

# 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

新蜜シーズン  
今年もスタート！

2022.05  
No.24  
TAKE FREE

# 今年も到着 2022年の採れたて新蜜



養蜂家とミツバチの季節は3月頃から始まっていますが、蜜が採れたず4月頃からはハニーハンターの仕事はじめ。全国の養蜂家さんを追いかける蜂蜜の仕入れの季節のスタートです。そんな春先に採れる蜂蜜をハニーハンターが紹介します！！

## さくら蜂蜜

大阪府柏原市産 4月11日採蜜

春らしい華やかな蜂蜜、さくら蜂蜜。春先の天候で、品質の善し悪しが大きく影響するので、年によって味わいが変わりやすいです。花見で有名なソメイヨシノではなく、山に咲くヤマザクラの花から採れることが多いんです。

採れたては香りがとっても豊かなので要チェック！！

## れんげ蜂蜜

宮崎県都城市産 4月19日採蜜

「蜂蜜の王様」、れんげ蜂蜜。昔は全国で採れたポピュラーな蜂蜜だったけど、近年はれんげの作付け面積の減少などで貴重な存在になってしましました。草っぽさが残りつつも食べやすい甘さと、喉奥にビリビリと残るのがフレッシュなれんげ蜂蜜の特徴！！



## りんご蜂蜜

青森県弘前市産 5月14日採蜜

りんごの名産地・青森県から登場、りんご蜂蜜。岩木山の周りに広がる一面のりんご畠はまさに圧巻。採れたてのりんご蜂蜜は色もきれいで、リンゴジュースのようなジューシーな味わいが感じられます。新蜜の今しか味わえないジューシーさをぜひ味わってほしいです！

## 百花蜜

鹿児島県薩摩川内市産 4月17日採蜜

様々な花から採れる蜂蜜、百花蜜。いろいろな花の特徴が合わさり、濃厚で複雑な味わいは百花蜜の特徴。百花蜜は時期によって味わいが変わるので、その微妙な違いを見つけるのも楽しいですよ！

さらに、5月以降も新蜜ラッシュはまだまだ続きます！！

山形県のさくらんぼ蜂蜜、和歌山県のみかん蜂蜜、福井県のどち蜂蜜、秋田県のあかしあ蜂蜜などは毎年の定番。年によっては栗や、クローバーなどの花から採れた蜂蜜も手に入るかも？変わった蜂蜜にも出会えたらいいなあ。





頑張っているお父さんに

Father's Day

ミード  
蜂蜜酒でくつろぎタイムを贈ろう

お父さん

いつもありがとう



6月19日は父の日。ミールミィでは、日本を初め様々な国の蜂蜜酒を扱っています。いつも頑張っているお父さんへ、普段は照れくさくて伝えられない感謝の気持ちを、疲れを癒してくれる蜂蜜酒とともに贈りませんか。

## 父の日におすすめの蜂蜜酒3種



### はちみつのお酒 大地

日本

菩提樹の蜂蜜から  
造られた香り  
豊かなミード。



### ルベルスキ

ポーランド

ポーランドの  
伝統工芸でデコ  
レーションされた  
濃厚ミード。



### メディエヴァル

カナダ

中世騎士時代の  
蜂蜜酒を再現し、  
そばの蜂蜜から  
造られたミード。



## 未来の蜂蜜を守るために

株式会社金市商店は、「世のため人のため」に取り組む企業として、一般社団法人ソーシャル企業認証機構より「ソーシャル企業認証制度(S認証)」の認証を2022年3月31日(木)に受けました。蜂蜜は、ミツバチやミツバチが花を訪れて蜜を探る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。金市商店は、そうした自然の恵みである蜂蜜を取り扱う企業として、ミツバチと養蜂家をとりまく環境を支え、未来の蜂蜜と豊かな自然を守るために取り組みを行ってきました。これからも蜂蜜の視点を通じて、社会課題の解決と持続可能な地域社会の実現を目指していきます。



