

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

トーストと蜂蜜の
あま——い関係



贈り物に蜂蜜ギフト

Special

大切な人に蜂蜜を贈りませんか。

平安時代から続く贈り物の定番。



Happy Gift

蜂蜜は、昔から贈り物としてよく使われてきました。貴重な自然からの恵みで、さらに常温で保存でき、腐らない。贈る側にも、贈られる側にも人気が高いのが蜂蜜なんです。(現代ではおいしく召し上がっていただくために賞味期限を設定しております)

蜂蜜は、ビタミンやミネラルが豊富に含まれるその性質から、健康によいと知られており、高齢の方でも安心して召し上がっていただけます。若い世代においては、蜂蜜を美容に使ったり、スイーツに使ったり、勉強やスポーツのお供に使ったりと新しい使い方にどんどんチャレンジしています。

また、花ごとに違う蜂蜜をギフトセットで食べ比べることで、普段なかなかできない贅沢な使い方ができるのも楽しいですね。

蜂蜜の贈り物の歴史は古く、平安時代に宮中への献上品に蜂蜜が使われたとの記録が残っており、江戸時代には、家康の孫娘・千姫が、はちみつを大量に持って嫁いだと伝えられています。



Sweet

贈り物に
ぴったり

ハニーハンターおすすめの蜂蜜 Top 3



- 1 国産あかしあ蜂蜜
…クセがなく、どなたでも食べやすい定番蜂蜜。
- 2 国産北海道蜂蜜
…最近人気急上昇！花香る北海道の花々の蜂蜜。
- 3 国産みかん蜂蜜
…男性人気◎ しっかりとした甘みとジューシーさ。



From the ORIGIN "No.0144"

和歌山県有田川町産 **みかん蜂蜜** 2020/5/14 採蜜



関西において人気が高いのは和歌山県のみかん蜂蜜。有田郡などで栽培される温州ミカンの白く小さい花から、毎年5月頃にミツバチが集めた蜂蜜だ。シングルオリジン NO.0144 は、和歌山で40年以上みかん蜂蜜を採り続けている西林養蜂園の蜂蜜。西林さんは品質に非常にこだわり、納得のいく蜂蜜が採れないときは、販売すらしてくれない。そんな西林さんが絶賛したのが今年のみかん蜂蜜。色合いは他の蜂蜜よりも透明感が強く、糖度が非常に高い。口の中でまったりと甘さが広がり、そしてジューシーな香りが一気に感じられる。「来年はこんな蜜はとれへんやろなあ」との西林さんの言葉にも納得の蜂蜜だった。2020年はみかんの花付きもよく、GW後半から順調に気温も上昇し、5月14日にベストのタイミングで採蜜でき、珠玉の蜂蜜が生まれた。

和歌山県
有田川町





KANEICHI NEWS TOPICS

ミード感謝祭開催

期間：11月1日(日)～11月30日(月)

ミードの取り扱い15年!! 日頃のご愛顧に感謝

蜂蜜に水と酵母を加えて発酵させたお酒 蜂蜜酒 (MEAD ミード)。その歴史はワインやビールよりも古く、偶然ハチの巣に雨水がたまり、自然発酵することでできたミードが、人類が最初に会ったお酒ではないかと言われています。そんなミードをいつもご愛飲くださる皆様に感謝の気持ちをこめて、11月いっぱい感謝祭を開催します！期間中はいつもよりお得にミードがご購入可能！ぜひミールミ各店にご来店ください。



11月は
ミードを飲もう

蜂蜜酒とは

蜂蜜に水と酵母を加えて
出来た醸造酒

ポーランドから日本初上陸の 新ミード登場！

ポーランドミードを多く取り扱うミールミが自信をもってご提供する新ミード！

Trójniak Staropolski トウルイニャク スタロポルスキがミールミ各店で販売開始！ポーランドの伝統的な製法で造られていて、EU が定める伝統的特産品保護の対象に認定された最初のミードです。

11.1(日)
新発売！



世界で一つだけの陶器に、 芳醇なミードが入った ボトルが限定発売！

オリジナル特注のポーリッシュポタリーの花柄陶器に、人気No.1のポーランドミード ヤドヴィガが入った超限定品が販売開始！伝統的な蜂蜜酒作りの手法を受け継いだポーランドの代表的なメーカーであるアピス社に何度も交渉し実現した、世界で一つだけのあなたのミード、ぜひお手元に置いてください。

