

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

結晶したはちみつ、
もう食べた？



2022.03
No.22
TAKE FREE

ミールミイの 贅沢ハニートースト

もう食べた？



結晶はちみつフェアの開催に併せて、カフェで提供中のハニートーストでも「結晶はちみつ」が楽しめます。

カフェ2階にある工房で焼き上げた専用のトーストは、蜂蜜を引き立てるため甘みを抑え、中はふわふわ、外はカリッとした仕上がり。

そこにねっとり、シャリッとした結晶はちみつをたっぷりつけると、口の中に蜂蜜の優しい甘さが広がります。そのまま楽しんだ後は、付属のバターと結晶はちみつを混ぜて食べてみて。バターの塩味と蜂蜜の甘みが混ざり合い新発見の美味しさです。さらに！期間限定でシナモンや紅茶などのフレーバー結晶はちみつが選べるので、結晶はちみつをおもいっきり楽しめます。結晶はちみつの他にも、個性ある4種類の蜂蜜とカフェのかけ放題蜂蜜があるので、合計14種類の蜂蜜を食べ比べ。春のお出かけはミールミイハニーカフェに決まり！

提供期間：4月1日(金)～5月8日(日)

提供場所：ミールミイ三条本店ハニーカフェ

大切な人に贈りたい

春の蜂蜜ギフト

春は卒業、入学、就職や転職といったライフステージが変わる季節。

どんな生活が始まるんだろうとワクワクする半面、今までの環境にちょっぴり名残惜しい気持ちにもなりますね。お世話になった人や、新たな世界に一歩踏み出す人に、感謝や応援の気持ちを込めて蜂蜜ギフトを贈りませんか。



結晶はちみつフェア

開催

4/1 Fri ~ 5/8 Sun

戸棚の奥に眠る、白く固まった蜂蜜。その正体は、蜂蜜が液体であることを放棄した「はちみつの結晶」。白く固まったり、時にもややとしたものや粒々ができたり、見た目や状態が変わるので、びっくりする人も多いはず。でも、蜂蜜が結晶化して固まることは、品質的には何も問題はありません。蜂蜜はその採れる「蜜源（植物）・場所・時期」によって様々な個性があり、結晶化もそのひとつ。そんな個性的な結晶はちみつが思いっきり楽しめるフェアを4月から開催！ぜひこの機会に蜂蜜の新しい世界に足を踏み入れてください。

- 結晶はちみつがお得価格に！
- 30gの結晶はちみつが食べ比べギフトに！（三条本店のみ）
- カフェで人気のハニートーストで結晶はちみつを楽しもう！（三条本店のみ）

実施場所：ミールミィ各店、キンイロ伊勢丹京都店



結晶はちみつについて、もっと詳しく知りたい人はコチラ



蜂蜜が結晶化するポイント

- ① 気温
- ② ブドウ糖
- ③ 花粉
- ④ 振動

※春から夏にかけて入荷するローハニー（生蜂蜜）は、花粉など核となるものの含有量が多いので結晶化しやすい傾向にあります。



From the ORIGIN "No.0248"

ウクライナ産 百花蜜

ウクライナは世界でもトップクラスの蜂蜜生産量を誇る養蜂大国。ヨーロッパを中心に世界に蜂蜜を輸出している国で、日本にも年間約 940 トン（2021 年）が輸入されています。アカシアやヒマ



Balance

ワリなど様々な蜜源から高品質な蜂蜜が採られています。こちらの百花蜜もヒマワリの花から採れた蜜が味の中心で、まったりとコクのある甘みと後口に多少の酸味が感じられ、滑らかな口あたりが特徴です。今年も春を迎え、新しいシーズンの蜂蜜も期待される時期ですが、緊迫した情勢が続いているため、ウクライナのミツバチを取り巻く環境も心配されます。金市商店でも、ウクライナの美しい自然から育まれる蜂蜜を知っていただき、少しでも支援へとつなげることができればとの想いから、ウクライナ産の蜂蜜を緊急発売し、売上の一部を、キエフ市の姉妹都市である京都市へ寄付することにしました。寄付金は京都市を通じてキエフ市関係機関に送られます。ウクライナの養蜂家とミツバチが元気に活動できるのを願っています。

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

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。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

今年の蜂蜜は豊作？不作？ ハニーハンターが予想してみた

3月になり、いよいよミツバチのシーズンも開幕直前！とのことで、今シーズンの蜂蜜の予想をしてみたいと思います。まず、桜の開花時期は平年よりやや早め予想とのことですが、昨年に比べると8日ほど遅く、1月2月に寒い日が続いたのでミツバチの仕上がりはゆっくりめ、春先はスローなスタートが予想されるでしょう。れんげとかさくらの蜂蜜はちょっと心配かも？？北の方では、平年よりも多い雪がどう影響するのかも気

予想してみた！



になります。長期予報を見ると、日本全国で温度はやや高め、降水量は平年並みとのことで、暖かくなるとともに花がどんどん咲いて、ミツバチも元気になり、春の遅れを取り戻す活躍が期待できます。梅雨前線の気まぐれは毎年ちょっと不安ですが、あかしあの開花時期をうまく避けてくれるのを期待！夏は例年通り暑くなれば、北海道での豊作も望めます。結論としては「やや豊作」(を期待してます)。今年もミツバチと養蜂家さんに頑張ってもらい、ハニーハンターが買い付けで忙しくなるでしょう！！(3/18時点の予想です)

ハニーター

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」などによって味わいが異なります。それぞれ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は、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、自分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ケタのハニータ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。
- 花粉が後となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

はちみつのかんじつについて

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イ

- ・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

HONEY COOKING

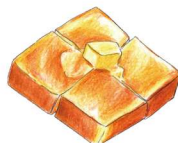
結晶はちみつバター

Good taste



材料

結晶化した蜂蜜 30 g
バター 50g



作り方

- ① バターを常温で置いておき、クリーム状になるまで混ぜる。
- ② ①に結晶はちみつを入れ、よく混ぜ合わせる。

焼きたてのトーストやスコーンに
たっぷり乗せて味わって。

