



暑い夏はなるべく台所時間を短くしたいのが本音。そんなときには“焼くだけ”の時短料理はいかが。〈turk〉のグリルパンをよく熱し、ざくっと切った野菜を焼き付けます。ジューっと水分が飛ぶ音とともに、野菜の旨味がぎゅっと凝縮。〈turk〉に任せておけば、焼き目だってごちそうの一品が出来上がり。味付けはシンプルに塩・胡椒、バターやドレッシングで。赤、黄色、緑のカラフルな彩りで、夏の元気をいただきます。

つくる・たべる・くらす
kuriya

kuriya-kurashi.jp



HP



Facebook



Instagram本店



Instagram大村



本店 長与町高田郷62-1 095-856-8101

11:00-17:30 毎週水曜、第一日曜、月末休



大村店 大村市水主町2-971 0957-27-3171

※夏期休暇は8/12(水)～8/16(日)とさせていただきます。

※状況によって、営業日や時間に変更がある場合があります。予めご了承ください。

kuriyaは **フォープロ** がお届けする暮らしのブランドです。

道具の紹介、イベント

レストランテ厨

kuriyaの家



information

8月のテーマ **元気な夏ごはん**

彩り鮮やかな夏野菜は、紫外線から身を守り、夏バテ防止に効果が高いといわれています。夏野菜をちょっとしたアイディアと道具で美味しく調理し、体が喜ぶ食事をとって、健やかに夏をすごしませんか。



★旅するクーネルのスパイスキット、タオ・オーガニック・キッチンの酵素ジャム・ドレッシングも入荷

うちな〜じかん - 沖縄の器と布とおかし -

本店・大村両店とも、まだまだ店内はうちな〜じかんが流れています♪ 夏の大皿料理にぴったりのふくら舎のやちむんや、Doucattyのカラフルな手ぬぐい、紫芋＆黄金芋チップス、沖縄八島の黒砂糖、ちんすこうなど南国のおやつも好評です。 ※8/11(火)まで

**kuriyaの夏ギフト**

お中元、残暑見舞い、初盆のお返しなどの夏ギフトは、こだわり素材の食のもの、使い心地のよいものを贈りませんか。ご予算やご要望に応じてご提案いたします。(全国発送可)



column

巣箱の中に
百花蜜が
ぎっしり!



百花蜜の
蜜が...

日本ミツバチの蜜は国内流通の僅か1%にも満たない希少なもので、一年を通して様々な種類の花から集めるため百花蜜と呼ばれます。花粉と花の蜜を持ち帰り、酵素の力で独特のハチミツを作り出すのです。今回、奇跡的にも分蜂、採蜜の経験が出来、それを皆さんにもお届け出来る機会に恵まれました。ハチミツは少量ですがAmazonで販売します。蜜蠟バームも完成次第、ご紹介したいと思っています。

日本ミツバチは飼育が非常に困難で、逃亡癖があり養蜂家泣かせと言われていますので、どうかこのまま屋上にとどまらせて欲しいと願ひ、なにより巣箱に入出入りする健気な可愛い蜂たちに日々癒しをもらっています。

marché

8/9 ■天と地の恵みのやさい販売 本店
(日) 南島原市の田中山自然農園、草虫菜広せ、鈴木ファームの有機野菜販売

8/30 ■GREEN GROCERY STOREの出張販売 本店
(日) 固定種、在来種の野菜を中心に、こだわりの食材や惣菜を販売

8/23 ■チョープロファームの野菜販売 本店 **NEW**
(日) 企業が取り組む新しいカタチの農場から、農薬不使用の野菜をお届けします



anothers group

リストランテ厨 095-865-9798 毎水曜、第一日曜休

メニューも夏仕様! 青森から届いた短角牛や、珍しいトマトなどは是非食べて頂きたい食材が集まっています。※ご来店時はご予約が確実です。

ランチ(月・火・木・金) 12:00~13:30OS
(土・日・祝) 1部 11:30/2部 13:00(各90分)
ディナー(金・土・日・祝) 18:00~20:30OS
※月・火・木は、ご相談に応じます。

■詳細は電話、店頭にてお問い合わせください。
■最新情報はHP・fb 「リストランテ厨」で検索



HP



facebook

kuriyaの家 095-856-8101 10:30~17:30

家を考えることは、暮らしを考えること。"日常"と"理想"がグッと近くなるような、日々の生活に寄り添った住空間を提案します。注文住宅、リノベーション、キッチン、暮らしのこと...ご相談ください。

■モデルルーム・モデルハウス見学は随時受付中(予約制)
■施工例などはHP・fb・ig 「kuriyaの家」で検索



HP



facebook



instagram

日本ミツバチの採蜜に成功!

