

# 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



はちみつの優しい甘さと、  
上品な紅茶の香りが嬉しい季節

2021. 9

No.16  
TAKE FREE



# KANEICHI NEWS TOPICS

## 第9回 京都ええもんコレクションに今年も出店

山科駅前のランドマークとして多くの方々にデイリー利用されている「ラクト山科」を舞台に、毎年繰り広げられる秋の風物詩『京都ええもんコレクション』に今年も出店することが決まりました。

クリームパン専門店キンイロのクリームパンやミールミィの蜂蜜など、たくさん取り揃えてお待ちしております。



期間：2021年10月1日（金）～10月10日（日） 10:00～20:00

会場：RACTO 1F アトリウム特設会場

## ホテルビナリオ梅田で 蜂蜜を使用したスイーツセット販売中

梅田・茶屋町エリアの「ホテルビナリオ梅田」1階にある日本料理店「梅田 璞泉」では、ハニーハンター厳選の蜂蜜を使用したスイーツが入ったアフタヌーンティーセットを販売中。ローズマリー蜂蜜を使用したパウンドケーキやブルーベリー蜂蜜を使用した蜂蜜ショコ、「高匠」の食パンで作るサンドイッチや蘭王卵プリンもおすすめです。



### ホテルビナリオ梅田



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



11月1日は  
紅茶の日

秋は紅茶が美味しい季節

# 紅茶フェア開催

DAYS 2021 10. 1 FRI ~ 11. 1 MON OPEN



秋に近づき朝晩が涼しくなってくると、温かい紅茶が恋しくなりますね。香りの良い紅茶と優しい甘さの蜂蜜は相性抜群。これから肌寒くなる季節に温かいホットハニーティーは欠かせません。紅茶と蜂蜜をたっぷり楽しんで頂くために、紅茶フェアを開催します！

## ○フルーツたっぷりの紅茶ハニートースト

紅茶の茶葉を混ぜ込んだトーストに季節のフルーツをたっぷり盛り付けました。仕上げに、紅茶やフルーツと相性の良い蜂蜜をお好みでたっぷりかけてお召し上がりください。

販売場所：蜂蜜専門店ミールミィ  
三条本店ハニーカフェ



## ○新作クリームパン「kou·cha 紅茶」が登場

紅茶の茶葉を混ぜ込んで仕上げた香りの良いふわふわパン生地に、蜂蜜と紅茶のカスタードホイップをたっぷり詰め込んだクリームパン。

販売場所：クリームパン専門店キンイロ  
(三条店、伊勢丹京都店)



## 紅茶別おすすめ蜂蜜

紅茶といつてもその味わいは様々。それぞれの紅茶に合うおすすめ蜂蜜をハニーコンシェルジュがセレクト。あなただけのベストマリアージュを見つけるのも楽しいですね！

- tea ダージリン……とち蜂蜜、せん蜂蜜
- tea アールグレイ……アリーベッチャ蜂蜜、はぜ蜂蜜
- tea アッサム……フレンチハニーサックル蜂蜜
- tea セイロン……りんご蜂蜜、さくらんぼ蜂蜜



# From the ORIGIN "No.0218"

北海道名寄市産

せん蜂蜜

2021/8/14 採蜜



Balance



8月の北海道で採れた  
(左から) 菩提樹、せん、そばの蜂蜜

「ふん！ハリギリっていうのかい？贅沢な名だねえ…！今からお前の名はセンだ！いいかい、センだよ！」

と思わず言いたくなる変わった名前の木から採れた蜂蜜です。せんは、ハリギリの別名で、栓の木と書きます。木材に利用されたり、芽は「たらの芽」のような山菜としても食されることもあるそうです。このせんの花、道北地方での開花時期は遅めの8月中旬頃で、他の花との兼ね合いや北海道の早い夏の終わりが重なると蜜をとることができず、非常に珍しい蜂蜜と言われています。ミールミィで働く蜂蜜好きのスタッフは昔食べたせんの蜂蜜が忘れられず、5年以上ぶりに出会えた蜂蜜の味わいに感動していました。馴染みのない名前の蜂蜜ですが、バランスの取れた甘みと少しフルーティな香りが絶妙な、万人に好まれる味わいです。ぜひお試しください。



## 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

..... ハニーハンターとゴールデンカムイ（漫画） .....

北海道出張の際にスマホをポチポチしていると、ゴールデンカムイという漫画が話題だったので読んでみました。日露戦争後の1905年頃の北海道でのアイヌと砂金にまつわる壮大な冒険活劇なんですが、とにかくストーリーが面白く、一気読み。個人的に興味をひかれたのが小樽、旭川、網走など北海道の各地で起こる事件と、ヒグマなどの北海道の厳しい自然との闘い、アイヌ文化の独特さなど。北海道の各地を渡り歩くのは今でこそ道路も整備され楽になりましたが、200kmを超えるような距離を自分の足で歩いていた

というのは驚きしかありません。北海道の養蜂の歴史は1912年頃からと言われているので、最初の養蜂家は杉本（主人公）と同様に厳しい北海道の自然の中で生き抜いたのかなあと思いを馳せていました。特に養蜂は山の中で行うので、今でもヒグマとの戦いがありますし、砂金ラーメンが名物の道の駅ピンネシリもあります。ゴールデンカムイはフィクションですが、知らなかった北海道に触れるいい機会になりました。ちなみに私は愛され脱獄王の白石推します。



ハニーナンバー	
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	2019.6.11
採蜜した場所	



ハニーハンター  
市川 拓三郎

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ヶタのハニーナンバーは増え続けていきます。

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

- 蜜蜂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心配される方が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イ



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

#キンイロ



@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

りんご蜂蜜  
で作った

## HONEY COOKING

紅茶とぴったり はちみつスコーン

Good taste



### 材 料

- ・シングルオリジンハニー 0186 青森県弘前市産りんご蜂蜜 40g
- ・薄力粉 180g ・グラニュー糖 20g ・ベーキングパウダー 6g
- ・塩 1g ・牛乳 55ml ・卵黄 1個分 ・無塩バター 40g

### 作り方

- ① 蜂蜜 20g、牛乳、卵黄を混ぜ合わせる。
- ② ボウルに振った薄力粉、グラニュー糖、ベーキングパウダー、塩を入れる。
- ③ ①に②を加え、混ぜ合わせ、ひとかたまりにする。
- ④ 長方形に形を整え、ラップで包み、冷蔵庫で1時間休ませる。
- ⑤ 包丁で好みの大きさにカットし、天板に並べる。
- ⑥ 表面に牛乳を塗る(分量外)
- ⑦ 180度のオーブンで15分焼く。
- ⑧ 焼きあがったら、食べる前に残った蜂蜜をかけて完成。