

全国に向けて 田沢湖の旬まをお届けします!

山のはちみつ屋 新聞

No.66 夏号 2024年6月 (有)ビースタッフ

ごあいさつ

ジリジリと照りつける太陽が

眩しい夏がやってきました

田沢湖はキャンプや湖水浴で楽しむ

観光客で賑わっています♪

みなさまいかがお過ごしですか?



はちみつ 芋けんぴ

〈はちみつバター味〉

これまでにはちみつとコラボした食材は様々...

どれもみんな美味しいですよ!

そんなコラボ食材...今回は→→**"お芋"!!**

はちみつ×お芋で「はちみつ芋けんぴ」できました!

芋けんぴは幅広い年代に人気があって、おやつや時間や

お茶請けにホリホリ...ついつい食べすぎちゃいますよね。

はちみつとお芋の相性も抜群!これはぜひ商品化したい!

その想いをカタチに完成した「はちみつ芋けんぴ」は

通常の芋けんぴと違い**"細さ"**が特徴なんです!

究極のカリカリ食感! 極細の"4mm"

その細さに初めは驚いたスタッフですが食べてみると

カリカリの食感がやみつきに。かめばかむほど味が出る...

はちみつバターの甘さの後にお芋の自然な甘さが感じられます。

お芋(紅はるか)は長野県産のいもけんぴ専用

畑で収穫!その後5ヶ月間洞窟で熟成させ

お芋本来の甘さを引き出したこだわり製造です。

今まで食べたことのない

芋けんぴの新しい食感を

お楽しみください!

New Taste!

ハードタイプ
堅さレベル
★★★★☆



通常の半分ほど
4mmの細さ!

専用はちみつできました!

more 【モアハニー】
* Honey シリーズ *

カレーに!
トーストに!
コーヒーに!

「はちみつ」って何に使ったらいいの?...そんな方に!もう迷わない!

結晶してるからこそ
美味しさ!



トースト のための はちみつ

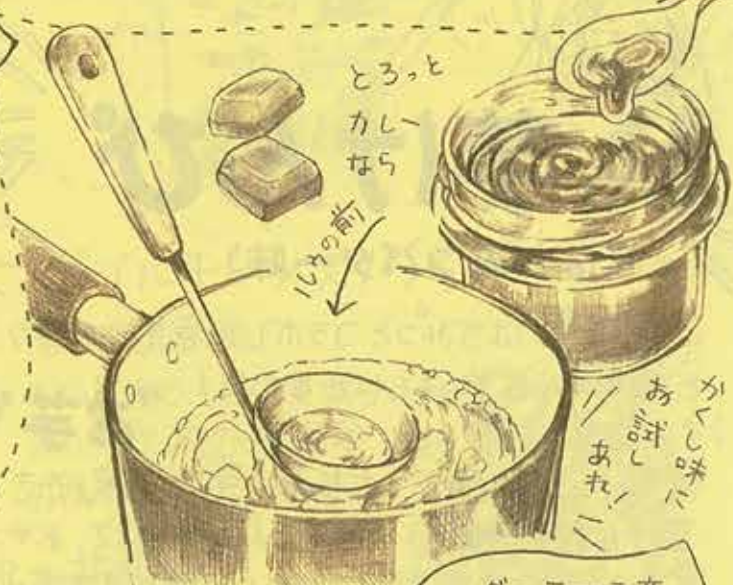
ルーマニア産
アカシヤ蜜

はちみつといえばトースト! え? ありきたりすぎ?
いえいえ! このはちみつは一味も二味も違います!
はちみつには、含まれる糖の成分が"結晶化"してしまうという性質がありますが、結晶化することによりクリームのようななめらかさとキャラメルのような口溶けに♪ 塗りやすく、でも垂れにくい!
トーストに付るともう最高(^.^)☆☆
いつものはちみつとは違った美味しさにハマること間違いなし! パンのサクッと香ばしい食感に♪
じゅあ、と甘〜いはちみつがたまらない♪

カレー のための はちみつ

国産
ケンポナス蜜

たくさん入れると甘味が主張してしましますが、タイミングや量を守れば自然な甘さで味がまとまり、旨味とコクたっぷり! の美味しいカレーが出来上がります!
とろとしたカレーが好きの方はルウを入れる前! 4皿分なら大さじ 1/2 ほどから試してみてくださいネ(^.^)
サラッとしたカレーが好きの方は仕上げにさっとかけるのが良いでしょう♪
はちみつの成分がとろみ成分を分解してしまうので仕上げにかけるとサラッとしたカレーに!



コーヒー のための はちみつ

グアテマラ産
コーヒー蜜

コーヒーに合うのはズバリ! "コー-のハチみつ"!!
名前の通りコー-の花から採れたはちみつです。
はちみつの味は、コー-の特徴を受け継ぎほんのりとコー-の香りがします。酸味と苦味が絶妙で、他のはちみつと比べると少し特徴的ですが、飲み物としてのコー-とはちみつは相性抜群(^.^) 個性的な味が好きな方にもちょっと溶けづらいですが
もちろんアイスコー-にも♪
おすすめ!



