

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

2022年は  
ウル“トラ”ハッピーな年にしよう!

蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン



2021. **12**

No.19  
TAKE FREE

今年も



キンイロで

ウル“トラ”

ハッピーに！

## 2022年 は「寅さん」でパン初め

クリームパン専門店キンイロの2022年最初のクリームパンは、2022年の干支・寅のクリームパン「tora・san 寅さん」。可愛いトラの顔のパンに、オレンジ蜂蜜とDariKのクーベルチュールチョコで作った蜂蜜チョコホイップをたっぷり詰め込みました。今年もキンイロのクリームパンを食べて、ウル“トラ”ハッピーな年にしてくださいね！



販売開始日：伊勢丹京都店 2022年1月2日（日）

三条店 2022年1月4日（火）

クリームパンのオンライン販売も実施中

数量限定

7月にオンラインで販売し大好評だったクリームパン（金色・黒色）の詰め合わせを販売中。蜂蜜たっぷりのクリームパンをお楽しみください。



# KANEICHI NEWS TOPICS

## HONEY NEW YEAR 2022!



### 初売り! 蜂蜜 & 蜂蜜酒

### ミード 福袋



2022年のミールミィ・キンイロの初売りは1月2日(日)から! はちみつ福袋は、いろいろ楽しめるよくばりセットや、国産のシングルオリジンハニーがたっぷり入ったセットなどをご準備。また、ミールミィ三条本店ではミード福袋も数量限定で販売! この機会に気になるアイテムをゲットしてくださいね。

初売り日時: 三条本店 2022年1月2日(日) 13:00

ミールミィ京都高島屋店・阪急うめだ店、キンイロ伊勢丹京都店は百貨店の営業時間に準じます



## 蜂蜜とSDGsとハニーハンター



蜂蜜とSDGsは一見関係なさそうですが、実は密接に関係しています。気候や環境により蜂蜜の採蜜量や味は大きく変化します。蜂蜜は、ミツバチや蜜源植物などの自然が守られてこそ食べることのできる食品です。そんな蜂蜜を取り巻く環境をラジオ大阪の番組でSDGsを含めて2回に分けてお話します。是非聴いてみてくださいね。アプリのradikoでも聴取できます。



放送局: ラジオ大阪

放送時間: 2021年12月24日(金) 24:30 ~ 24:45

2021年12月31日(金) 24:30 ~ 24:45

番組名: あれも! これも! SDGs



### シールアップパウチ入り

### 用途別 蜂蜜に

### 2種類が仲間入り!

New!

「生食パンに合う蜂蜜」、  
「カフェラテに合う蜂蜜」が  
新発売! ぜひ試してみてください。



New!



販売開始日: 1月中

販売場所: ミールミィ各店



# From the ORIGIN "No.0208"

山形県東根市産

さくらんぼ蜂蜜

2021/5/22 採蜜

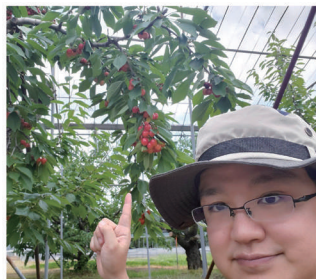


Fruity

山形県  
東根市

「さくらんぼ東根駅」「さくらんぼマラソン大会」「さくらんぼ種飛ばし大会」など、とにかくさくらんぼにこだわった街、山形県東根市。そんなさくらんぼ一色の街で採れたのが、さくらんぼ蜂蜜です。東北の遅い春の訪れと共に咲くさくらんぼの花から採れた蜂蜜は、フルーティな香りが感じられ、その後濃厚な甘みが広がります。

ところで、桜の木とさくらんぼの木の違いはご存知ですか？同じバラ科サクラ属なのですが、一般的な桜はソメイヨシノなどの観賞用で、実がなるさくらんぼの木はセイヨウミザクラなどの別の品種なのです。白くて可愛い花が咲き、ミツバチが受粉の手伝いをします。低温だったり風が強いと蜂蜜が採れないだけでなく、受粉もうまくいかず不作になってしまいます。東根市で植えられているさくらんぼは「佐藤錦」や「紅秀峰」などの1粒200円ほどすることもある高級種。そう考えるとさくらんぼ蜂蜜も上品な味がするような気がしますね。



## 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  
ハニーマンバーが  
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。<br>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。<br>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。<br>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

## ハニーハンターが個人的に選ぶ 2021年の MVB (最優秀養蜂家)

年の瀬になると「今年の〇〇」みたいな企画がメディアを賑わせますね。ハニーハンターが取引をする養蜂家さんの中でも、今年はすごくいっぱい蜂蜜を分けてくれた！とか、めっちゃ美味しい蜂蜜を採ってくれた！珍しい蜂蜜をくれた！みたいな感じで毎年特別目立った活躍をしてくれる養蜂家さんがおられます。それを勝手に心の中で「今年の MVB (Most Valuable Beekeeper)」と呼んでいます。表彰も景品もありません。不思議なことに MVB ってのは毎年変わるんですね。去年は和歌山の養蜂家さん、その前は奈良の養蜂家さん、みたいな感じで。さて、いよいよ発表の時間ですが、今年の MVB は「広島養蜂家さん」です！！お名前は伏せさせていただきますが、貴重なさくらの蜂蜜をたくさん分けてくださいました！正直在庫がかなり厳しかったので、たくさん分けて頂いてかなり助かったポイントが大きいです。来年はどなたが MVB になるのでしょうか。海外の養蜂家さんとお会いすることは叶うのか？2022年のハニーハンターの活躍にもご期待くださいね！



### ハニーナンバー

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ

Flowers Acacia

タイプ Simple

Type

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ケタのハニーナ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、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ィ

- ・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\_



@mielmie\_shop



@025bqifx



クリームパン専門店

kin.iro

KYOTO

※キンイロ

- ・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

蜂蜜で  
自然な甘さ

### はちみつ黒豆

Good taste



## 材 料

- ・シングルオリジンハニー 0190 ヘアリーベッチ蜂蜜 200g
- ・黒豆 150g
- ・塩 小さじ1
- ・濃口醤油 大さじ1
- ・水 6カップ

## 作り方

- ① 黒豆を洗って鍋に入れ、水と塩を加え8〜10時間つけておく。
- ② ①を火にかけ、煮立ったらアクを取り、落とし蓋をして極弱火で3時間ほど煮る。  
常に豆が水につかっているように、適宜さし水をする。
- ③ 蜂蜜を入れて30分ほど煮たら、醤油を入れ、好みの柔らかさになるまで煮る(極弱火)
- ④ 火を止め蓋を閉めて、そのまま一晩置く。  
※はちみつの分量はお好みで調節して下さい。