

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

8月3日は
はちみつの日

Enjoy Honey Time

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2021. **7**
No.14
TAKE FREE

「はちみつの日」
フェア開催！
8月1日～16日

SALE

8月3日は蜂蜜の日

蜂蜜専門店 ミールミイ
mil mil.

今年もやってきました「はちみつの日
フェア」！とってもお得なセールの蜂
蜜や「はちみつ詰め放題」など楽しい
イベントが盛りだくさん！今年は初の
試みのオンラインイベント「はちみつ
をお家で楽しもう」も開催します。
ぜひ店頭、またはネットショップやオン
ラインで参加くださいね！

ハニーハンター
セクション

イチオシ！

蜂蜜たっぷり
夏の福袋

各店 30 袋限り

ハニーハンター市川拓三郎が
セレクトした、国産蜂蜜 3 本を含む
お得な蜂蜜食べ比べ福袋。

はちみつ好き必見！！

はちみつ詰め放題！

約90種の蜂蜜から詰め放題！

人気の国産蜂蜜から
レアな蜂蜜まで



ミールミイ三条本店
蜂蜜のあめさんつかみ取り

人気の蜂蜜のあめさんが
つかみ取りで登場！



オンラインイベント
はちみつをお家で楽しもう

ハニーコンシェルジュが提案

ハニーレモンを使った夏に嬉しいさっぱりメニュー

ミールミイのハニーコンシェルジュ
がはちみつを使ったお手軽メニュー
やアレンジミードをご紹介！初めての
試みなので至らない部分もあるか
と思いますがお時間がある方は是非
ご覧くださいね！

Let's Bee Happy.

- ハニーレモンのエスカベッシュ
- ハニーレモンのブルスケッタ
- ハニーレモンのミードカクテル

8月9日
(月・祝)
14:00
START



インスタライブ
にて配信



KANEICHI NEWS TOPICS

8月2日 START

はちみつ定期便

ハニクル
by miel mie

はちみつ定期便 **ハニクル** 始まる!

大変お待たせいたしました! 8月2日(月)にはちみつ定期便「ハニクル」のサービスがスタート

します。蜂蜜って何を選んでいいのかわからない」「なかなかお店にもいけない」そんな方にオススメのサービスがハニクルです。ハニクルのサイトで8個の質問に答えるだけで、ハニーハンター市川拓三郎があなたにぴったりの蜂蜜を選び、毎月自宅にお送りします。8月3日の「はちみつの日」には、とてもお得なイベントも準備中!



クリームパン専門店 **キンイロ** のクリームパンが、
テレビで紹介されました!

7月11日(日)放映の日本テレビ「おしゃれイズム」にて、キンイロのクリームパンが「京都で話題の手土産」として紹介されました。2018年4月のオープン当初から人気の「kin・iro 金色」と「kuro・iro 黒色」は、京都の街歩きのお供にも、ちょっとした手土産にもピッタリ。ぜひ蜂蜜たっぷりのクリームパンを味わってみてくださいね。

オレンジ蜂蜜
で作った

8月1日新発売

ハニーママレード が完成!

New!

果実王国・信州にあるジャムメーカー「はなのみ」と共に作り上げたハニーママレードが新登場。「果実をどれだけ楽しんでいただけるか」にこだわったはなのみと、

安心安全高品質な蜂蜜を買い付けるハニーハンター市川拓三郎がタッグを組んで作り上げました。メキシコ産オレンジ蜂蜜に瀬戸内産のレモンを使用した爽やかな味わいの「瀬戸内レモン」と、メキシコ産オレンジ蜂蜜に瀬戸内せとかみかんを使用したジューシーな味わいの「瀬戸内せとか」。



瀬戸内せとか 瀬戸内レモン

広報担当はにまるが

はちみつnote 始めました

「蜂蜜をもっと知ってほしい」
そんな気持ちを込めて
note を始めました。



知ってそうで知らない 蜂蜜の情報満載

From the ORIGIN "No.0195"

