

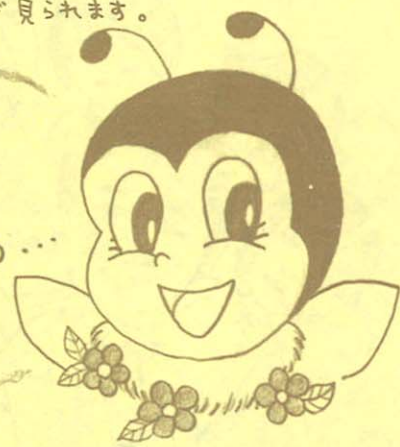
山のはちみつ屋新聞

No.4

2003・3がっ 春号
発行: 山のはちみつ屋(有)ビースケープ

福寿草が咲くころ... 秋田駒ヶ岳はまだまだ残雪におおわれています。雪どけの頃、山肌に馬の形の残雪が見られます。

暦の上ではもう春^{こよみ}とはいえ、ここ田沢湖は、
まだまだ雪の中...。でも耳をすませば春のあしおとがきこえてきそう...
みなさんの所へ春はもう来ましたか?



山のはちみつ屋新聞 No.4号では、お店でのエピソードや、お客さまからいただいた
たくさんのお便りを大特集でお届けいたします。他にも情報もりたくさんお楽しみに...

お店には、たくさんのお客さまが来てくださって、たくさんのお逢いがあります。その中から今回は...

ビーキーパー
Bee Keeper がやってきた! と題してお店でのエピソードをご紹介します。

カナダから来た Bee Keeper



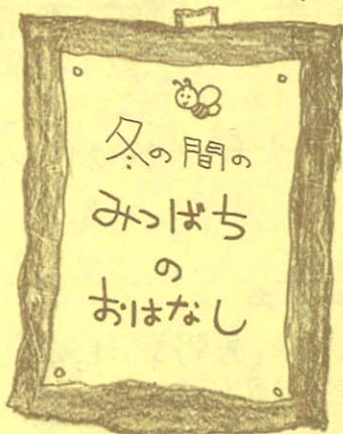
はちごろうの
思い出アルバム

とある5月の夕暮れ時...ある一組のご夫婦がご来店されました。
まずは、おくつろぎスペースに座って、ゆっくり店内を見渡しています。
どうもミツバチにとっても興味がある様子...しかも、やけに詳しい...?
よくよく聞いてみるとダンナ様のお仕事は、はちごろうとおんなじ養蜂家
との事! そういふことなら...と、さっそくはちごろうを呼んでミツバチ談義が
はじまりました。なんて、たってダンナ様はカナダから来た青い目のBee keeper、
(養蜂家のことを英語でビーキーパーというのだそうです。)はちごろうは、秋田県人で
黒い瞳のミツバチ屋。ミツバチについて熱く語る2人の間にはさまれて、英語と
秋田弁を同時通訳するという難しい技をやったのけ、ミツバチ談義を盛り上げて
くれたのは、Bee keeperの奥様... (ちなみに奥様は日本の方なので、もちろん日本語
ペラペラなんですけどね♡) 実は新婚旅行中だったというおふたり...
お店をあとにするお2人に、はちみつのようなあま〜い幸せを願いつつ、はちごろうは

手を振ったのでした。

それから数日後... はちごろうに小包みが届きました。
開けてみると中から、はちみつ酒が... Honey Moon(蜜月)の伝統をそのまま受け継ぎ、
さりげなく実践しているおふたりに、私たちは感謝してしまつたのでした。

異国の養蜂家夫妻との出逢いは、このように思い出深いものとなりました。



山のはちみつ屋から
お知らせ

Q: お店のみづばち冬のあいだはどうしてるの?

冬のあいだ、我が家のみづばちは、暖かい所へお引越しています。

冬のあいだも大きなまあいいチゴになるようにチゴの花のまわりをくるくるまわったり、花から花へ飛びまわったり、忙しくしています。

みづばちってほんま〜と働かき者!!

山のはちみつ屋のホームページ、新聞のページがリニューアルしました。
メールで商品の注文もできます。のぞいてみてください。

URL <http://www.ntl63.ne.jp/bee/index.htm>
E-mail bee@ntl63.ne.jp

はちみつ豆知識 (注1)

「ハネムーン(蜜月)のおはなし」
起原は新婚ホヤホヤの夫婦が、
まる1ヶ月間、はちみつで作った甘いお酒を
飲むところからきているんだそうです。
古代ゲルマン民族の伝統的な風習
といえますから、かなり古くから行われて
いたのですね♡ Sweet HONEY♡



お客様の声特集



たくさんのお便り、メールでのメッセージ、ありがとうございます。
いただいたお便りの中から、1人の一部ですが、ご紹介したいと思います。

私たち、みつばちファミリーは、
みなさんからの便りを
楽しみにしてらるんですよ



アレレ???

