

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

麗らかな春のはちみつ
届きました



2022.02
No.21
TAKE FREE



KANEICHI NEWS TOPICS

Happy
Honey
Whiteday

おしゃれな蜂蜜プチギフト5選

ホワイトデーのお返しにいつも困っているそこのあなた。今年は甘い蜂蜜を送りませんか？蜂蜜と言っても、味わい・香り・魅せ方は様々。無限に広がる蜂蜜ワールドから「あの子にはこれが似合いそう」など想像してプレゼントするのも面白いですね。

「おしゃれ好き女子」に..



LIP HONEY LAB.

「可愛いもの好き女子」に..



桜花びら入り蜂蜜

「食いしん坊女子」に..



関西蜂蜜食べ比べセット

「お酒好き女子」に..



はちみつのお酒 恋紅

どんなタイマも外さない！



用途別蜂蜜シールアップ
パウチシリーズ

3月10日は
ミードの日

ミード 国産蜂蜜酒 をお得に飲み比べ！

3月10日のミードの日にちなみ、蜂蜜酒を気軽に楽しんで頂くために、期間中、国産ミードを2点以上お買い上げで2点目から10%OFFを実施します。国産ミードは、ミールミィを運営する金市商店が、蜂蜜屋のミードとして蜂蜜にこだわって造ったオリジナルミード。蜂蜜らしい味わいや香りをお楽しみください。

BUY2
10%
OFF



実施期間：2022年3月1日(火)～3月10日(木)
実施店舗：ミールミィ三条本店

ichigo・iro
苺色
販売開始

春の訪れを ぎゅっと つめこんだ クリームパン

百花 蜜を使用した苺のコンフィチュールが入ったクリームで、ふんわり甘酸っぱく仕上げました。口いっぱいに広がる春の訪れをぜひ感じてみてください。



販売開始日：2022年3月1日(火)～
販売店舗：キンイロ三条店、伊勢丹京都店

蜂蜜屋から

一足先に春をお届け

2種類の『花びら入り蜂蜜』が今年も登場

季節が移り暖かくなってくると梅や桜の開花、バラ園の開園などワクワクする情報が満載。蜂蜜専門店からは、そんな暖かな春を一足先に感じられる花びら入り蜂蜜が登場。可愛いこの2種の蜂蜜は、毎年販売開始前からお問い合わせがあるほど人気のアイテム。自分用にだけではなく、ホワイトデー、新生活の贈り物、母の日などこれからの季節にぴったりの蜂蜜です。



桜花びら入り蜂蜜



桜の花びらを蜂蜜に漬け込んだ春らしいアイテム。天然の桜エキスでほんのりかわいいピンク色に染まり、女性人気の高いアイテム。桜本来の色味とほのかな香りを楽しめます。ヨーグルトやアイスクリームのトッピングに。無香料・無着色。



バラ花びら入り蜂蜜

バラの花びらを蜂蜜に漬け込んだ美しいアイテム。思わず手に取ってみたいくなる綺麗な赤色は、バラの花弁から抽出したエキスを使用し色付け。バラ本来の色味とほのかな香りを楽しめます。パンケーキのソースや、紅茶に入れてローズティーに。無香料・無着色。



From the ORIGIN "S00238"

オーストラリア西オーストラリア州産 **ジャラ**蜂蜜



西オーストラリア州



Rich

オーストラリアの西オーストラリア州に咲くユーカリの一種であるジャラの花から採れた蜂蜜。西オーストラリア州は、固有の動植物を守るため、州内への動植物などの持ち込みに厳しい規制を設けています。そんなそのままの自然が多く残る西オーストラリア州で、2年に1度しか花が咲かないと言われるジャラの花から採

れた蜂蜜は、マヌカハニーに勝るとも劣らない抗菌作用が有名な蜂蜜です。TA（トータルアクティビティ）というフェノール消毒液と比較した効果を表す値は「TA35+」。これは、消毒液（フェノール溶液）35%以上と同等の効果を表しています。濃厚な甘みと少し苦めの後味が特徴。毎日スプーン1杯食べるのがおススメとされています。

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



採蜜
時期



蜜源



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

ハニーハンター、38(ミツバチ) 歳になる



個人的なことで非常に恐縮なのですが、2月24日はハニーハンターである市川拓三郎の誕生日です。蜂蜜屋で生まれ、小さいころから蜂蜜に囲まれ、親が蜂蜜で稼いだお金で学校にも行かせて頂き、早いもので38歳になりました。38というのは「ミツバチ」とも読めるので、非常に縁がある数字だと思っています。ロッカーなどを使う際は「38」または「83」などの番号をついつい探してしまいます。(ちなみに3月8日はミツバチの日で、8月3日はハチミツの日です) そんな一生に一度しかないミツバチ歳を、英語でよく「as busy as a bee」と例えられるように、ミツバチのように忙しく勤勉に過ごせたらと思います。

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
探蜜 Date 2019.6.11

探蜜した場所

探蜜した時期

蜂蜜は「蜜源」「探蜜地」だけでなく、「探蜜時期」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ー

- ・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

いちごのコンフィ
チュールで作った

HONEY COOKING

ハニーいちごミルク

Good taste



材料

- ・シングルオリジンハニー 0240
カナダ産ブルーベリー蜂蜜 100g
- ・いちご 100g
- ・牛乳 200ml
- ・ミルクフォーマー (あれば)



作り方

- ① 水洗いし水気をふき取ったいちごを4～6等分にカットして耐熱容器に入れる。
- ② ①に蜂蜜を入れ軽く混ぜた後2時間ほどおいておく。
- ③ ②を電子レンジで1分加熱。軽く混ぜてから再度30秒加熱。
- ④ フォークでいちごを軽くつぶしてからカップへ注ぐ。
- ⑤ 牛乳を温めてからミルクフォーマーで泡立て、ゆっくりとカップへ注ぐ。
- ⑥ 仕上げに蜂蜜(分量外)を泡にたっぷりかけて完成!