、ふわっと残ります。トーストにはもちろん、ヨーグルトにもオススメです。
紅茶に入れてアップルティー風にも◎この機会にぜひご賞味ください♪

はちみつ屋掲示板

雅蜂園の
お歳暮ギフト
10/22より
対象ギフト 送料**330円**にて全国発送! (北海道・沖縄を除く)

国産 **スティック はちみつ**
1本8g入り♪好評発売中!
コーヒー、紅茶に
お出掛け先に
小腹がすいたら (🍷) もしものために

KING OF HONEY 極
2024 好評販売中!
社長が選ぶ! 今年採れた中からあらゆる面で『一番』の究極のはちみつです。近年の不作の中良い状態で採れたものです。ぜひご賞味ください!

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

QRコード
バックナンバー

おうち時間で話題に!

LET'S TRY! やってみよう! タルゴナコーヒー

POINT

砂糖の代わりに
はちみつでヘルシーに
ちょっとほろ苦のスイーツ系ドリンク



朝晩冷える季節に
ほっとひと息♪

泡立ては、手動だと泡立つのに
すごく時間がかかってしまうので
ハンドミキサーがおススメ!

●材料

・インスタントコーヒー…大さじ2杯
※インスタントコーヒーは、ミルクや砂糖が混ざっていないものを使ってください。

・はちみつ…大さじ1.5杯
※砂糖を使うと大さじ2杯ですが、砂糖より甘みを感じやすいはちみつを使ってヘルシーに

・お湯…大さじ2杯
・牛乳…適量

●つくりかた

1. コーヒー液を作る。
ボウルにインスタントコーヒー、はちみつ、お湯を加え、インスタントコーヒーのだまがなくなるまで混ぜ合わせます。
2. インスタントコーヒーが溶けきったら、茶こしでコーヒー液をこしながら泡立てる用のボウルに移します。こすことでだまが取り除かれてきれいな泡になります。
3. ハンドミキサーで4~5分泡立てます。ボリュームのある泡になったらタルゴナのできあがりです。
4. グラスに注いだ牛乳にのせたら完成!
グラスに牛乳を注ぎ、泡立てたタルゴナを静かにのせればタルゴナコーヒーのできあがりです。
もこもこの泡を牛乳に混ぜながらいただきます!

NOTICE
はちみつが少なすぎると泡立ちにくいので大さじ1.5杯は必ず入れてください。

はちみつ屋
がほうえん
雅蜂園



〒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57回 2024年のKING OF HONEY

毎年のはちみつが採れる春から夏にかけて全国を旅し、私がこの目で見て味わい、とにかく五感を研ぎ澄まして「この土地の、この養蜂家の、このミツバチの、この花の蜜がすべての条件を満たしているスペシャルな蜂蜜だ!」と思ったものを持ち帰り、そのまま粗漉ししてビンに詰めた蜂蜜を「KING OF HONEY-極-」として数量限定で販売しています。

温暖化による気候の変動で、春先までにミツバチを仕上げる事が厳しくなっている養蜂家の努力は本当に大変なものです。

いざ元気なミツバチの群れを作り上げても、順調に花が咲かなければ群れが大きくなり、花も順調に気温が上がらなければミツバチを迎え入れることができません。

例えばあかしの花が有名な今年の秋田県大館市を振り返ると、5月のGW明けからどんどん気温が上がり、りんごの花がまだ咲いている5月12日からすでに25℃になりました。

そのまま24日まで暖かい気温が続き、7月号のはちみつ通信(vol.57)でも書きましたが、すでにあかしの花が咲きだしていました。

私がこの仕事を始めて25年で最速の速さです。



KING OF HONEY

2024年7月20日
北海道名寄市にて採蜜
150g 3,000円〈税込〉



5月に早くも咲き出してしまったあかしの花

そして5月25日を境に気温がぐんぐん下がって6月初旬まで低温になり、いつもなら満開を迎え花の蜜の香りであふれる頃にはすでに雨に打たれ、残りの花も咲かずに雨で散ってしまうという不作になりました。標高の高い地域だけが例年通りの採れ高に終わってしまいました。こんな事がもう何年各地域で続いているのでしょうか…。

そんな中、北海道が何とかお天気に恵まれ、こここのところずっと不作だったキハダの花（北海道ではシコロという花）が絶好調でした。

私が好きな蜂蜜ベスト3に入る蜜ですが、キハダという名は樹皮を剥ぐと内側が黄色いことをあらわしています。染料や漢方薬にも使われており、

「だらにすけがん(陀羅尼助丸)」などは現在も販売されています。



ここ3~4年不作が続きいい蜜が採れなかったのですが、今年はいいいタイミングで花が咲き、いい状態のミツバチが北海道に多く集まり写真のようなまっ黄色が特徴の蜜が採れました。

花の性質でブドウ糖の多い蜂蜜なので、白く結晶しやすいのも特徴です。

是非みなさんも五感で楽しんで食べてみて下さい。そのままの味を楽しんでください。



この中から選ばれた
チャンピオンです!

