

全国に向けて田沢湖の匂をお届けします

山のはちみつ屋

No.68 春号 2025年3月 発行 有限会社ビー・スケップ

ごあいさつ

冬の名残がまだ色濃く残る田沢湖では、
真っ白な雪景色が春の青空と
絶妙なコントラストを描きます。

そんな残雪美しい田沢湖から、
一足早く春の便りをお届けします。
みなさまいかがお過ごしですか？



はちみつ使用の簡単レシピ！ /

『ハニースムージー』

甘さはお好みで調整してOK!

《ベリーとバナナの デザートスムージー》

[材料](1人分)

- ・ミックスベリー…100g
- ・バナナ…1本
- ・ヨーグルト…大さじ2
- ・はちみつ…大さじ2



《オレンジとセロリの フレッシュスムージー》

[材料](1人分)

- ・オレンジ…100g
- ・パイン…60g
- ・セロリ…40g
- ・はちみつ…大さじ2



《小松菜とキウイの グリーンスムージー》

[材料](1人分)

- ・小松菜…50g
- ・キウイ…1/2個
- ・りんご…1/4個
- ・バナナ…1/4本
- ・豆乳…100ml
- ・はちみつ…大さじ2



ぜんぜんが
いっしょに
まぜるだけ!!



カンタン!
オイジー♡



この春 新登場!!

春のごあいさつとして贈り物にもおすすめ!
はちみつ屋で人気のシリーズに続々新しい
味わいが登場! 注目商品ラインナップ

もっともっとはちみつ生活を楽しんでほしい!
そんな思いから生まれた《more Honey》
シリーズに新しい仲間が加わりました♪

紅茶 のための はちみつ

スペイン産レモン蜜

1日のリラックスタイムに
紅茶を召し上がる方は多い
はず、そんな紅茶の甘味には
「レモンはちみつ」がオススメ!
柑橘系のはちみつならではの
軽い酸味と、すっきりとした
甘味でしつこさがなく、後味
もさっぱり♪



はちみつ使用お酢ドリンク
《はちみつフルーツ酢》に
「キウイ」味が新登場!

はち
みつ

お酢

果汁

3つのパワーがぎゅっと1本になりました!

ヨーグルト のための はちみつ

メキシコ産オレンジ蜜

実は夕食時に食べると良いと
されるヨーグルト、そんな
栄養豊富なヨーグルトには
「オレンジはちみつ」がオススメ!
ほのかな酸味と独特の風味が
特徴でヨーグルトにかけても
しっかりとした味わい♪



アイスでもホットでも美味しい!
キウイ特有の酸味と爽やかな甘み
が、はちみつのまろやかな甘みと
出会って、ごくごく飲めちゃう
さっぱりお酢ドリンクができました!
春の若葉を思わせる色味鮮やかな
『はちみつキウイ酢』
ぜひお試しください♪

アイス のための はちみつ

スペイン産ラベンダー蜜

自分へのちょっとしたご褒美に
甘いアイスでリフレッシュ!
そんなアイスにおすすめのはち
みつは「ラベンダーはちみつ」!
リッチなアイスに負けない
フローラルな香りとコクのある
甘さでワンランク上の美味しさ♪



春限定ピザセットに新登場!
『エビと自家製バジルソースのピザ』
シェフ特製 ジェノベーゼ使用♪

ピザ工房のシェフ特製ジェノベーゼは、
フレッシュバジルやパンチェッタ、アンチョビ
などと一緒にペースト状にした濃厚で芳香な
自家製ソースです♪濃厚なチーズと相性抜群
むきエビもアリッと食感のアクセント(^-^)
自宅用にも贈り物にもおすすめな春限定ピザ
セットでLet'sピザパーティ☆



天然の抗生物質と言われる プロポリスのちから

抗菌・殺菌
作用

抗酸化
作用

高免疫
作用

抗腫瘍
作用

もとになる
植物の樹脂には
「抗菌作用」を持つ
成分が含まれていて

その「抗菌作用」を活用し、
プロポリスを巣の隙間に塗ることで
病原性の細菌やウイルスの巣への
侵入を防いで群れを守る
“防御壁”を作ります。

Q. プロポリスってなにからできてるの？

A. ミツバチが植木の新芽や樹液を集めて、
自身の持つ分泌物(酵素)を混ぜたものだよ！
ビタミン類・ミネラル類・有機酸類など多くの
天然成分がバランスよく含まれているんだ！

そんな栄養成分豊富なプロポリスの中
でもより高品質なものを使用しています！

巣内部でも細菌の
繁殖を抑えて清潔に
保つことに役立つて
るんだよ！

山のはちみつ屋のプロポリスエキスは
最上級の『エクストラグリーン』を使用しています。

当店のプロポリスエキスは、ブラジルのミナス・ジェライス州、ビー
・プロポリス・ブラジル社製最上級の原塊「エクストラグリーンプロ
ポリス」を使用しています。ブラジル産のプロポリスの原塊は色・
産地・サイズにより7段階の等級に分けられ選別加工されています。

