

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン



はちみつの色って何色？
はちみつの色は「はちみつ色」

2021. **8**
No.15
TAKE FREE

推しは
何色？

あなたの オイシイ の味方

はちみつ戦隊ハニレンジャイが集結！

はちみつは採れる「蜜源、場所、時期」によって多様な個性があります。
味わい、香り、様々な顔がありますが、色もまたその個性のひとつ。
そんなはちみつの特徴的な色をもつ5種類が、8月3日の「はちみつの日」を記念して“はちみつ戦隊ハニレンジャイ”を結成！！

変身のはやさはナンバー1!?

ハニーグリーンあざみ

あふれだすリッチな個性

ハニーブラックそば

透き通る美しさのオールラウンダー

ハニークリアあかしあ

ミステリアスだけど頼れる存在

ハニーレッドいたちはぎ

いつも明るくみんなをサポート

ハニーイエローきはだ

推しは何色？

ハニーイエロー

きはだ

ハニーレッド

いたちはぎ

ハニークリア

あかしあ

ハニーブラック

そば

ハニーグリーン

あざみ



あなたの オイシイ の味方

はちみつ戦隊ハニレンジャイ

詳しくはこちら！
はちみつnoteをチェックしてね



彼らは今日も敵の組織“モットオイシクタバタイーナ”と戦うのだ！
そして、ハニレンジャイの仲間たちは全国・世界各地に散らばって、
日々私たちのオイシイを手助けしてくれています！
彼らと彼らの仲間会いたくなったら、ぜひ蜂蜜専門店ミールミイ
へ！あなたにピッタリのヒーローに出会えますように。



KANEICHI NEWS TOPICS

大阪のホテルで

ハニーハンター

厳選の



蜂蜜 が食べられる



朝食バイキングはホテルに泊まる
ときのお楽しみの一つ。大阪にあ
る「ホテルピナリオ梅田」ではハ
ニーハンター厳選の蜂蜜などが楽
しめるバイキングを提供中。

「高匠」の高級食パンや、ヨーグル
ト、ソフトクリームに、朝からたっ
ぷり蜂蜜をかけられる贅沢。取り
揃える蜂蜜はなんと 10 種類以上！

ミールミィ三条本店にあるハニーカフェ以外で、ハニーハンター厳選の蜂蜜か
け放題が堪能できるのは「ホテルピナリオ梅田」だけ。ぜひ、大阪にお泊まり
の際はご利用くださいね。



ホテルピナリオ梅田

阪急「大阪梅田駅」から徒歩約 5 分、

JR「大阪駅」から徒歩約 10 分と

アクセス便利な立地。

住所：大阪府大阪市北区豊崎 3-9-1



ハニカルのハニーセラピー
試してみよう

はちみつ定期便

ハニカル
by miel mie

ハニーセラピー

毎日が充実しているあなたへの
ハニーセラピー



Enjoy
my
Honey Time



無料はちみつ診断へ GO

8月2日から、はちみつ定期便ハニ
カルのサービスがスタートしました。
毎月のはちみつが届くだけではなく、
サイトで言うはちみつ診断結果には
ハニーハンターからのハニーセラ
ピーもついてきます。はちみつパワ
ーでちょっと元気になれるかも。はち
みつ診断は無料でできるので試して
みてくださいね。

From the ORIGIN "No.0205"

北海道名寄市産

しころ蜂蜜

2021/7/2 採蜜



Fruity

北海道
名寄市

北海道で採れる幸せの黄色い蜂蜜、それが「しころ蜂蜜」です。本州ではきはだと呼ばれる漢方などに使われる木の花から採れた蜂蜜で、北海道ではなぜかしこと呼ばれています。6月後半に採れる蜂蜜で、近年では蝦夷梅雨の影響で安定して取れなくなっています。

今年のしころ蜂蜜は、去年に引き続き天候に恵まれ非常にキレイな黄色い蜂蜜が採れました。フルーティな味わいで、後味はしっかりめの甘さが広がります。結晶しやすいのも特徴で、ローハニーで食べられるのも採れたての今だけ。養蜂家さんも自信をもって勧めるしころ蜂蜜をお試しください。



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ケタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄

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種および蜜源の蜂蜜をお楽しみください。

採蜜
時期

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

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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

..... ハニーハンターと北海道の巨大な虫

夏の北海道はミツバチにとっても貴重な蜜源に恵まれ、過ごしやすい越夏の地。同時にはほかの虫たちにとっても天国になります。札幌や旭川から遠く離れた山間の養蜂場で、トラックから降りてわずか数秒。大量のブヨやアブが襲ってきます。しかもめっちゃでかい！本州の倍ぐらいのサイズに感じます。



普段は網もかぶらずミツバチの世話をする養蜂家さんも、ブヨやアブの

前には網がないと仕事にならないと嘆くほど。でもこんな話も教えてくれました。「ブヨやアブが大量発生する年は蜂蜜も豊作なんですよ」。確かに今年はブヨやアブの勢いも凄い。どおりで道北地方は蜂蜜も豊作なんですね。自然ってつながっているんだなあと、納得でした。



ハニーマンバー

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』。

ハニーハンター市川拓三郎が、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けたのハニーマ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



金市商店の蜂蜜の種類

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



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

HONEY COOKING

ハニーレモンのモヒート風レモネードミート

Good taste



モヒート風ハニーレモンミートの作り方

- 材 料
- ・はちみつのお酒 蜜月：60ml
 - ・ハニーレモンシロップ：小さじ 2
 - ・ハニーレモンスライス：1 枚
 - ・ライム：1/4 個
 - ・ミントの葉：5 ～ 6 枚
 - ・炭酸：60ml
 - ・氷：2 ～ 3 個

作り方

- ① ライムをよく洗ってくし切りにする、ミントは洗って水気を切っておく。
- ② グラスにミント、ハニーレモンシロップ、ハニーレモンスライスを入れてマドラーなどで軽く潰す。
- ③ ライムを絞りながら入れて潰しながら馴染ませる。
- ④ グラスに氷を入れてミードを注いで混ぜる。
- ⑤ 炭酸を入れて軽く混ぜる。



ハニーレモンの作り方

材 料 ・レモネードに合う蜂蜜 125g ・レモン 1 個

作り方 ① レモンを 2 mm ～ 3 mm くらいにスライスする。

② ①にレモネードに合う蜂蜜を入れてレモンとあえる。

③ レモンの水分が出てきたら混ぜ合わせてから冷蔵庫に入れる。

* だいたい 2 週間くらいで使い切りましょう。