

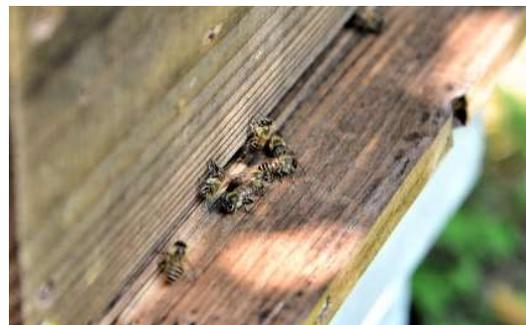
恵

CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る。 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

田部井 俊明さん たべいのはちみつ

もともとは別業種で働いていた田部井さん。訪問先で蜂を飼っているところを見て自分にもできるかとも思い、養蜂をはじめました。そのため、やり方はすべて独学。専門書籍を読んでみたものの、そのとおりにいかないことが多かったそうです。自身で試行錯誤しながらアクシデントを一つずつ乗り越えてきました。はじめた当初は3年もたないと周囲に心配されましたが、その実直な性格で蜂と向き合い採蜜量を増やし続け、2022年に15年目を迎えます。

たべいのはちみつは完全非加熱。ハチミツそのままの風味と栄養が詰まっています。ひと舐めすると口いっぱいにハチミツの豊かな味が広がります。でも、後味はさっぱり。田部井さんがたどり着いた自慢のハチミツです。

田部井 俊明さん たべいのはちみつ

ハチミツの味はミツバチが集めた蜜にどうしても左右されます。だからこそ、納得のいく味のハチミツだけを提供する。田部井さんが養蜂業をはじめてから徹底していることの一つです。

ニホンミツバチの蜜のみで作られた、たべいのはちみつ「日本ミツバチ」はかなり希少なものです。ニホンミツバチは神経質ゆえ採蜜がとても難しいのですが、田部井さんはその難しさに挑戦し続けています。出来上がったハチミツは1年に1度しか採蜜できないニホンミツバチならではの濃厚で芳醇な味を楽しめます。

たべいのはちみつは「日本ミツバチ」のほかに「アカシア」、「春／秋の花蜜（百花）」の3種類。蜂の種類、花の種類は味や色のまったく違う蜜ができます。

「それぞれに個性があるので、お気に入りの味を見つけてほしい」と田部井さんは話します。



赤城の恵ブランド認証品



Honey

たべいのはちみつ

手作業で、ていねいに蜜を採取しています。完全非加熱。

採取量の少ない「日本ミツバチ」、爽やかで上品な味わいの「アカシア」、四季折々の花の香りを楽しめる「百花」の3種類をご用意。用途によって使い分けも楽しめます。

田部井 俊明

☎090-4608-1072



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）
TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号