!! ホットでも!
アイスでも!

はちみつ使用の
ドレッシング!!

その名も!

はちドレ

カラアゲ
にも!

サラダ
にも!

- ① 主原料に瀬戸内産または国産原料を使う!
- ② 化学調味料や保存料を使わない!
- ③ みんなが食べやすいまろやかでやさしい味わいにする!

をモットーに、こだわり抜いたドレッシングを作っている企業さんとのご縁をいただき、はちみつを使った新商品ができました♪

スタッフイキオシ!

にんじん

にんじん苦手な方でも美味しく食べられる! にんじんのやさしい甘さとレモンのほんのり酸味がはちみつと出会ってコクのあるあっさりとした味わいに♪

焼き魚や唐揚げにも!

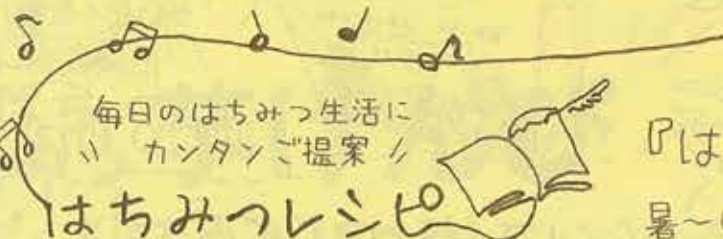
かんきつ

いよかん・ゆず・レモンの果汁とブラッドオレンジピューレの爽やかな酸味と甘味がはちみつと出会ってさらに美味しく(^-^)!

焼いた肉やハンバーグにも!

たまねぎ

粗く刻まれたたっぷりの玉ねぎと丸大豆しょうゆで深みとコクのある味わいに、はちみつを加えてまろやかさアップ! 玉ねぎ好きさんにぜひ!



毎日のはちみつ生活に
カンタンご提案♪

はちみつレシピ

honey recipe

『はちみつみかん寒天』

ぶるんと食感

甘酸っぱく爽やか♪

暑~い日にピッタリ♪

柔らかすぎず硬すぎず絶妙に仕上げました!

【材料】(カップ2つ分)

- 水… 200cc
- はちみつ… 70g
- 牛乳… 400cc ↑ (アカシヤはちみつ)
- 寒天… 40g
- みかん缶… 1缶

【作り方】

※初めにみかん缶のシロップを切ってみかんを半分に切る。

- ① 鍋に水と寒天を入れて火にかける。
- ② かき混ぜながら沸騰させる。
- ③ 沸騰したら時々かき混ぜながら2分。寒天を溶かす。
- ④ ③にはちみつを入れる。→混ぜたら牛乳も入れる。
- ⑤ 味を見て甘さを調整する。
(甘めが良い方は少し足してもOK!)

- ⑥ みかんを入れた容器に⑤を流し込む。
- ⑦ 固まったら完成! (割とすぐかたまる) すぐ食べられます♪



今回のレシピは
アンバサダーを
務めていただいた

@yuina_cooking
さんのレシピです!



暑い夏にもさっぱりひんやりで
カンタン! はちみつ使用スイーツ
召し上がれ♪





おいしいヨー!!!
みっしやく!!
必食!!

なんと販売**10周年!!**
今年で販売10周年!!
多い時で1日最大1,200個以上売れる!
大人気のソフト
クリームです!

2023年夏新発売以来
人気上昇中!

『はちみつソフト』あん&ど! 『開運 巣蜜ソフト』



アカシヤはちみつをたっぷり
練り込んだ濃厚甘いソフト!

ミツバチのチョコ
がチャームポイント!

Bee
Happy!
かわいいお花の
チョコレート

みっちいせ福神
が皆様の幸運を
願います♪



ハートウエハー

ソフトをつけて
めしあがれ!

はちみつ
たっぷり
ぜいたく巣蜜!

1個 800円

1個
400円
買って
挑戦!

BUNBUN
TAYGUN
みつばち大群チャレンジ

はちみつソフトを買って
サイコロを振ろう!
見事"8"の目が出たら
ハチチョコが8匹ついて

『みつばち
大群ソフト』
をGET!



サイコロ 8
1回出たら
1/8!!
2回
出たら 1/80!!

ダブルチャンス!
"8"が出た人は、
もう一度サイコロを振ろう!
また"8"の目が出たら
お花のチョコもついて...

『お花畑の
みつばちソフト』
にグレードアップ!
*2回目には10面ダイスをす



第66号はいかがでしたか? 気温上昇と比例してはちみつソフトの人気も上昇♪ たくさんのお客様にご愛顧いただきありがとうございます! これからもサイコロチャレンジ含め、楽しい企画を考えて参ります(^^) これからの10年もまたよろしく お願いいたします♪ みっちい

編集後記

今年も採蜜シーズン真只中。ミツバチがせっせと蜜を集めに花へ飛んでいきます。近年、より多く目撃されるようになった熊や、スズメバチの対策はもちろん、巣の内部の環境にも目を配り、美味しいはちみつを作ってもらえるよう日々のお世話は欠かせません(^^) 店主 蜂五郎