6月に続いて日本ミツバチのお話。5月の分蜂が終わり、6月は採蜜に挑戦。先ずは上箱を外し、すのこを切り離し、箱と箱の間にワイヤーを入

れ切り離す作業から始まります。日本ミツバチの巣は、巣の上側が蜜を貯める部分、下側が幼虫を育てる部分になっており、重箱式巣箱では、最上段を取り外すことでハチミツの貯蔵域以外を破壊することなく採蜜が可能

です。最初につれた蜜を集めます。作業中に蜜を舐めることが出来ること。これこそが採蜜の醍醐味。不純物のないすっきりとした何とも言えない甘さを堪能しました。残りは一晩放置し蜜を落とします。

その後、蜜を採った巣を鍋で炊き、その上澄みから蜜蠟作り。結構手間がかか

かるため、絞った後は捨てる割合が多いのですが、私たちはこれで蜜蠟バームを作る予定。

日本ミツバチの蜜は国内流通の僅か1%にも満たない希少なもので、一年を通して様々な種類の花から集めるため百花蜜と呼ばれます。花粉と花の蜜を持ち帰り、酵素の力で独特のハチミツを作り出すのです。今回、奇跡的にも分蜂、採蜜の経験が出来、それを皆さんにもお届け出来る機会に恵まれました。ハチミツは少量ですがAmazonで販売します。蜜蠟バームも完成次第、ご紹介したいと思っています。

日本ミツバチは飼育が非常に困難で、逃亡癖があり養蜂家泣かせと言われていますので、どうかこのまま屋上にとどまらせて欲しいと願ひ、なにより巣箱に入出入りする健気な可愛い蜂たちに日々癒しをもらっています。

日本ミツバチの採蜜に成功!

6月に続いて日本ミツバチのお話。5月の分蜂が終わり、6月は採蜜に挑戦。先ずは上箱を外し、すのこを切り離し、箱と箱の間にワイヤーを入

れ切り離す作業から始まります。日本ミツバチの巣は、巣の上側が蜜を貯める部分、下側が幼虫を育てる部分になっており、重箱式巣箱では、最上段を取り外すことでハチミツの貯蔵域以外を破壊することなく採蜜が可能

です。最初につれた蜜を集めます。作業中に蜜を舐めることが出来ること。これこそが採蜜の醍醐味。不純物のないすっきりとした何とも言えない甘さを堪能しました。残りは一晩放置し蜜を落とします。

その後、蜜を採った巣を鍋で炊き、その上澄みから蜜蠟作り。結構手間がかか

かるため、絞った後は捨てる割合が多いのですが、私たちはこれで蜜蠟バームを作る予定。

日本ミツバチの蜜は国内流通の僅か1%にも満たない希少なもので、一年を通して様々な種類の花から集めるため百花蜜と呼ばれます。花粉と花の蜜を持ち帰り、酵素の力で独特のハチミツを作り出すのです。今回、奇跡的にも分蜂、採蜜の経験が出来、それを皆さんにもお届け出来る機会に恵まれました。ハチミツは少量ですがAmazonで販売します。蜜蠟バームも完成次第、ご紹介したいと思っています。

日本ミツバチは飼育が非常に困難で、逃亡癖があり養蜂家泣かせと言われていますので、どうかこのまま屋上にとどまらせて欲しいと願ひ、なにより巣箱に入出入りする健気な可愛い蜂たちに日々癒しをもらっています。

日本ミツバチの採蜜に成功!

6月に続いて日本ミツバチのお話。5月の分蜂が終わり、6月は採蜜に挑戦。先ずは上箱を外し、すのこを切り離し、箱と箱の間にワイヤーを入

れ切り離す作業から始まります。日本ミツバチの巣は、巣の上側が蜜を貯める部分、下側が幼虫を育てる部分になっており、重箱式巣箱では、最上段を取り外すことでハチミツの貯蔵域以外を破壊することなく採蜜が可能

です。最初につれた蜜を集めます。作業中に蜜を舐めることが出来ること。これこそが採蜜の醍醐味。不純物のないすっきりとした何とも言えない甘さを堪能しました。残りは一晩放置し蜜を落とします。

