



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

12月号

vol.62



LET'S TRY!

やってみよう!

おうちでローストチキン

POINT

はちみつで照りとやわらかさがUP!
漬け込む時間を長くすると、
お肉に味を染み込ませることが出来ます。



クリスマスの定番、
ローストチキンを
おうちで簡単に!

※1才未満の乳児には与えないでください。

●材料

- ・鶏手羽元or手羽先…10本
(今回は手羽元・手羽先を5本ずつ)
- ・油…適量
- ★ 漬け汁★
- ・醤油…60cc
- ・酒…大さじ2
- ・みりん…大さじ1
- ・はちみつ…大さじ2
- ・にんにく…すりおろし(お好きな量)

●つくりかた

1. ジッパー付きの保存袋に鶏手羽元・手羽先と漬け汁を入れ、袋の上から揉みこみます。冷蔵庫で2時間程度漬けておく。
2. 焼く30分前に冷蔵庫から取り出し、常温に戻しておく。
3. フライパンに油を引いて漬け込んでいた鶏手羽元・手羽先を並べ中火で焼く。
4. 漬け汁をはけで塗りながら両面を焼く。(焦げやすいので注意)
5. 鶏全面に焼き色がついたら蓋をして弱火にし、15～20分程肉に火が通るまで弱火で焼く。中まで火が通ったら出来上がり♪

※加熱時間はあくまで目安となります。お肉の具合を見て調整を行ってください。

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。



北海道産
あざみの蜂蜜



はちみつ屋掲示板

※手作り柚子はちみつにつきまして※

毎年好評いただいておりますが、
今年度はいったんお休みさせていただく
ことになりました。楽しみにお待ちいた
だいていたお客様には大変申し訳ござい
ません。何卒ご了承のほどお願い申し上
げます。年明けには**新春フェア**を開催予
定です。詳しくは後日お知らせさせてい
たきます。

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。

2024年12月29日(日)

～2025年1月5日(日)

※1/6(月)は**営業**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。

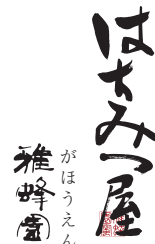


LINE



バックナンバー

はちみつ屋の
2025 福袋 9,000円相当が、
5,000円
今年は蜂蜜のみ!詳しくは中面の
蜂労記をご覧ください。



〒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 月曜日、第2・4・5日曜日

2023.10より
変更



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

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59回 2024年の振り返り



今年も12月になってしまいました！

例年なら手作り柚子のはちみつ漬けを販売するのですが今年は人手不足で作る事が出来ませんでした。

10年以上続けて来た事が出来ないのは残念ですが、また来年頑張ります。

今年はコロナ禍ではなくなり、観光客も増え慌ただしい毎日に戻りつつありました。

相変わらず地球温暖化の影響で日本のどこから桜が咲き始めるのか全くわからず、咲いたと思えばさくらんぼやりんご、みかんにあかしあの花が一気に乱れ咲き何がなんだかわからないまま採蜜シーズンを終えたように思えます。

どちらにしても21年間「私と養蜂家はその年の気温・天気・ミツバチの状態の中で最善を尽くした蜂蜜」には変わりありません。

来年も勤勉なミツバチと自然の恵みに感謝しながら「はちみつ屋雅蜂園らしい蜂蜜」を販売していきます。

半面マラソンなどのスポーツ大会が復活しましたが、コロナ前の勢いはなく今まで人気ですぐに定員に達しエントリーすら出来なかった大都市マラソンもエントリー費が高くなったり、外国人向けにホテル代が恐ろしいほど高くなり色々な意味で参加を断念する人も多く、定員割れで運営側も大変な様子でした。



ゴルフの人気は高まりましたが、昔ながらのマナーやルールに厳しく躰をする人が減り、何も知らないままゴルフ場へ行く、ゴルフ場側も質より量の経営方針での運営が多くなったように思えます。

色々な事がコロナを境に変化してしまったように思えます。

コロナ禍に一番楽しいはずである高校・大学生活を送った子供達にはこの先社会に出て頑張ってもらいたいと強く思います。

さて、お正月の福袋ですが今年は色々詰め合わせをせずに、純粋に蜂蜜だけです。

あかしあ蜂蜜食べ比べ企画として、

国産あかしあ蜂蜜、ハンガリーのアカシア蜂蜜に加えて高級なフランスのアカシア蜂蜜各220gと、

国産蜂蜜（りんご・北海道）各120gの計5本に液だれしない容器を1本つけて新年福袋価格9,000円を5,000円で販売いたします。

数に限りがございますので売り切れの際はご了承ください。



あかしあ蜂蜜食べ比べなど
9,000円相当を
5,000円にて販売します！

今年1年スタッフ一同心から感謝いたします。

2025年もはちみつ屋雅蜂園をよろしくお願いいたします。

株式会社雅蜂園 大塚美和

