

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

くり 蜂蜜らしい香りと
ビターさを感じる大人の味わい



2021. **11**
No.18
TAKE FREE

KANEICHI NEWS TOPICS

★ 人気のワッフルが 3 年 8 ヶ月 ぶりに期間限定で復活！ ★



ミールミィ三条本店のハニーカフェで大人気だったカリふわのワッフルが、ご要望にお応えし期間限定で復活！店内で焼き上げる熱々のワッフルから漂う香りが香ばしく、上に乗ったアーモンドミツバチは可愛さ抜群！8種類にパワーアップしたかけ放題蜂蜜をたっぷりかけてお楽しみください！

開催期間：2021 年 12 月 1 日 (水) ～ 2022 年 1 月 末ごろ

開催場所：ミールミィ三条本店ハニーカフェ

梅園さんのあんこが入った

SPECIAL

あんクリームパン 再登場

期間
限定



京都の老舗甘味処・甘党茶屋「梅園」とコラボしたはちみつカスタードのあんクリームパンが今年も登場。梅園こだわりのこしあんとハンガリー産アカシア蜂蜜を使用したカスタードホイップを黒糖のパン生地にとじ込みました。さらにクルミを加え食感のアクセントに。あんことはちみつクリームが絶妙なコラボクリームパンです。

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

販売開始日：11 月 17 日 (水)

はちみつ福袋の予約販売 開始

ミールミィ三条本店では、毎年恒例はちみつ福袋の予約販売がスタート。昨年から店頭での混雑を避けるため事前予約を承っています。たっぷり使いたい方のための大容量のセットや、国産蜂蜜が満喫できる欲張りセットなどバリエーション豊富にご準備。2022 年もお気に入りの蜂蜜で元気に過ごしてくださいね！

Honey
new
year!!



予約販売期間：2021 年 11 月 15 日 (月) ～ 12 月 20 日 (月)

店頭引渡期間：2022 年 1 月 2 日 (日) 13 時から



3 蔵元 が造った ミー ド 蜂 蜜 酒

蜂蜜と蔵元の個性の違いを飲み比べ！



蜂蜜酒（ミード）の味はいは、製造に使う蜂蜜の種類によって異なりますが、造り手によっても変わってきます。今年発売した3種の蜂蜜を使った、3蔵元で造った蜂蜜酒（ミード）を飲み比べしてみてください！



はちみつのお酒

大地

DAICHI

北海道産菩提樹蜂蜜 使用
アルコール度数：12%
京都・城陽酒造 醸造

北の大地・北海道で採れる菩提樹の蜂蜜から造られた蜂蜜酒。華やかなハーブのような香りが特徴の菩提樹蜂蜜と水と酵母のみで造られています。北の大地から届いた香りと味わいをお楽しみください。

菩提樹の蜂蜜らしい芳醇な香りが心地よい、味わいは甘さひかえめの、セミドライミードです。冷やしてストレートや、ロックがおすすめです。



はちみつのお酒

恋紅

KOIBENI

山形県産さくらんぼ蜂蜜 使用
アルコール度数：9%
栃木・天鷹酒造 醸造

さくらんぼの名産地、山形県東根市で採れたさくらんぼの蜂蜜から造られた蜂蜜酒。濃厚な甘みと後味の残るフルーティな味わいが特徴のさくらんぼ蜂蜜と水と酵母、米こうじから造られています。飲み口は、やさしい甘みと口の中に残るさくらんぼの蜂蜜の香りが感じられ、甘酸っぱい恋を思い出するようなやや甘口のミードです。そのまま常温で飲むのがおすすめです。



はちみつのお酒

蜜栗

MITSURI

国産くり蜂蜜 使用
アルコール度数：10%
福島・峰の雪酒造場 醸造

青森県や山形県など様々な地域で採れたくりの蜂蜜から造られた蜂蜜酒。コクのある味わいと香ばしい香りが特徴のくり蜂蜜と水と酵母のみで造られています。

くり蜂蜜らしい香りとやや酸味とビターさを感じられる大人の味わいのセミドライミードです。ナッツやチーズに合わせてストレートや、ロックがおすすめです。

From the ORIGIN "SO0043"

フランス ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ地域圏ジュラ県 モミノキ蜂蜜

モミノキの蜂蜜は甘露蜜と言って、木の樹液から作られた蜂蜜で、ハニーデューとも呼ばれています。木の樹液を吸ったカイガラムシなどの昆虫が分泌する甘い液をミツバチが集めた蜂蜜です。主な採蜜地域は、ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ地域圏ジュラ県で、フランス東側のスイスとの国境近くで採れ、採蜜時期は7月末位から約1ヵ月続きます。一般的に、甘露蜜は色が褐色で独特な味がします。渋みや苦みが強く、甘さは控えめです。パンやヨーグルト以外に、チーズなどにも合うため、クリスマスディナーにモミノキの蜂蜜を合わせてみてはいかがでしょうか。



フランス ブルゴーニュ



Rich



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

ハニータンバーが
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種におよぶ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。

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

ミード（蜂蜜酒）との出会いから 17 年。ミードとの出会いはこれからも。

私が最初にミードと出会ったのは約 17 年前。オーストラリアから輸入されたミードを飲んだ時です。たまたまドライタイプのミードを飲んで、白ワインの出来損ないみたいで、あんまり美味しくないなあとがっかりした記憶があります。それから甘口のミードに出会ったときは、逆にびっくりするほど蜂蜜らしくて、これは絶対売れると思いました。あれからアメリカ、カナダ、ポー



ランドなどのミード醸造所を訪ねるなど、15 か国を超える世界のミードと出会い、国内でも 20 を超える造り手のミードを飲んできました。特に国内のミードの進歩は素晴らしく、2007 年の国内初のミード以降、日本酒のように洗練されたミード、こだわりが強い個性的なミード、誰も思いつかないようなチャレンジャブルなミードなど、様々なミードが今も生まれています。でも個人的には 100 点満点のミードには出会えていません。世界中の様々な蜂蜜の個性をミードで表現する。この夢の実現に向かってチャレンジしていきたいと思っています。



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』。

ハニーマ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「ハニーマンバー市川拓三郎」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マンバーの仕事だ。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。

ハニーマンバー
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

- ・三条本店
- ・京都高島屋店
- ・阪急うめだ店



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

- ・三条店
- ・伊勢丹京都店



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

ヤドヴィガフルーツカクテル

Good taste



材 料

- ・ヤドヴィガ (ポーランドミード) 30ml
- ・無糖紅茶 50ml
- ・ぶどうジュース 20ml
- ・季節のフルーツ お好みで
- ・ミント お好みで



作り方

- ① 計量カップにヤドヴィガ、紅茶、ぶどうジュースを注ぎ混ぜ合わせる。
- ② グラスにお好みのフルーツやミントを盛り付ける。
- ③ ②に①をゆっくり注ぎ完成。