

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

和歌山産まれの  
梅とはちみつ♪



ハニータイム  
リコュー・アル  
しました

2021. 6  
No.13  
TAKE FREE

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン



ハニーハンター  
市川 拓三郎 × リーガロイヤルホテル  
京都  
完成させる とろ~りスイーツ



リーガロイヤルホテル京都とハニーハンター市川拓三郎が、“想像するより味わいたい”一期一会のコラボメニューをご提供いたします。ホテルのシェフパティシエが考案した5種のスイーツを、ハニーハンターが厳選した5種類の蜂蜜をたっぷりかけて食べ比べができるデザートプレート「ハニーハント」や、リーガロイヤルホテル京都自慢の焼きたてふわふわのワッフル、テイクアウト限定のチーズタルトなど、計8種の蜂蜜を使ったデザートとドリンクが愉しめます。リーガロイヤルホテル京都とハニーハンターがコラボした至極のハニースイーツを是非お楽しみください。



開催期間：7月1日(木)～8月31日(火)

提供場所：リーガロイヤルホテル京都「オールディダイニング カザ」



## ミールミィ ハニーカフェ



### かき氷メニュー スタート

ハニーレモンの甘酸っぱいかき氷が今年もハニーカフェに登場。さらに今年は、体の中から元気になって欲しいという気持ちを込めて、ハニージャーのかき氷も加わりました。もちろんカフェの蜂蜜8種類もかけ放題。今年のかき氷初めは可愛くて美味しいミールミィのハニーかき氷に決まり！



販売開始日：6月23日（水）

販売場所：蜂蜜専門店

ミールミィ三条本店 ハニーカフェ

## 今年も梅仕事しました

### 和歌山の梅を 蜂蜜漬けに



今年も梅仕事の季節になりました。ミールミィ三条本店のハニーコンシェルジュたちが、ハニーハンター市川拓三郎の買い付けた和歌山県みなべ町産の梅を、同じみなべ町で採れた蜂蜜で漬け込みました。梅仕事の間、三条本店内が梅の良い香りで包まれています。完成まで1~2ヶ月。カフェのドリンクメニューとして提供予定ですので楽しみにしていてくださいね。



## 8月3日は蜂蜜の日



### 蜂蜜の日イベント 今年も開催します

今年も「蜂蜜の日」が近づいてきました。ミールミィ各店では蜂蜜をもっと楽しんで頂けるようなワクワクするイベントを企画中です！この機会にもっと蜂蜜の世界に触れてみませんか。



## Enjoy Honey Time

### 用途別蜂蜜シールアップパウチ 入りに新アイテム登場

可愛くて使いやすいシールアップパウチに入った蜂蜜に、新しい仲間が加わります。夏にぴったりの「レモネードに合う蜂蜜」、最近話題のオートミールとの相性抜群「オートミールに合う蜂蜜」の2種類。



販売開始日：7月5日（月）

販売場所：蜂蜜専門店

ミールミィ各店

# From the ORIGIN "No.0186"

青森県弘前市産 りんご蜂蜜 2021/5/20 採蜜



Fruity



青森県弘前市にあるアップルロードでは、道路脇の両サイドにリンゴの木が1キロ以上植えられています。雄大な岩木山の麓に広がる一面のりんご畠は、圧巻の光景です。そんな日本一のりんごの里で採れるりんごの蜂蜜も日本トップレベルの品質です。今年は天候不順でりんごの花の開花時期は少し涼しめの天候になりましたが、養蜂家さんがうまくタイミングを合わせ、おいしいりんご蜂蜜を採ってくれました。りんごらしいフルーティな味わいは採れたてが一番感じられます。りんご蜂蜜は味わいの変化が起こりやすい蜂蜜なので、フルーティな味わいを採れたてのこの時期にお試しください。



## シングルオリジンハニーとは？

SINGLE ORIGIN  
PURE HONEY

蜂蜜は同じ蜜源、同じ地域であっても年度による気候や環境の変化によって味わいが変わります。ワインのヴィンテージと同じように、年度によって、蜂蜜の違った個性を見つけることができます。

4ヶタの  
ハニーナンバーが  
その蜂蜜の銘柄



採蜜  
時期



蜜源

ミツバチが蜂蜜を作るため、花から蜜を集めます。四季のある日本は蜜源の宝庫ですが、世界には熱帯や寒冷などの気候から日本には無い個性的な蜂蜜も数多く存在します。各地から取り揃えた約50種におよぶ蜜源の蜂蜜をお楽しみください。

採蜜地



蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で5つのタイプに分類

シンプル	すっきりした風味で食べやすい蜂蜜。 トーストから料理にまで、様々な使い方が可能な蜂蜜。
リッチ	風味や色合いが個性的な蜂蜜。そのままでは食べにくい蜂蜜も、製菓や製パンの原材料などの、個性を生かした使い方もオススメ。
フローラル	口の中に入れたときに、ふわっと広がる花の香りが特徴の蜂蜜。 紅茶やハーブティーなどに入れて飲むのがオススメ。
フルーティ	果実を思わせるジューシーな味わいが特徴の蜂蜜。 ヨーグルトやフルーツジュースとの相性抜群。
バランス	甘みと香りのバランスが良い蜂蜜。様々な用途でお使いいただけます。

