

全国へ向けて 田沢湖の旬を お届けします!

山のはちみつ屋新聞

No.62 有限会社 ビースケップ

ごあいさつ

春がきたよー!!

めざれ
雪が雲から雨へとかわり

土の香りに春を感じる季節となりました

皆様いかがお過ごですか?

2年連続入賞&
表彰されました!!

さらに 過去
最高位

全國

第3位



6位!!

手の絵

プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選
特別賞に「駒ヶ岳温泉」

土産物施設「山のはちみつ屋」が6位



「日本の小宿」に選ばれた駒ヶ岳温泉

毎回、日本で選ばれた100選
に、本年の駒ヶ岳温泉が
選ばれた。北山が10位に入
った。[第43回観光・食事・
土産物施設100選]も表彰
された。[日本のお宿]は施設規
模の総合評議会で、北山が前回
の10位から順位を上げて6位
に入った。



地元紙の
「秋田魁新報」
にも掲載
されました!

ヤッター!

加藤龍太郎

第43回「プロが選ぶ観光・食事・土産物100選」
～土産物施設部門～

2年続けての上位入賞は初!そして今回は過去最高の6位という順位に蜂五郎も驚嘆。皆様の沢山のご愛顧はもちろん、コロナ禍においては通信販売部門を中心に商品PRの場を広げ、キャンペーンや特別企画を実店舗共に行なうなどそうした取り組みも今回の表彰につながったのではないかと思います。

また、他部門では「駒ヶ岳温泉」「鶴の湯温泉」や「安藤西醸造」が100選に選ばれました。

地元企業が複数選考されることは大変嬉しい、全国にも引けを取らない魅力があるということを改めて実感しました。これからさらに地元を盛り上げていくための活力

としたいです。

ありがとうございます!

by 蜂五郎



季節ブレンド
第1弾!!

-856ブレンド-
国産 百花蜜

夏山の恵み

青々と茂る

初夏の野山から



採れたはちみつはさかれて

店主蜂五郎オリジナル国産はちみつ新登場!

初夏の山に咲く玄圃梨(ケンポウナシ)や菩提樹(シナ)などの花々を合わせた百花蜜。養蜂歴50年の感覚を活かして、香りや味の違うはちみつを互いを引き立て合う配合により花の香り広がる、スパイシーな他にはない味わいに仕上げました。

玄圃梨は、日本では北海道から九州まで広く分布し、特に東北地域に多く分布しています。名前の由来は諸説あり、梨のような味がすることから、というのもその一つです。しかし直接果実を食べるわけではなく、秋へ冬頃、花が終わってから太くなる果実につながる肥厚な果柄部(枝の部分)を食べます。

食せる果肉は“二日酔い”や“利尿”“吐き気止め”などに効くとされ、葉としても使用されます。葉や樹皮を煎じてお茶として飲むこともあるそうです。抽出物にはアルコール臭の抑制効果もあり、チューイングガムなどにも利用されるとか!

果実
食べない
果柄
食べれる

また、材は木目が美しい、建材や家具として使われるなど、様々な場面で活躍しているのですね!

食べる機会があれば
ぜひ食べてみたいですね♪

HANA BA

花言葉で贈るはちみつギフト

✿母の日にはカーネーションを贈る等

花には“花言葉”という、その花を象徴する言葉が当てられています。古くから、花に自己の感情や意志を託して表現する、という風習もありますね。そんな花々から採れたはちみつもまた、長寿の象徴・金運上昇・子孫繁栄といった、縁起が良いものとして親しまれてきました。

そんな2つの想いを込めたはちみつギフトは、大切な方への贈り物にぴったりです。今回は、“花言葉”から様々なシーンにおすすめのはちみつをご紹介♪あなたにぴったりの贈り物が見つかるかも(^^)

