

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

お土産にいかが？

貴重な京都産はちみつ

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン



2022. 04
No.23
TAKE FREE



KANEICHI NEWS TOPICS

お母さんへ感謝を込めて蜂蜜ギフトを贈ろう

Happy
Mother's day



母の日は、日頃の苦勞をねぎらい、お母さんへの感謝を表す日。今年は5月8日です。ミールミィでは、毎日のモーニングやティータイムを彩るアイテムをご提案。バラの花びらの入った蜂蜜や、お出かけ中にさっと使えるリップグロス容器に入った蜂蜜、綺麗なローズレッドの蜂蜜酒など、華やかで可愛いアイテムが揃っています。



GW はミールミィ三条本店へ

GO

4/29 fri ▶ 5/8 sun

GW 期間中、ミールミィ三条本店では大人も子供も楽しめるイベントを開催。30g 蜂蜜よりどり4個に「蜂蜜のあめさん」つかみ取りがついてとってもお得に！小学生以下のお子様は100円であめさんつかみ取りができますよ！三条本店周辺は楽しいスポットもいっぱい。家族みんなで遊びに来てください！

開催場所：ミールミィ三条本店



京都市を通じてキーウへ寄付いたしました

株式会社金市商店は、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き、少しでも支援へとつながることができればとの思いから2022年3月16日(水)に緊急販売したウクライナ産の蜂蜜について、売上の約7割を京都市へ寄付いたしました。寄付金はウクライナの首都・キーウの姉妹都市である京都市を通じて、文化・生活復興に役立てていただくようキーウ市関係機関に送られます。数量限定でしたが、各方面から多大な反響をいただき、たくさんのご支援をいただきましたことに心より感謝申し上げます。世界有数の養蜂大国でもあるウクライナが、一日でも早く平穏に養蜂を営むことのできる毎日となることを切に願っています。



GWは京都産蜂蜜が盛りだくさん!!

京都産蜂蜜フェア

ミールミィからほど近い京都市内で採れた蜂蜜や、京都府北部の舞鶴市、宮津市などの蜂蜜が登場。地域によって違う味の個性豊かなそれぞれの地域の蜂蜜をお試しください。

宮津市

宮津市は特別名勝「天橋立」で知られ、スイカやメロンなど様々な果樹も作られています。そんな宮津市で採れた蜂蜜はシイの花などが蜜源となった蜂蜜。

バランスの良い甘みの後に、微妙な酸味と苦味が残ります。

舞鶴市

京都北部の港町・舞鶴市。北は日本海に面し、南は山地となっています。舞鶴市の山間で採れた蜂蜜はみかんの花も蜜源となったフルーティな味の百花蜜です。

京都市 上賀茂周辺

世界遺産・上賀茂神社からほど近い京都市上賀茂周辺で採れた蜂蜜。市街地と山間の境目で採れる里山の蜂蜜は、バランスの取れたやさしい味わいです。

京都市 大原周辺

京都の中心部より車で約30分程度の景勝地・大原。自然が多く残る山里で採れる蜂蜜は、山に咲く花々から採れる蜂蜜の個性的な一面と、里に咲く花から採れる蜂蜜のやさしさを併せ持つ味わいです。

京都府産蜂蜜食べ比べセットも登場

宮津市、京都市大原周辺、京都市上賀茂周辺で採れた蜂蜜が3種類セットになってオリジナルパッケージで登場。お土産やプレゼントにいかがですか。



From the ORIGIN "No.0249"

大阪府柏原市

さくら蜂蜜

2022/4/11 採蜜

大阪府
柏原市



Floral

ついに始まりました 2022 シーズンの
蜂蜜の到着です！

今年は春先の寒さから、ミツバチの
仕上がりの遅れが懸念されていまし
たが、その後の暖かさから桜の開花
時期は例年より早めになるなど、春

が一気にやってきました。今年採れたての蜂蜜のシングルオリジンハニー 1 番
手は大阪産のさくら蜂蜜。同じ関西の養蜂家さんなので、「採蜜するよー」っ
て連絡をいただいて、当日に採蜜にお邪魔させていただくと、狙い通り？「そ
のまま持って帰ってよいよ」とのうれしい一言。京都の工場ですっそく瓶詰し
て、採蜜からわずか 10 日程での発売となりました。採れたてのさくらの香り
が春らしい 2022 の最初の蜂蜜、ぜひ味わってくださいね！！



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 ケタの
ハニーナンバーが
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 力以上の採蜜
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

ウクライナの蜂蜜即完売！ みなさまの支援に感謝！

先日発売したウクライナ産の百花蜜について、多くの方にご購入・ご支援いただき誠にありがとうございました。おかげさまで予定の4倍の数量が即完売し、さらに多くの方から購入希望の声をいただいていたにも関わらず、原料蜂蜜の不足により、お断りすることになってしまいました。申し訳ございません。ご支援をいただいた金額はすでに京都市を通じて寄付させていただきました。キーウ市で少しでもお役立ていただければと思います。今回の皆様の思いをうけて私自身も改めて感じたの

が、長期的な支援の必要性ですね。まだまだ先が見えず、心配です。これは私見なのですが、現地の養蜂家は都市部ではなく、郊外でミツバチとともに暮らしているため、直接的な被害は出にくいと予想しています。なので、現地では先を見据え、今を耐え忍んでいる養蜂家さんがいるのではないのでしょうか。また現地の養蜂家が蜂蜜を売りたいと思ったときに、販売を再開できるよう、ハニーハンターとしても長期的に動いて行きたいと思います。



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

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



金市商店の蜂蜜の種類

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エ

- ・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



@025baqfx



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

子どもと作ろう

HONEY COOKING

ハニーヨーグルトアイス

Good taste



材料

- ・ヨーグルトに合う蜂蜜
シールアップパウチ入り 125g
- ・無糖ヨーグルト 200g
- ・水 200g

作り方

- ① ヨーグルトに蜂蜜 100g を入れてしっかりと混ぜる。
- ② ①に水を加えてさらに混ぜる。
- ③ ②をバットに流し入れ、ラップをして一晩冷凍庫で凍らせる。
- ④ 器に盛り付けて、お好みで残った蜂蜜を追いかけて楽しんでもいい。

蜂蜜を冷凍ミックスベリーに蜂蜜に漬込んだシロップにかえると、可愛いピンク色になり甘酸っぱい仕上がりに。