タイプ

同じ蜜源の蜂蜜であっても、採れる地域によって微妙に味わいが異なります。例えば、あかしあ蜜蜂においては、国内外10カ所以上の採蜜地別をラインナップ。採蜜地によって違う味わいを感じていただけます。

# ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

## ハニーハンターの移動手段

ハニーハンターは世界中の養蜂家を追いかけ、いろいろな地域を訪れます。使用する移動手段は飛行機、フェリー、鉄道、車など様々。国内では、九州から北海道まで主に飛行機で移動するのですが、現地に入るとトラックに乗って各地の養蜂家を訪ねて、蜂蜜の交渉を行い、そのままトラックに買い付けた蜂



蜜を積んで持ち帰ります。今までこそ、1日で約2トンの蜂蜜を買い付け、300キロ以上の移動も平気になりましたが、10年ほど前に駆け出しひニーハンターだったころは、MTのトラックはもちろん、大型の商用車の運転も苦手でした（ペーパードライバーでした）。毎年の買い付けで蜂蜜の目利きだけでなく、いろんな車の運転も成長できたと思います。



世界中にある  
まだ見ぬ蜂蜜を  
探し求めて

ハニーハンター  
市川 拓三郎

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。



# 金市商店の蜂蜜の分類

## SINGLE ORIGIN PURE HONEY

コールドフィルタリングハニー  
(COLD FILTERING HONEY・低音濾過蜂蜜)

低音(約50度以下)で加熱、  
不純物を取り除く濾過工程を経て、瓶詰充填した蜂蜜

- 蜜蜂を低音で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損ないません。
- 低温での蜂蜜の風味をしっかりと残します。
- フィルターの網目が細かいので濾過工程にて不純物をしっかりと取り除くことができます。

## SINGLE ORIGIN RAW HONEY

ローハニー(RAW HONEY・生蜂蜜)

養蜂家の手で蜂蜜が採蜜された後、一度も加熱を行わず、  
大きな不純物だけを取り除くために粗濾過し、瓶詰充填した蜂蜜

- 蜜蜂を低音で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損ないません。
- 低温での蜂蜜の風味をしっかりと残します。
- フィルターの網目が細かいので濾過工程にて不純物をしっかりと取り除くことができます。

## はちみつの結晶について

蜂蜜は温度変化や時間経過によって、白く固まつたり容器の底に白い粒々ができることがあります。それは「はちみつの結晶」です。カビのように見えることからご心配される方も多いですが品質には全く問題ありません。特にシングルオリジンハニーは、蜜源・採蜜地・採蜜時期などで異なる個性をそのまま瓶詰した蜂蜜という性質上、中には結晶しやすい蜂蜜、結晶しにくい蜂蜜がございます。結晶も個性の一つとして楽しんでいただけますと幸いです。結晶を溶かす際は、鍋に45度～50度位のお湯を用意して、蜂蜜容器を浸しながら木製スプーンなどでかき混ぜながらゆっくりと湯煎してください。

45～50度



miel mie

蜂蜜専門店ミールミィ



公式サイト オンライン  
ショップ



@mielmie\_KYOTO

@mielmie\_shop

@mielmie\_

@025bqifx

クリームパン専門店

kin.iro  
KYOTO  
\*キンイロ

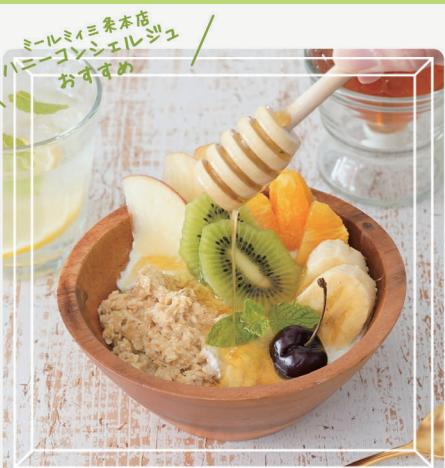


公式サイト

発行元 株式会社 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



## HONEY COOKING

フレックファストハニーオーッ

Good taste

### 材料

- ・オートミールに合う蜂蜜  
シールアップパウチ入り  
好きなだけ
- ・オートミール 30g
- ・牛乳 60cc (お好みで調整)
- ・ヨーグルト 40g
- ・お好きなフルーツ
- ・ミント (飾り)

① オートミールと牛乳を耐熱容器に入れ、レンジで 600w 1 分半加熱する。

② ヨーグルトや、フルーツ、ミントを  
トッピング。

③ 最後にアーモンド蜂蜜をたっぷりか  
けて完成！

\*シングルオリジンハニー 0097 アルゼ  
ンチン産百花蜜もオススメ！  
ほんのリナモンのような風味が、ス  
タッフもお気に入りです。