

全国に向けて秋田・田沢湖の句を お伝えします

いま

山のはちみつ屋新聞

☆ 田沢湖開店 10周年記念 ☆

No.9 秋・冬号

2004年11月

発行: 山のはちみつ屋 (有)ビー・スケップ

ごあいさつ

ま、赤に色づいた木の葉が

秋風に舞い ...

北国の山里はもうすっかり

冬支度です。

みなさま お元気で

お過ごですか？



山のはちみつ屋 & お菓子工房
(有)ビー・スケップ

〒014-1201 秋田県仙北郡田沢湖町生保内石神163-3

Tel 0187-43-3838 Fax 0187-43-3098

URL <http://www.ntl63.ne.jp/bee/index.htm>

E-mail bee@ntl63.ne.jp

おたより
おまちしています



もっと矢口りたい☆
ミツバチのこと

みなさん、一匹のミツバチが一生の間に集める花蜜が
どれくらいか、て知っていますか？
わざか ティースプーン1杯なんです。
貴重なはちみつの恵みをくれるミツバチのこと ご紹介します。

おそうじ
(羽化後～5日)



巣の穴から出て、ます
行うのは 掃除！
ミツバチは、きれい好きで
暇があれば掃除します。

子育て
(3～5日)



ローカリゼリーが分泌できる
ようになると、孵化して3日以内
の幼虫や女王バチになる幼虫、
女王バチに与えます。他の幼虫
には、蜂蜜と花粉を与えます。

熱冷まし
(3～10日)



幼虫や卵の周りの温度は、
常に35℃前後に保たねば
なりません。暑い日には巣の
入口で羽をパタパタさせて
風を送ります。

巣作り
(8～16日)



蜜ろうの分泌が盛んに！
蜜ろうと唾液を混ぜたもので
巣をつくり、幼虫が入った
巣房にフタをしたりします。

貯蔵
(12～18日)



外から運ばれて
きた花粉や蜂蜜
を受け取り、巣の
中に貯えます。

門番
(16～24日)



巣の入口で、スズメバチ
などの外敵の様子を監視！もし侵入
してくれるのがいたら、
攻撃します。

蜜・花粉集め

(20日～)

行動半径は3km以上と
広範囲になります。
巣と花を1日に10回以上
行き来して蜜を集めます。
ミツバチが1回に運ぶ蜜の
量はおよそ40mgです。

※ ミツバチの寿命は、羽化からおよそ30日～60日です。



みつばち
はちみつ
利用法

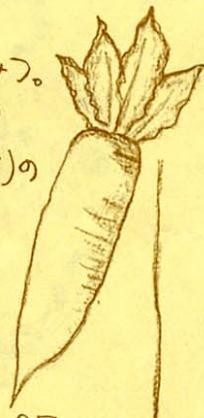
おばあちゃんの

矢口恵袋

おいしい
自然療法

大根はちみつって知ってる？

古典的な咳止めとして昔から利用されてきた 大根はちみつ。
大根の辛味成分であるメチルメルカプタンとシニグリン
が口腔・咽頭の感染及び炎症をおさえます。また、たっぷりの
ビタミンCも含まれており、免疫力を高めてくれます。



大根はちみつの
つくりかた

①大根とはちみつを
同量用意します。

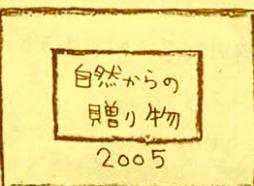
②2cmサイコロ切りにした
大根を、適当な大きさの
瓶に入れ、ひたひたに
なる程度にはちみつを
入れます。

③2～3日冷蔵庫で
寝かせ、太根を取り
出して出来上がり。
できたシロップを1日2～3回、
お猪口に1杯ずつ飲みましょう。

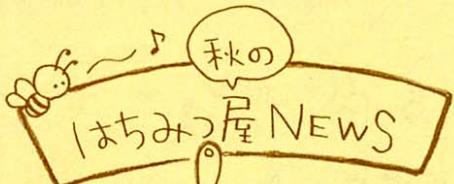


大人気の山のはちみつ屋 カレンダー 2005年版ができました。

自然写真家・小松ひとみさんの素敵なお写真満載のポストカード
カレンダー。2005年版もイイ感じに出来上りましたよ～ん♪
今回のキャンペーンでお申し込みいただいた方へプレゼントいたします。
小松ひとみの世界に、あなたも癒されてみませんか？



お待たせ
しました。



山のはちみつ屋に かわいい かわいい♡

くまのプーさんコーナーが Open ☆

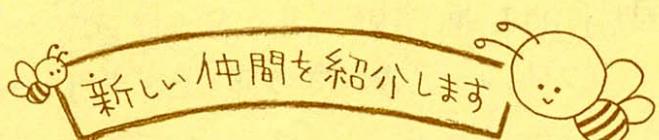
ママたちがお買物を楽しんでいる間、退屈してしまいがちな
ちびっ子達にも楽しい時間を過ごしてもらおう! そんな想いから
この秋、山のはちみつ屋の店内に『くまのプーさん』コーナーを新設
しました。でも… はちみつ屋にとってクマって天敵なのでは? と
お思いでしょうが、はちみつ大好きつながり♪ だし… まあいいか? ?