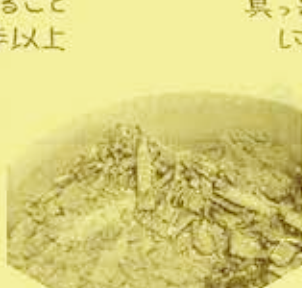
『エクストラグリーン』とは？ (実はいろいろランクがあるんです！)

ブラジルのミナス・ジェライス州バンパイ地域に所在する Bee Propolis
Brasil社の養蜂場から採取されたプロポリス原塊を独自のランクにより
選別したもの。起源植物は「バッカリス・ドラクンクリフォリア」
という、南米特有の植物です。高濃度のフラボノイドを含有し、
芳しい香りとピリッとした味で、サイズは0.5cmを上回る。色は薄い緑色。

プロポリスエキスは創業以来 健康食品部門
山のはちみつ屋 人気No.1 商品です。

最上級の「エクストラ・グリーン」のみを使用している
プロポリスエキスは、1年以上アルコールに漬け込み、
抽出、容器詰めまで全て手作業で行っています。

プロポリスの たっぷりアルコールに 成分が抽出されて
原塊を 漬けること 真、黒な液体
1年以上 に...!!



布でこして
原塊のカスを
絞ります。

手作業で
容器に詰めます

完成!!

蜂五郎も現地で採取!

みっちいの なんでも 相談室

3年8組
Vol.1



山のはちみつ屋に寄せられた、はちみつについての質問はもちろん、困っていることや悩んでいること、なんとな〜く気になっていること、などなど、なんでもみっちいがお答えします！
何かありましたらお気軽にお問い合わせ下さい。

FAX 0187-43-3098 Mail bee@bee-skep.com

後日スタッフから返信いたします。返信に少しお時間いただく場合があります。

コムハニーを食べた後に残るものはなに…？食べても大丈夫？

コムハニー(巣蜜)を食べていて、口の中に残るガム状のものは巣に含まれる“蜜ロウ”です。蜜ロウには“プロポリス”や“ローヤルゼリー”などの栄養素も含まれているため、より高い栄養価を期待するのであれば、食べるようにすると良いでしょう。

食べづらいという方は一度に飲み込まずに少しずつちぎって飲み込むと良いでしょう♪



はちみつが固まってしまった…なぜ？
はちみつが固まらない…なぜ？



非加熱はちみつですか？
生のはちみつですか？

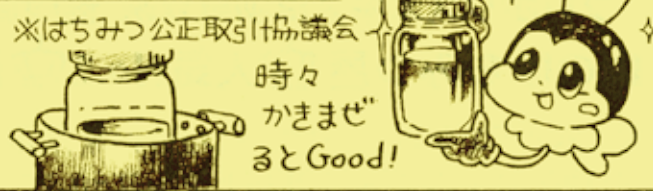
はちみつには“ブドウ糖”“果糖”が含まれていて、それぞれ ●ブドウ糖が多いと“結晶化しやすい”
例えば、 ●果糖が多いと“結晶化しにくい”です。
「菜の花蜜」は“結晶化しやすい”
「アカシヤ蜜」は“結晶化しにくい”です。

自然のものなのであくまでも目安としてお考えください。また、結晶化したはちみつは見た目や使い勝手が悪くなりますが、品質に問題はありませんので湯煎で溶かしてお召し上がり下さい。また、はちみつは開封前・開封後にかかわらず常温で保存してください。

弊社では、冬場は特に粘度が高く、また結晶化することもあるためはちみつの栄養成分が損なわれない程度の湯煎で加温しております。*はちみつの一般的な製造工程の「湯煎」で行われる結晶を溶解させる程度の“加温”では分解する栄養成分はほぼありません。このため、“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ありません。また、現状“生”や“非加熱”のはっきりとした定義はありません。



容器のフタをゆるめて煮立たせないようにお湯の温度は50度~55度を目安にゆっくりゆっくり温め完全に結晶が溶けるまで待ちます。



今年も旅行新聞新社様が主催の「第45回アロが選ぶ観光・食事・土産物施設」部門にて第5位入賞いたしました！2年連続5位という賞をいただけたこと大変ありがたく思います。3連覇目指してこれからも日々お客様に喜んでいただけるお店づくり、商品開発に励んでまいります(〜) みっちい

毎年5月上旬の暖かくなってくる頃にミツバチを田沢湖へ迎え入れ、今シーズンの採蜜に向けてお世話を始めます。ミツバチの生育状況がなかなか芳しくない中ではありますが、培った養蜂経験を活かしてサポートし、今年も良質なはちみつが採れることを願うばかりです。 蜂五郎