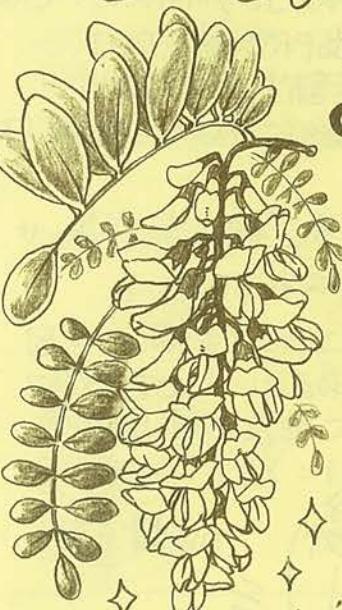
～大切な方の健やかな毎日を願って～

『アカシアはちみつ』…「親睦」「友情」「慕情」

クセもなく、食べやすいはちみつ。そのままでも、お料理にも。国産アカシア蜜は贈り物として店舗でも人気です。

『トチはちみつく国産』…「健康」

豊かな花の香りとまろやかな甘さ、コクのあるはちみつ。



はちみつ レシピ



@hiromiria_k 様
のレシピです。

おうちで (簡単!) キャラメルラテ

【材料】

- ・コーヒー … 130ml
- ・温めた牛乳 … 70ml
- ・塩キャラメルハニー … 10g+適量
- ・生クリーム … 適量



【作り方】

ホットコーヒーに温めた牛乳を入れ、塩キャラメルハニーを10g加えて混ぜます。あとはお好みで、あわせてたホイップクリームをのせてさらに塩キャラメルハニーをかければ完成!

おうちでこれが飲めたら、カ左に行く必要ないなあ~と。
デ"ザートと一緒におうちで カフェタイム♪ 最高でした~!(^へ^)/

人気上昇中! 「塩キャラメルハニー」

キャラメル好きにはたまらない! パンにかけても。
アイスにかけても、シフォンケーキにかけても。
絶対美味しい! もちろんそのまま舐めても♪
甘い、ちょっといいの無限ループを堪能できます。



~結婚祝い・記念日に~



- 『玄圃梨(ケンボナシ)く国産』…「明るい家庭」「親睦」「憩いのひととき」
- 『菩提樹(ボダイジュ)(シナ)く国産』…「夫婦愛」「結婚」
- 『オレンジくメキシコ産』…「花嫁の喜び」「愛らしさ」「純粹」

~想いを寄せるあの人へ~



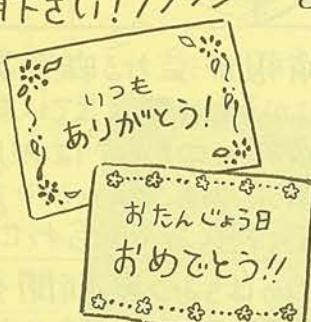
- 『びわく国産』…「密かな告白」「愛の記憶」
- 『クローバーくカナダ産』…「私のものになって」「約束」また「幸運」
- 『ひまわりくフランス産』…「あなただけを見つめてる」「憧れ」「情熱」
- 『レモンくスペイン産』…「心からの思慕」*思慕うこと。恋しく思うこと。

~気持ちを込めて様々なシーンで~



ぜひご利用下さい!

- 『コーヒーくグアテマラ産』…「一緒に休みましょう」
- 『ヘアリーベッチく国産』…「世渡り上手」
- 『ラベンダーくスペイン産』…「期待」「清潔」「優美」「幸せが来る」
- 『薔薇くブルガリア産』…「愛」「美」「感謝」「しとやか」「上品」



通販ではメッセージカードを無料で承っています!
伝えたいメッセージは備考欄にご記入下さい!



全国(はちみつ公正取引協議会)より正式に発表されました!

近年度々聞かれる「生蜂蜜」「非加熱蜂蜜」に関する誤った情報に対し、科学的な数値も交えた上で、「通常蜂蜜」と比べ栄養面等での差がないこと、健康増進に良いと訴求できる理由もないということが、お客様からのよくある質問を通して回答されましたので、皆様にも一部紹介したいと思います!