ということで、プーさんの森をつくっちゃいました♡

でえへ、かいプーさん達や、やらやら重々くプーさんと仲間たちを見て
わいわいはしゃぐちびっ子の声が、元気にこだまする今日この頃です。

プーさん大好きなのは、子供たちだけではないらしく、きれいなお姉さんから素敵なマダムまで
たくさんのお客さまで賑わっています。あの愛らしさは、年代を問わず人気なのですね!

私たちもプーさんのようにみへんなから愛されるはちみつ屋さんになろう! と、じに誓う毎日です…

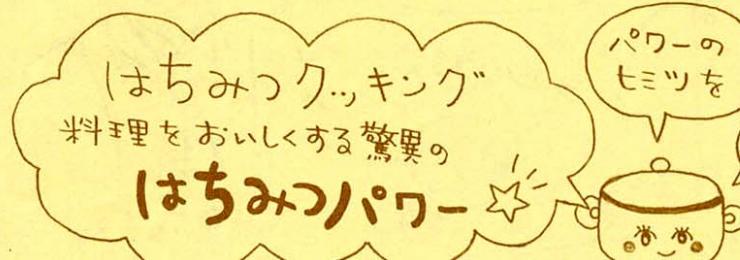


今年の6月から仲間になりました。
お店やご注文商品の発送を主に
担当しています。



おとより 岩手県出身の
山本 沙百合です。
よろしくお願ひいたします。

ただいまミッバチネーム募集中!!



★ 料理の最後に味を調整できる
(ほのかの調味料と異なり、最後に入れても
素材となじむので、お料理の最後に味を
整えるのに便利!)

★ お肉をやわらかくしてくれる

はちみつは、肉に火を通して際、たんぱく質が
凝固するのを防ぎ、肉をやわらかくしてくれます。
また、冷めても固くならないので、お弁当にも
最適ですよ!!

★ 肉や魚の臭みを抑えてくれる
はちみつに含まれる有機酸が、臭みの
もととなるアンモニアを中和し、臭みを消してくれます。

★ コクと旨味を引き出してくれる

砂糖とみりん、両方の役割を果たします。
カレーや煮物にも、隠し味としてパワーを
發揮。コクのあるまろやかな風味に
仕上がります。

★ テリヤツヤを与えてくれる
はちみつがカラメル化することにより、
テリ、ツヤ、焼き色が美しくなります。
照り焼きや煮物、フライドチキンなどに
お試しください。



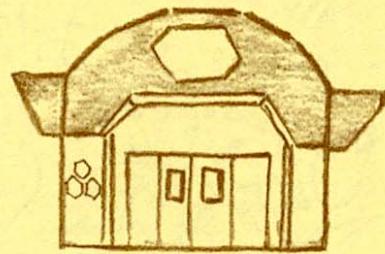
Let's try! はちみつ入りの「基本のたれ」のつくり方
おしょうゆ1:はちみつ1:酒1の割合です。
このたれに漬け込むだけでお肉や魚の
旨味を引き出してくれます。お試しあれ☆

(はちみつでさらに美味しい♡)



山のはちみつ屋をいつもご愛顧いただき、ありがとうございます

お客様の声 大特集



山のはちみつ屋 編

山のはちみつ屋に届いたお客様の声、今日は「ぜひ新聞に」
というお電話もいただき、はりきって大特集しちゃいます

この夏、はちみつりんご酢がドリンクに、またきゅうりの甘酢漬けなどの
お料理にと、大活躍♪ 気がついたらなんと体重が6kg減!!
我が家はみんなはちみつりんご酢の大ファン♪

(仙台市のご家族から…)

このような喜びのお電話をいたしました。6kg減ときいて
思わず♪ 耳がでかくなたのは、はちみつ屋の女性陣です♪

いつも美味しいいただいている。お手ごろ価格でうれしいです。秋田の
実家に行た時は、お店にまた行きます。お菓子の通販楽しみに
しています。

(東京都の女性の方から…)

先日お店に寄りました。ハチミツかけのアイスがとても美味しいです。
いつも我が家の中食は手作りパンに、とちはちみつをたっぷりかけて
いただきます。

(山形県の女性の方から…)

ふわふわの手作りパンに、とうへりはちみつ♪ おいしそう♪

春どちらに伺い、蜂蜜を買って参りました。大変おいしくトースト・煮物等に
使っています。

(静岡県の女性の方から…)

みつばちエキスのファンです。今までの不眠がうそのように、よ～く
眠れて、朝の目覚めもスッキリです! 1本のリズムがシャキッとつなが
みたいで喜んでいます。ありがとうございます。

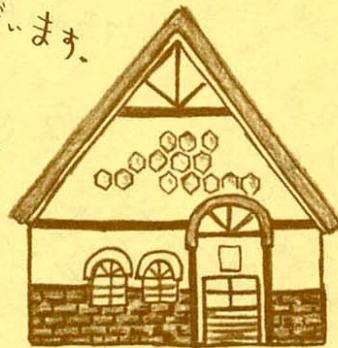
(秋田市の女性の方から…)

