

山のはちみつ屋新聞

No.53 春号 2020年 3月

発行 有限会社 ビー・スタッフ

例年より暖かな冬を越え

朝日のもと命の芽吹く頃となりました

田沢湖も えん ばつ ひよ せう 煙波縹渺と

柔らかな光が差し込みます



New!! はちみつカレー

できました!

きっかけは、ヒザ工房で自家製ローストポークを作る際に出ている、秋田県産ブランド豚ハ幡平ポークの切れ端を使用したまかないカレー。「とても美味しい」「商品として販売してみては!?」とのスタッフの声が実現! シェフの特製まかないカレーを『はちみつカレー』として、皆様へお届けします。

言わずと知れたカレーのベストかくし味“はちみつ”。山のはちみつ屋自慢のアカシヤはちみつと、「スパイス」と「うま味」がやさしく引き立つ、どこか懐かしい、お子様から大人まで楽しめるカレーです。

新発売

お試しサイズ!!

通常価格 864円が

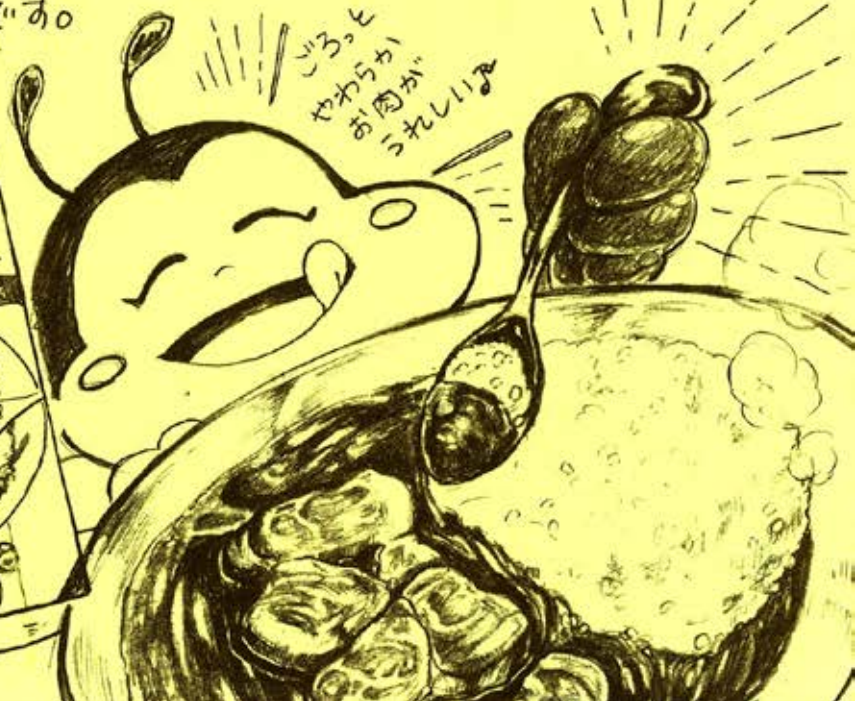
8%OFF 794円

まとめ買いなら、さらにお得!!

6個で 5,184円のとこ3.

10%OFF 4,665円

詳しくは別紙
をご覧ください!



ジューシー
やわらか
お肉が
うまい!

山のはちみつ屋ピザ工房が
紹介されました!!

サンドのお2人、いとうみさこ
ゲストは、俳優成田凌^{さん}
perfumeのかしゆか^{さん}
でした!

帰れマンデー 見つけ隊!!



去る2019年11月、『帰れマンデー見つけ隊!!』が秘湯を目指し
なんと、山のはちみつ屋のある 田沢湖へやってきました!



1,550円

サンドさん達の乗ったバスは惜しくも通過してしまいましたが、
ピザ工房の行列に気づきスタッフが代わりに行列の調査へ!
並ぶこと約1時間。当店人気No.1の『はちみつホーワのピザ』
をご紹介いただきました。♪
県産ブランド豚八幡平ポークを、はちみつと香味野菜にじっくり
煮け込んだ自家製ローストポークに「とても美味しいです。」と
スタッフさん舌鼓♪機会があれば、次は実際にお越しいただき
たいですね^^!
テレビ放送後、「見ましたよ!」と店舗に足をお運びくださるお客様
も増え、通信販売も大好評。☆「やっぱりテレビの影響は
すごいな〜」と驚嘆している蜂五郎なのでした。

春限定
みかん
はちみつ



お風呂に「みかんの皮」を入れる
と、保湿作用・美容効果をは
じめ、水道水などの残留
塩素の緩和、香りによるアロマ
効果、クエン酸による消臭・
洗浄効果もあると言われて
います!