*日本のはちみつに関して、表示及び品質検査を通じ、消費者が安心してはちみつを選べる環境づくりを目指す自主規制団体。

①「生はちみつ」「非加熱」の定義について

どちらも世界的に共通された定義はありませんが一般的な認識では下記のようなものです。

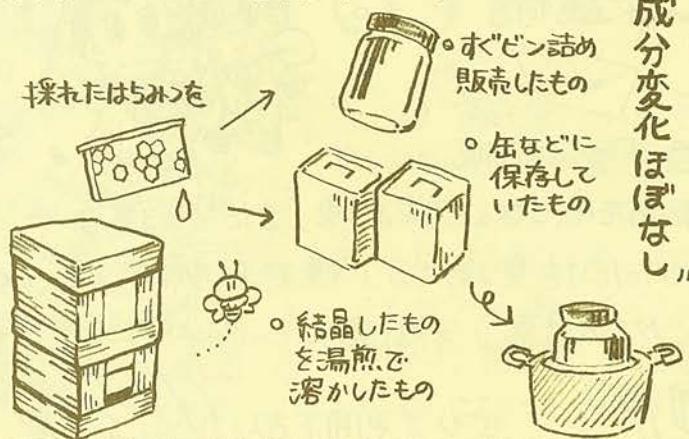
生はちみつ…一般的には巣房から採蜜した状態のままであるもの。又は、採蜜したはちみつを比較的低い温度で加温して、粗く3過したものです。と考えられています。

非加熱…一般的な製造工程では異物を3過する工程として、結晶化したはちみつを溶解するために「湯煎」などの方法で加温されているため、「非加熱」を巣房にある状態の温度(約38度)程度の低い温度で加温することを指す場合もあるそうです。

③栄養成分について

通常のはちみつと比べて「生はちみつ」は栄養が豊富という宣伝がされている場合がありますが、一般的な製造過程の「湯煎」で行われる、結晶を溶解させる程度の加温でこわれる栄養成分はほぼ無く、「生はちみつ」や「非加熱」のはちみつが「通常」のはちみつよりも特に栄養的に優れているということはないそうです。

詳細な表などはQRコードへ!→



実際のページはこち
詳細はこちらをご覧
下さい。



②味や香りについて

はちみつは、蜜源である花等の種類によって「香り」に特徴があり、美味しさを左右する重要な要素です。はちみつの口味は、加温による香り成分の揮発(きはつ)やメイラード反応による香気成分の生成で変化しますのではちみつが元々持っている香りを十分に楽しむ方はあまり加温されていないものを選ぶと良いでしょう。なお、お料理に使用する場合や、はちみつの香りが苦手という方は、香りの少なくなったものを選ぶと良いという場合もあります。

*例えば、砂糖を加温するとカラメルとなり、香ばしくなるなど、香りが様々変化すること。

④酵素反応について

はちみつに含まれている酵素の働きによって、腸内環境の向上に役立つと言われているオリゴ糖やグルコン酸などがはちみつ中に生成されますが(ビン詰めになってからも酵素の働きで生成される)、湯煎程度の加温であれば酵素反応への悪影響は少ないとされています。なお、はちみつ中に含まれるこれらの成分は微量であり、はちみつの採取だけで効果を期待するのはおすすめではありません。

POINT

気になったら
食品表示をチェック!!

“生”という表現は認知されたものではないですか? “はちみつ”と表示されているものは一切加工していない自然のままのはちみつという意味です。パッケージに“～～はちみつ”と書かれているといふ自然のままといふわけではないので、見分けには「食品表示」をチェック!
“はちみつ”“加工品はちみつ”または“はちみつ加工品”きちんと表示されています!



編集後記

情報が溢れる昨今、真実を見極めるのはなかなか難しくなっています。上記内容含め、持てる情報の中からではありますから、皆様からのギモン解決へのお手伝いができるよう努めてまいります。お気軽にお問い合わせ下さい! み、ち、い

養蜂を始めて50年以上。気付けは半世紀を過ぎました。田沢湖の現在の場所に簡易店舗を設けて28年以上。変わらぬ場所ではちみつ屋を続けてこられたのも、皆様からのご愛顧に他なりません。これからもミツバチと一緒に歩んでまいります。蜂五郎

山のはちみつ屋 新聞発行 山のはちみつ屋&ハニーフーム&セサ工房 (有)ビー・スケップ

山のはちみつ屋 検索

0120-038-318 bee-skep.com

Twitter Instagram Facebook

〒014-1201 秋田県仙北市田沢湖生保内字石神 163-3

いいね! ヨロシクお願ひます!