青森県弘前市産 あかしあ蜂蜜 2021/6/15 採蜜



simple

青森県
弘前市



「今年のあかしあ蜂蜜は不作だ」。そんな噂が聞こえてきたのは、6月上旬ごろ。すでに採蜜が終わっている長野や新潟などで、例年の半分以上しか採れず、いつも買い付ける秋田県大館市のあかしあの花の咲き具合も悪い。実際に買い付けのために、6月下旬に秋田へ行くと「今年は不作だったから、量も質も悪くてごめんね」と養蜂家さんに謝られることもあった。今年の仕入れは厳しそうだと思いながら、訪ねた青森県弘前市の養蜂家さんだったが、用意してくれていたのは、過去一番に品質が良く、大量の一斗缶に入った蜂蜜。「今年は頑張ったんだ」と話す75歳の養蜂家さんが神様に見えた。弘前市は比較的花付きがよく、採蜜時期に天候にも恵まれ、高品質のあかしあ蜂蜜が採れたそう。「けっけっけ」とちょっと変った笑い声がいつもより自信に満ちて聞こえた。



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ケタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄

蜜源



採蜜
時期



採蜜地



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。

蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で5つのタイプに分類

タ
イ
プ

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。

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、あかしあ蜂蜜においては、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。

ハニーター 市川 拓三郎の HONEY TALK

…… 8月3日は「はちみつの日」。各地で開かれるイベントをCHECKしよう！ ……

8月3日は「はちみつの日」。全日本はちみつ協同組合と日本養蜂はちみつ協会が1985年に制定した記念日で、「はち(8)みつ(3)」の語呂合わせから来ています。3月8日の「ミツバチの日」と共に業界では大事な一日です。ミツバチの日は蜂蜜のシーズン前なので、蜜蜂供養などミツバチに感謝する行事が行われます。一方、はちみつの日のある8月はちょうど今年採れた蜂蜜が出そ



ろいつつある時期で、各地で蜂蜜品評会なども開かれます。蜂蜜を使ったスイーツフェアがホテルなどで行われるなど、ちょっとした蜂蜜のお祭りの日。年々いろいろな企画も増えてきているので、はちみつの日で検索して様々なイベントに参加してみるのも楽しいですよ！

蜂蜜専門店ミールミ×リーガロイヤルホテル京都

ハニーハンター厳選のはちみつとスイーツのコラボレーション
「ハニーハーモニー」開催中！ 8月31日まで



ハニータンバー

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ
Flowers Acacia
タイプ Simple

国 日本 Japan
Country 青森県弘前市
採蜜 Date 2019.6.11

採蜜した場所

採蜜した時期

蜂蜜は「蜜源」「採蜜地」だけでなく、「採蜜時期」などによっても味わいが異なります。それら個性の違う蜂蜜をそれぞれの銘柄と捉え、風味を5つのタイプで表現した『シングルオリジンハニー』。

ハニータンバー市川拓三郎が、世界20か国以上、国内20都道府県以上から集めた蜂蜜は100種類以上に渡り、50近い蜜源から採れた蜂蜜を、自らの目と舌で確かめました。これからも新しい蜂蜜との出会いがあるたびに、4ケタのハニータンバーは増え続けていきます。



世界中にある まだ見ぬ蜂蜜を 探し求めて

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。

ハニーハンター
市川 拓三郎



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・低温濾過蜂蜜)

低温(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

- 蜂蜜を低温で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損ないません。
- 低温なので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)

養蜂家の元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

- 気温が低くなる冬季や、蜂蜜が結晶してしまうとローハニーの生産は難しいため、春から夏にかけて採れる蜂蜜を養蜂家から仕入れし、そのまま瓶詰します。
- フレッシュな蜂蜜の風味や香りを感じることができます。
- 蜂蜜内の黒い点は花粉です。そのまま召し上がっても問題ございません。
- 花粉が核となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

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、白く固まっ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ください。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エ



オンラインショップ



@mielmieKYOTO



@mielmie_shop



@mielmie_



@025bqifx



クリームパン専門店

kin·iro

KYOTO

キーンイロ



公式サイト



@kiniro_kyoto



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

夏に嬉しい!

HONEY COOKING

ハニーレモネード

Good taste



材料(ロンググラス 2 杯分)

- ・レモネードに合う蜂蜜 125g
- ・レモン 1 個
- ・漬け込み用の瓶 300ml 容量のもの
- ・ミント：4 枚 ・氷：各 5 個 ・冷水：各 200cc



作り方

1. レモンをよく洗い水気をふき取ってから、2mm の輪切りにする
2. 瓶に 1 のレモンと蜂蜜を入れ、よくかき混ぜる
3. 冷蔵庫に入れて 1 日置いておく
4. 3 のシロップ 60cc、レモンの輪切り、氷、ミントを入れ冷水を注ぐ