ところでみつばちファミリーって...?
今まで6人じゃなかった、け?
お気づきの方もいらっしゃるかも
そんなんです。仲間が1人ふえたんです。



みつばちネーム
ビー
Bee子ちゃんこと
たしろのぶこ
田代延子です。

新しくみつばち
ファミリーの一員に
なりました。
みなさん
よろしくお願
いします。

お花ちゃんのコメント
とてもかわいいBee子ちゃんはお花ちゃんよりちょびりお姉さん。
見かたによらず、本格的な秋田弁を使いこなすBee子お姉さんにお花ちゃん脱帽！です。

- のどが痛いという友人がいたのでプロポリスをすすめたところ、喜ばれました。
(東京都の女性の方から)
- 化粧品とプロポリスを愛用させていただいて元気です。遠くにいる子供たちにも、すすめてやりたいと思っています。
(広島県の女性の方から)
- いつもおいしい蜂蜜をありがとうございます。娘が栃蜂蜜の大ファンでパンやヨーグルトにかけてうれしそうに食べています。私はプロポリスクリームファン。アトピーで悩んでいましたが、プロポリスクリームをぬると、乾燥せず、しっとりして周子がとてもいい！気に入ってます。
(埼玉県の女性の方から)
- 夏休みにお店で色々買いました。中でも一番ローヤルゼリーの錠剤が気に入りました。続けて飲みたいと思います。
(東京都の女性の方から)
- EMクリームを母にプレゼントしたら、母の友達にも東貢まれました。冬には特にかかせませんね。
(秋田県の女性の方から)
- そちらの栃のはちみつは、とてもおいしかったので注文しました。以前、お店に行ったとき、いろいろな種類のはちみつを試食できてよかったです。いろいろな味があるのを知っておどろきましたが、なかでも栃が濃厚でおいしかったです。楽しみに待ってます！
(東京都の女性の方から)
- 友人に紹介されて貴社の蜂蜜を今年のお歳暮にしたところ、大変女子評判でした。送っていただいたカレンダーもとても素敵なので居間に掛けて一年間楽しむことにします。
(千葉県的女性の方から)
- いつもおいしくいただいています。
(東京都の女性の方から)
- 家族全員で飲んでます。これからもよろしくお願ひします。
(宮城県のご家族から)
- 毎月ポストカードを選ぶ...これがまた楽しみの1つです。ステキなカレンダーをありがとうございました。
(秋田県の男性の方から)

プロポリスやローヤルゼリーで元気になった方、はちみつを使ったお料理のウラ技など... お便り、お待ちしております♡



手づくりおやきでおなじみのさちこ母さんは、地元でも有名なお料理上手♡ 婦人会のお料理講習会でも先生として活躍！
そんなさちこ母さんに

秘伝 焼き肉のはちみつを使ったおいしい夕飯の作り方を教えてください。



- この分量で約1.8リットル位できます。人数に合わせて量を調節してね。
- ＜材料＞ ①しょう油5カップ、味噌 300g、酒 1.5カップ、ザラメ 250g、はちみつ 1カップ、白だし 1カップ
②生姜 200g、玉ねぎ 200g、にんにく 100g、りんご 2コ(中)、七味とうがらし少々、白ごま大さじ2、調味料少々。
- ＜作り方＞ 味噌はすり鉢です。てから使う。
①を全部ナベに入れて、ひと煮立ちさせる。
②の生姜、玉ねぎ、にんにく、りんごは、おろし金でおろすが、ミキサーで細かくしてもよい。白ごまは、焙。てきざむ。
①のナベの中におろしたものを全部入れて、又ひと煮立ちさせる。最後に七味とうがらし、白ごまを入れて 出来上がりです。

焼き肉だけじゃなくお野菜にも合います。火焼き肉サラダなんていかが？



編 集 後 期 〆 お便りおまちしていまーす〆
• 4号春の号いかがでしたか？
春が待ち遠しいですね(はちごろう)
• これからもお客様の声を大切に... 新聞でも
どんどん紹介していきたいと思ってます(お花ちゃん)

山のはちみつ屋(有)ビー・スケ、フ
〒014-1201 秋田県山形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