11.30(月)
新発売！

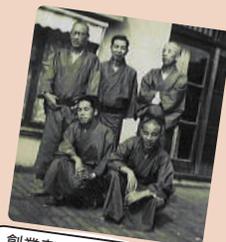


*ポーランド南西部の街、ポレスワヴィエツで作られる陶器のこと。職人の手によってひとつひとつ丁寧に手作りで、スポンジによるスタンプや手書きを組み合わせた多種多様な絵柄が特徴です。一つ一つ手作業なため、同じ商品でも少しずつ形が違います。



HONEY TALK

風邪をひくと思いだす、蜂蜜の甘みとおじいちゃんの記憶



創業者の市川末吉(右下)

私は蜂蜜屋の3代目として生まれ、小さいころから蜂蜜に囲まれて育ちました。幼稚園のころから将来の夢は「はちみつやさん」。小学校の時も家に帰ったら蜂蜜をべろべろ舐めていました。そんな蜂蜜の思い出の中でもひとときわ覚えているのが、風邪をひいたときに飲んだ「みかん蜂蜜のお湯割り」。風邪をひいたときは、薬代わりに蜂蜜をお湯で溶いて飲むと、のどの痛みが落ち着いて、ぐっすり眠ることができました。そしてこの飲み方を教えてくれたのは、金市商店の創業者・市川末吉。つまり私のおじいちゃんです。おじいちゃんはずごく厳しい人で、小さい私もたくさん怒られたそうですが、思い出の中では、蜂蜜のような甘いやさしいおじいちゃんになっています。



miel mie

http://www.kaneichi-syouten.com/miel_mie/



三条本店

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21
075-221-6639 / 月~土 10:00 ~ 19:00 / 日・祝 11:00 ~ 19:00 * miel mie honey cafe 11:00 ~ 18:00

京都高島屋店

京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地京都高島屋 B1
075-221-8811 (代表) / 10:00 ~ 20:00

阪急うめだ店

大阪市北区角田町 8 番 7 号 阪急うめだ本店地下 2 階
06-6361-1381 (代表) / 日~木 10:00 ~ 20:00 / 金・土 10:00 ~ 21:00

クリームパン専門店

kin·iro

KYOTO

#キンイロ

<http://www.kaneichi-syouten.com/shop/#kiniro>



三条店

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21 (富小路通り沿い)
075-221-7739 / 11:00 ~ 18:00

伊勢丹京都店

京都市下京区東塩小路町 901 ジェイアール京都伊勢丹 B1F ベーカリーコーナー
075-708-6660 / 10:00 ~ 20:00

ミールミオンラインショップ

<https://miel-mie.com/>



@mielmieKYOTO



@mielmie_



@mielmie_shop



@025bqifx



ハニーハンター 市川 拓三郎 Takusaburo Ichikawa

蜂蜜の仕入れは、金市商店・三代目社長である“ハニーハンター市川拓三郎”が自ら行う。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入れるのがハニーハンターの仕事だ。1年間に食べる蜂蜜は300種類以上、移動距離は地球1.3周分に当たる約52,000kmを超える。養蜂家を直接訪ねることで、蜂蜜がどのような環境で、どのように採られているかを、自らの目と舌で確かめ、そうして仕入れた「安心・安全で高品質な蜂蜜」だけをお客様にお届けします。

活動に興味のある方はハニーハンターのtwitter @honeyhunter83 でチェック!!



発行元 **金市商店**

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21

TEL 075-221-6639 / FAX 075-221-3879 / info@kaneichi.kyoto



RECOMMEND

HONEY COOKING

絶品ハニートースト

Food taste

材料

- ・シングルオリジンハニー 0144 和歌山県有田川町産みかん蜂蜜
- ・トースト 1枚 (厚切りのもの)
- ・バニラアイス：お好みのもの
*ミルク感が強めのほうがはちみつとの相性◎
- ・バター
- ・フルーツ：お好きなもの
- ・ミント：あれば (飾りに使用)

① 厚切り食パンに6等分に切れ目を入れ、トーストする。

② アイス、フルーツ、バターをトーストの上に置く。

③ お好みでミントで飾る。

④ みかん蜂蜜をたっぷりかけて出来上がり。

みかん蜂蜜
で味わおう