



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8年

8月号

vol.82



北海道産
シロクロの蜂蜜

今月の オススメ!

別名「キハダ」とも呼ばれるこの花の木は夏になると黄色い花を咲かせます。蜂蜜の色もレモンのような黄色をしています。

味はさっぱりとしていますが、かすかなほろ苦さもあり、ほんのりと木の香りが漂う美味しい蜜です。

定番商品にはない蜂蜜です。

この機会にぜひご賞味ください♪

はちみつ屋掲示板

9月21日は敬老の日

日頃の感謝の気持ちを込めて
はちみつの贈り物は
いかがでしょうか

全国発送も承ります♪



夏季限定! 抹茶はちみつがけ
ソフトクリーム ¥400

はちみつの甘さと抹茶のほろ苦さが
絶妙! お楽しみください♪

アイスにかけてる
抹茶はちみつ
店頭にて
販売中です! 580円



夏季休業のお知らせ

8月13日(木)~8月17日(月)



雅蜂園特製! 数量
限定!
手作り
梅のはちみつ漬け
100g 972円

好評販売中!

夏バテにはちみつ!

疲れの元にもなる睡眠不足。寝る前の
はちみつひとさじは安眠効果も期待できます。
胃への負担も軽く、夏バテにくい体へ。

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
よろしくお願いします。



LINE



バックナンバー



LET'S TRY!

やってみよう!

はちみつプリン

POINT

卵液を濾すことで、
まろやかな口当たりになります!



※1才未満の乳児には与えないでください。

●材料 直径約6cmの容器(写真)2つ分の分量です。

- ・たまご… 1コ
- ・牛乳… 120グラム
- ・はちみつ… 30グラム

※分量は目安です。お好みで味を調整してください。

●つくりかた

1. 卵をときほぐし、牛乳を入れて混ぜる。
2. 茶漉しやざるなどで1を濾す。
3. 2を鍋に入れ、はちみつを入れる。弱火にかけてはちみつが溶け混ざるまで、ヘラでゆっくり混ぜる。溶けたらすぐ火を止める。(沸騰厳禁!)
4. 3のプリン液を耐熱性の容器に入れる。
5. 大きな鍋に水を入れ沸騰させる。(プリン容器が半分つかるぐらいの量の水)
6. 沸騰したら4の容器を火傷に気を付けながら鍋に並べ入れ、アルミホイルをかぶせる。(水滴が入るのを防ぐため)。
7. 鍋にふたをして弱火で5~10分ほど蒸す。
8. 容器を軽く揺らして端っこが固まってきていたら、火を止める。
9. ふたをしたまま10~15分ほど蒸らす。
※蒸らしすぎるとすが入るので注意!
10. 竹串で刺して、竹串の先にプリンがついてなかったら蒸しあがり。
11. 容器を取り出し、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしてできあがり。

はちみつ屋

が
は
う
え
ん



〒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79回 後半戦に入りました



7月の初旬に北海道に入り、北海道のあかしの蜂蜜を仕入れてきました。

その後は1日空けて福島・山形と大阪で蜂蜜のビン詰める間もなく移動。

結局東北の蜂蜜は平年並みに集まりました。噂によると他の業者は集まらなかったようで、23年間真面目に養蜂家に向き合ってきた結果が今年は出たのかな?と自負しています。



東北のはちみつ



北海道、いつもはトラック満載のはずが…

後半21日からはシコロやあざみの蜜を求めて2回目の北海道。

これが全く不作でビックリするくらい集まらなかった。いつもはトラック満載なのに、ハイエースで往復で十分なくらい…。

昨年も不作で在庫がほとんどないので、慌てて生協さんや卸先に北海道の蜂蜜の新規の提案を止めてもらう連絡をする。どーなるんだろうか…。

それでも少量ですがまっ黄色のシコロ蜜を手に入れました。量り売りに出せたらいいな!



まっ黄色のシコロ(キハダ)はちみつ



今まさに3回目の北海道へ行く飛行機の中でこの文章を書いています。シナ蜜(菩提樹)の花を求めて…。

北海道も温暖化の影響で花の進み具合が早く、本来なら今の時期にシコロやあざみ蜜を集め、盆明けにシナ蜜を集めるだけでも800缶以上集めるのですが、気温が上がりすぎて花の開花が早く短く2年連続の不作と言う初めての経験に焦っています。今年は北海道の蜂蜜が貴重な存在になりそうですね。

養蜂家から提示される価格も前年比10%以上高く、厳しい年になっているのは間違いありません。

とはいえ、仕事仕事で息が詰まりそうな中、仙台では牛タンを食べ、楽天VSオリックスの試合を見に行きました。

楽天ファンでありましたが、好きな選手がみんないなくなり、アウェーバリバリで楽天のいつもの席でオリックスのビジターユニフォームで応援(笑)



北海道ではまだ熊に遭遇しませんでした。エゾ鹿はよく見かけます。奈良の鹿とは比べ物にならない大きさです。(これなら観光客もいじめないかも?)

猿払のホタテ貝柱のフライやジャンボ串焼きを食べ、ジンギスカンで疲れを癒しながら頑張っています。

この蜂労記8月号をみなさんが読んでいる頃はこうなっているのか?頑張っている蜜を集めてみなさんに届けられるよう頑張ります!

猿払のホタテ



癒しのジンギスカン!