その後、蜜を採った巣を鍋で炊き、その上澄みから蜜蠟作り。結構手間がかか

かるため、絞った後は捨てる割合が多いのですが、私たちはこれで蜜蠟バームを作る予定。

日本ミツバチの蜜は国内流通の僅か1%にも満たない希少なもので、一年を通して様々な種類の花から集めるため百花蜜と呼ばれます。花粉と花の蜜を持ち帰り、酵素の力で独特のハチミツを作り出すのです。今回、奇跡的にも分蜂、採蜜の経験が出来、それを皆さんにもお届け出来る機会に恵まれました。ハチミツは少量ですがAmazonで販売します。蜜蠟バームも完成次第、ご紹介したいと思っています。

日本ミツバチは飼育が非常に困難で、逃亡癖があり養蜂家泣かせと言われていますので、どうかこのまま屋上にとどまらせて欲しいと願ひ、なにより巣箱に入出入りする健気な可愛い蜂たちに日々癒しをもらっています。

日本ミツバチの採蜜に成功!

6月に続いて日本ミツバチのお話。5月の分蜂が終わり、6月は採蜜に挑戦。先ずは上箱を外し、すのこを切り離し、箱と箱の間にワイヤーを入

れ切り離す作業から始まります。日本ミツバチの巣は、巣の上側が蜜を貯める部分、下側が幼虫を育てる部分になっており、重箱式巣箱では、最上段を取り外すことでハチミツの貯蔵域以外を破壊することなく採蜜が可能

です。最初につれた蜜を集めます。作業中に蜜を舐めることが出来ること。これこそが採蜜の醍醐味。不純物のないすっきりとした何とも言えない甘さを堪能しました。残りは一晩放置し蜜を落とします。

その後、蜜を採った巣を鍋で炊き、その上澄みから蜜蠟作り。結構手間がかか

かるため、絞った後は捨てる割合が多いのですが、私たちはこれで蜜蠟バームを作る予定。

日本ミツバチの蜜は国内流通の僅か1%にも満たない希少なもので、一年を通して様々な種類の花から集めるため百花蜜と呼ばれます。花粉と花の蜜を持ち帰り、酵素の力で独特のハチミツを作り出すのです。今回、奇跡的にも分蜂、採蜜の経験が出来、それを皆さんにもお届け出来る機会に恵まれました。ハチミツは少量ですがAmazonで販売します。蜜蠟バームも完成次第、ご紹介したいと思っています。

日本ミツバチは飼育が非常に困難で、逃亡癖があり養蜂家泣かせと言われていますので、どうかこのまま屋上にとどまらせて欲しいと願ひ、なにより巣箱に入出入りする健気な可愛い蜂たちに日々癒しをもらっています。

日本ミツバチの採蜜に成功!

6月に続いて日本ミツバチのお話。5月の分蜂が終わり、6月は採蜜に挑戦。先ずは上箱を外し、すのこを切り離し、箱と箱の間にワイヤーを入

れ切り離す作業から始まります。日本ミツバチの巣は、巣の上側が蜜を貯める部分、下側が幼虫を育てる部分になっており、重箱式巣箱では、最上段を取り外すことでハチミツの貯蔵域以外を破壊することなく採蜜が可能

です。最初につれた蜜を集めます。作業中に蜜を舐めることが出来ること。これこそが採蜜の醍醐味。不純物のないすっきりとした何とも言えない甘さを堪能しました。残りは一晩放置し蜜を落とします。

その後、蜜を採った巣を鍋で炊き、その上澄みから蜜蠟作り。結構手間がかか

かるため、絞った後は捨てる割合が多いのですが、私たちはこれで蜜蠟バームを作る予定。

日本ミツバチの蜜は国内流通の僅か1%にも満たない希少なもので、一年を通して様々な種類の花から集めるため百花蜜と呼ばれます。花粉と花の蜜を持ち帰り、酵素の力で独特のハチミツを作り出すのです。今回、奇跡的にも分蜂、採蜜の経験が出来、それを皆さんにもお届け出来る機会に恵まれました。ハチミツは少量ですがAmazonで販売します。蜜蠟バームも完成次第、ご紹介したいと思っています。

日本ミツバチは飼育が非常に困難で、逃亡癖があり養蜂家泣かせと言われていますので、どうかこのまま屋上にとどまらせて欲しいと願ひ、なにより巣箱に入出入りする健気な可愛い蜂たちに日々癒しをもらっています。

日本ミツバチの採蜜に成功!

6月に続いて日本ミツバチのお話。5月の分蜂が終わり、6月は採蜜に挑戦。先ずは上箱を外し、すのこを切り離し、箱と箱の間にワイヤーを入