# From the ORIGIN "No.0256"

宮崎県都城市産

れんげ蜂蜜

2022/4/19 採蜜



実はれんげ蜂蜜、大ピンチです。昔はピンクの絨毯といわれるほど、春になると咲き誇ったれんげの花。全国でお米を作る際に、肥料として植えられ、様々な地域で採ることができました。れんげの蜂蜜は日本で一番ポピュラーな蜂蜜の一つと言われていました。

しかし、近年、化学肥料の台頭などでれんげの花が激減。養蜂家も種を植えるなど、努力していますが、作付け面積は減る一方です。そしてれんげの花には天敵のタコゾウムシの存在もあります。タコゾウムシはれんげの花が咲くころに大発生すると花ごとれんげを食べてしまいます。せっかく咲いた花が、2、3日で壊滅なんてことも。

そんな逆境が続いたれんげの蜂蜜。今ではすっかり幻の蜂蜜とも呼ばれるような貴重な蜂蜜になってしまいました。今年はタコゾウムシと悪天候などが直撃し、不作気味。わずかに採れた貴重なれんげ蜂蜜を大事に味わいたいですね。



## 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ケタの  
ハニーナンバーが  
その蜂蜜の銘柄



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。

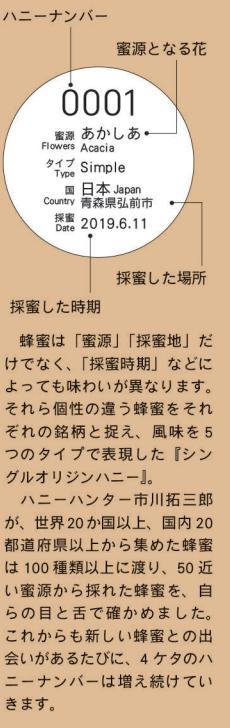
同じ蜜源の蜂蜜であっても、採れる地域によって微妙に味わいが異なります。例えば、あかしあ蜂蜜においては、国内外10カ所以上の採蜜地別をラインナップ。採蜜地によって違う味わいを感じていただけです。

# ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ローハニーは春の味。今しか味わえない蜂蜜の旬を楽しんで！

蜂蜜の旬って知っていますか？ハニーハンター的には、ズバリ、蜂蜜が採れる春～夏が旬です。採れたての蜂蜜は風味が豊かで、蜜源によって異なる蜂蜜の個性をしっかり感じられます。そして春～夏はもう一つのメリットがあります。それはローハニー（生蜂蜜）が生産できること。金市商店では、生産時に加熱しない蜂蜜をローハニーと呼んでいます。熱を加えた場合でも、低温で濾過するだけなので、栄養成分などは壊れないのですが、採れた蜂蜜を非加熱でローハニーとして瓶詰するとより風味を感じることができます。

しかし、非加熱で生産するには蜂蜜が結晶する前に、ある程度の外気温がある時しか瓶詰めすることしかできません。つまり、蜂蜜が採れたてで、気温が高い春～夏にしかローハニーは生産できないんですね。採れたての風味豊かな蜂蜜を、よりフレッシュなローハニーとして食べられる春～夏が蜂蜜の旬というわけです。ハニーハンターおすすめの春～夏の蜂蜜、ぜひ楽しんでくださいね！！



ハニーハンター  
市川 拓三郎



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。

# 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

45~50度



蜂蜜は温度変化や時間経過によって、白く固まつた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。



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\_shop



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

メディエヴァルコーヒーゼリー  
Good taste



### 材料

- ・メディエヴァル : 30ml
- ・コーヒーゼリー : 70g
- ・生クリーム : 5ml  
(又はコーヒーゼリーに付いているフレッシュ)
- ・シナモンパウダー : 適量

### 作り方

- ① 適度に崩したコーヒーゼリーをグラスに入れる。
- ② メディエヴァル、生クリームを注ぐ。
- ③ シナモンパウダーを適量かける。