みかんはちみつはクセが少なく、柑橘類特有の
爽やかな香りと、柔らかで上品な日みか特徴である
みかんの花の開花はちょうど雨の多い時期、
短い期間しか開花しないため、蜜蜂もはか
なか集めることができない。採蜜の難しい
はちみつなのです。
みかんには整腸作用、咳・喉の痛みの緩和
効果があると言われています。はちみつにも
整腸作用があり、さらにどちらも保湿作用
を持っています。つまり、『みかんはちみつ』
は、整腸作用・保湿作用どちらを
とっても良いということ!



限定400本 3,780円 詳しくはDMをご覧ください。

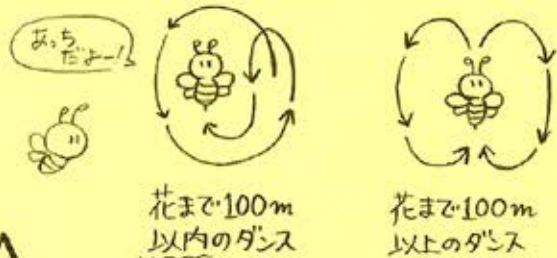
MI TSU BA CHI MI TSU

みつばちたちの蜜集め

働き蜂の寿命はおよそ2ヶ月ほど。羽化してすぐに家族の一員として働き始め、約20日を過ぎると、エサとなる蜜や花粉、水などをあつめに出かけます。小さなみつばち達が花の蜜からはちみつを作る過程をご紹介します。