お電話やお手紙、メールなど、みなさまからお寄せいただいた声を励みに
これからも、お客様に喜んでいただけるはちみつ屋でありたいと思ってます。
健康しあわせ配達人—山のはちみつ屋—これからもよろしくお願ひします♪



うれしい声をたくさんお寄せいただき、ありがとうございます。

お客様の戸口大特集



お菓子工房 編

お菓子工房では、ご来店のみなさまに お菓子の感想をお寄せいただいております。今回は、その中の(ほんの一部)をご紹介いたします。

❀ ロールケーキの生地がすごくしっとりしていて、やさしい味でした。

(茨城県の女性の方から…)

❀ いつもはちみつ愛用しています。ショーフリーは甘味がくどくなくてとても美味でした。カステラもおいしかった。

(秋田市の女性の方から…)

❀ 添加物のない自然な甘さでとても身体に優しくスゥーッと身体にしき込んでよく感じます。お店の雰囲気もハニーハウスという感じで落ちついた優しさにあふれていてとても楽しい一時でした。

(東京都杉並区の女性の方から…)

❀ ペコリ ありがとうございます
❀ こんなウレシイ声をいただき、ちょっと照れちゃいます♪

❀ ショーフリー、おいしかったです。はちみつをつけるとまたおいしい!!
静かでのんびりして、いい所です。(秋田市のご夫婦から…)

❀ カステラはもちもちで、すごく美味しいで忘れられぬ味です☆

❀ う~ん、忘れずにいって♪
❀ そしてまた、秋田・田沢湖へいらしてくださいね♪

❀ ショーフリーとロールケーキ、ごちそうさまでした。とても美味しいでまた是非食べたいと思います!ハマりました♡♡♡

(宮城県名取市の女性の方から…)

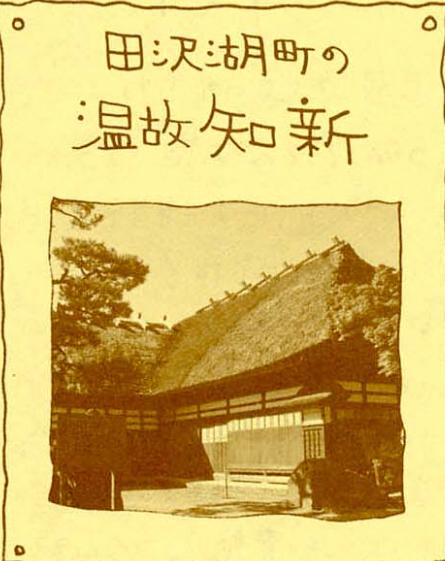
❀ お店の子の笑顔が素敵で、ショーフリーがより一層おいしく感じました。

❀ アリガトウゴザイマス♪
どんなんときもニッコリ笑顔でめぐらばります。
ぜひぜひまた遊びに来てくださいね♪

❀ ショーフリーだけは、通信販売でお届けすることができません…ゴメンなさいね~
ロールケーキ & はちみつカステラの感想など、お便りお待ちしています♪

お知らせ

今回のターツの旅は 《草彌剪家住宅》 行てみよう Let's Go!



純粹天然はちみつで 体にやさしい
お菓子をひとつひとつ手づくりで...
そんな想いからはじめた お菓子工房です。
この美味しいを 全国のお客さまに
お届けできることになり、
2人のパティシエはじめ
スタッフ一同、よりきて
います。山のはちみつ屋同様、
お菓子工房も、末永く
よろしくお願ひ申し
上げます。

はちごろう より

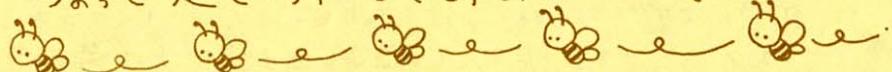
国の重要文化財にも指定されている草彌剪家住宅は、仙北地方の典型的な曲屋(まがりや)形式で、その造りに、幕末期の上層農家の特色を見ることができます。

建築年代については、かつて主家を修理した時、破魔矢に天保の年号(1830~1844)があったと伝えられていますが、形式や手法からもこの頃の建築と見られています。

茅葺屋根(かやぶきやね)の豪壮な住宅は、時を経て今なお、当時の人々のぬくもりを今に伝えてくれているようです。

田沢湖町の歴史を訪ねて...

ちよ、と足をのばしてみませんか?



山のはちみつ屋のお菓子工房がこの冬のキャンペーンから、いよいよ全国に向けて通信販売をスタート♪
お菓子工房のショップスタッフがご挨拶申し上げます。



編集後記

みなさまからのお便り、お待ちしています♪



山のはちみつ屋新聞第9号、ペコリ
お楽しみいただけましたか? "ピコ" ちょ、ひりり! ニューアルレした
今年は田沢湖開店10周年!
これからも はちみつ屋とお菓子工房、
よろしくお願ひいたします。(はちごろう)

はちみつ新聞いかがで
したでしょうか? お菓子工房も
ガロわって、ますます 楽しい
新聞を目指します。これからも
よろしくでーす! (お花ちゃん)

