

「新宿しQハニー」に みつばちのキャラクターが誕生しました！

区内在住の **漫画家・植田まさしさん** に、
「新宿しQハニー」の応援キャラクターを贈っていただき
ました。

はじめまして！
私は「新宿しQハニー」の
応援キャラクター「**びーみい**」です。
(みつばちの女の子です)
皆さんが力を合わせて作った
「新宿しQハニー」をどうぞよろしく！



植田まさし

お待たせしました！

今年の「新宿しQハニー」を 8月7日から販売します

新宿しQハニーは、新宿区障害者福祉事業所等ネットワーク「しんじゅ Quality」が、区内で活動している障害のある方々の就労機会の創出や地域の人たちとの交流等を目的に、2019年3月から取り組んでいる養蜂事業「みつばちプロジェクト」によって生まれた天然蜂蜜です。四谷地域センター(内藤町87)、区立障害者福祉センター(戸山1-22-2)等でさまざまな障害のある方が養蜂を行い、瓶詰め・ラベル貼り等の作業に携わって商品を完成させています。

今年の生産分は8月7日(休)から区立障害者福祉センター、ふらっと新宿各店舗等で販売します。香りの高い濃厚な蜂蜜をぜひ、お楽しみください。



☎ 区勤労者・仕事支援センターネットワーク事務局 ☎ (5273) 3852・
FAX (3208) 3100・HP <https://sksc.or.jp/flat.html>



175g2,700円(左)、100g1,500円(中央)、50g800円(右)



みんなで
採蜜の
準備中



搾りたての
蜂蜜の香りが
部屋いっぱいに
広がる瞬間

新宿 うまいもの Search

今月のキーワード

お土産にピッタリな、ほかにはない
和菓子が買えるお店を教えてください！

12 神楽坂梅花亭

◆所在地／営業時間 神楽坂6-15、神楽坂梅花亭ビル(東西線神楽坂駅徒歩2分) ☎ (5228) 0727
午前10時～午後7時(水曜日定休)



梅花亭初代亭主・松蔵さんが考案した「鮎の天ぷら最中」は、皮を菜種油と米油で揚げた、鮎の形をした最中です。若鮎を思わせるほっそりとした形で、口を含むと香ばしい香りが広がります。豆から炊いた特製餡との相性も絶妙。餡を詰めてから10時間寝かせることで完成するしっとりとした皮は、ほかでは味わえない食感です。一尾から求める常連客もいれば、尾頭がついていることからおめでたい席の手土産としても重宝され、小豆餡と白餡の紅白を詰め合わせて購入する方もいるそうです。

四代目亭主の井上豪さんによると、「鮎の形をしているのは松蔵の故郷、新潟県の魚野川の鮎にちなんだもの。松蔵は戦後シベリヤに抑留され、「日本に帰ったら！」の一念でできあがったのがこの最中なんです」とのこと。発売から75年間、小豆を厳選し、最中に合う餡の味を工夫し、100%国産の油にこだわるなど、代々の亭主の手によって進化し今があります。

スタッフのイチオシ！



鮎の天ぷら最中

小豆のこし餡と白餡の2種類があり、どちらも日持ちは7日間。個包装なのもうれしい。

新宿区公式SNS



X (Twitter)
@shinjuku_info



Facebook
@shinjuku.info



LINE
アカウント名／新宿区



YouTube
「新宿区公式チャンネル」