まず働き蜂たちは、蜜源となる植物を見つけたら「8の字」ダンスで仲間と情報共有！

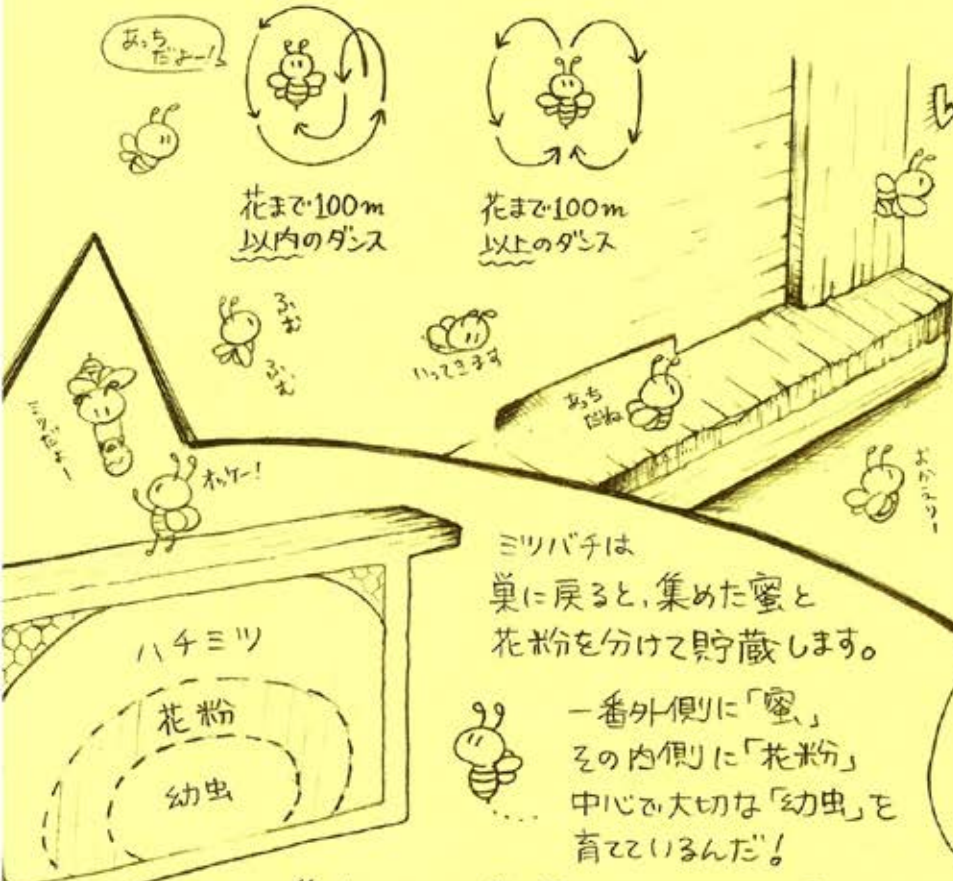
時速20~25kmで、2~3kmの距離を1日で何往復もするの！



おっ！おっ！おっ！

1回に集められる蜜の量は最大で約0.03g。花粉も加わるため実際はもっと重くなります。

人間で例えるなら、体重50kgの人が15kg以上の荷物のかついで走るようなもの！



ミツバチは巣に戻ると、集めた蜜と花粉を分けて貯蔵します。

一番外側に「蜜」、その内側に「花粉」中心で大切な「幼虫」を育てているんだ！

巣箱の近くで仕事をしていると、蜜をお腹いっぱいにして「重低音」で飛んでいる蜜蜂を見つける。そんな時は「ご苦労さん。」って声をかけたくなるな！

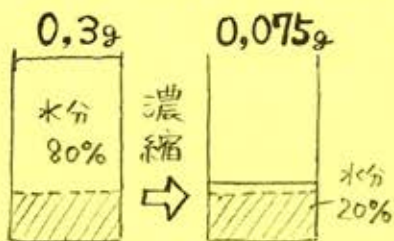
集めたばかりの花の蜜には、水分が約80%も含まれています。蜜蜂は羽で一瞬懸命風を送り、水分が20%近くになるまで濃縮します。

1匹が1日頑張って10往復した場合、集める花ミツが約0.3gほど。さらにそこから水分を飛ばすと、できる蜂蜜は1日たったの0.075g！



水分を蒸発させ、濃い蜜にしたものが、「みんなが知っている「はちみつ」なんだよ」

<1匹が1日で集めるはちみつ>



「物言ひ」にもやさしい!!

花の蜜は「ショ糖」からできています。それが、一度蜜蜂のお腹に入ることによって、酵素が加わり分解されながら「ブドウ糖」と「果糖」になります。その為、「はちみつ」として人が食べる時には、胃のなかで消化・分解の負担をかけることなく素早くエネルギーとして吸収されるのです。

働き蜂が一生のうち蜜を集められるのは20日ほど。だから、1匹が一生のうち集められるはちみつは約1.5g！



つまり、ティースプーン5分の1にもならない!?

優れた自然からの贈り物
『天然の抗生物質』とも言われる

Pro Polys プロポリスの

多様な 使い方!

『プロポリス』とは、ミツバチが樹木などから採取した樹液に蜜蜂の分泌液を混ぜたもので、消炎・抗菌作用のほか、ビタミン・ミネラル・アミノ酸など多くの天然成分が含まれています。蜜蜂はこれを巣の出入り口や巣箱の隙間などに塗り付けることで、外敵の侵入を防いだり、巣の中を清潔に保っています。
そして、その多様な栄養成分が、健康食品や化粧品などの幅広い分野で高く評価・期待されているのです。

はちみつ湯で飲む

はちみつと一緒にプロポリスを摂ると、刺激味が緩和され、お子様でも飲みやすくなります。はちみつミルクや、ジュースに入れるのもおすすめです。

ヨーグルトに入れる

プロポリスを5~10滴ほど混ぜて召し上がると、独特な匂いや味を気にせずに取りやすくなります。

お酒好きの方に

お酒を飲む前にプロポリスを10滴ほど、水などで薄めて飲むと、二日酔いの不快感や悪酔いの緩和になります。

プロポリス“エキス”の 効能そのま

おすすめの召し上がり方



外用としても 効果あり

おすすめの使い方

ニキビに原液をホウッ

ニキビにプロポリスエキス原液を塗ると、炎症緩和に！服用すると胃腸の働きも改善され、体の内側から美肌作りに！

軽い火傷や切り傷に

プロポリスの原液を患部に直接垂らすことで、消炎・抗菌作用により、傷が悪化するのを防ぎます。大変効果的です。

のどや鼻の不快感にも

プロポリスを水に薄めて毎日のうがい薬に！花粉の季節には、鼻にもシュッとひと吹き！呼吸器の炎症を抑えます。

最後まで読んで下さり、ありがとうございました！

山のはちみつ屋新聞53号はいかがでしたか？
雪が少なく心配していた冬も、2月に入り降った雪で各地冬のイベントも盛り上がりました。山のはちみつ屋も、2020年笑顔いっぱい的一年になりますように！おちい。

編集 後記

春を迎え暖かくなると、みつばちたちも活動を始めます。しかし、例年に増し越冬中のみつばちの数が少なく、加えて雪の少ない年の夏の多雨も懸念しております。最良のパートナーの為、今シーズンも心を込めてお世話したいと思います。蜂五郎

山のはちみつ屋新聞発行 山のはちみつ屋&ピザ工房(有)ビー・ステップ

☎ 0120-038-318

✉ bee@bee-step.com

山のはちみつ屋 検索

Click /

Twitter・Facebook

Instagram

〒014-1201 秋田県仙北市田沢湖生保内字石神163-3 “いいね！”より多くお願ひします!

