

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

春が来た！

新蜜のシーズン到来



11

2021.4
TAKE FREE

春が来た！

新蜜のシーズン到来



♪春が来た、春が来た、ど〜こ〜に来た〜。山に来た、里に来た、野にも来た〜。

ということで春、つまり蜂蜜のシーズンの到来です。九州のれんげ蜂蜜から始まり、北海道のそば蜂蜜まで続く養蜂家とハニーハンターの2021年度のシーズンが始まります。今期の目標は「できるだけ早く採れたての新蜜をお客様にお届けすること」。養蜂場で買い付けた蜂蜜をお客様のもとに「Bee To C」でお届けできるよう努力してまいりますね！

主な採蜜予定

4月 れんげ(九州) さくら(関西ほか)

5月 みかん(九州、関西ほか)、りんご(東北)、あかしあ(関西ほか)

6月 とち(東北ほか)、あかしあ(東北ほか)、さくらんぼ(東北)

7月 しころ(北海道)、あざみ(北海道)

8月 菩提樹(北海道)、そば(北海道)

その他 クローバー、はぜ、もち、そよご、ふじ、ヘアリーベッチ、くり、からすさんしょ、などなど



時期や採蜜地は変更になる可能性があります

From the ORIGIN "No.0170"

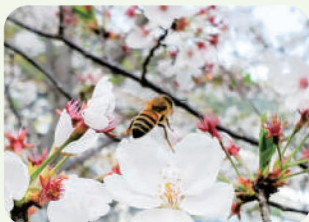
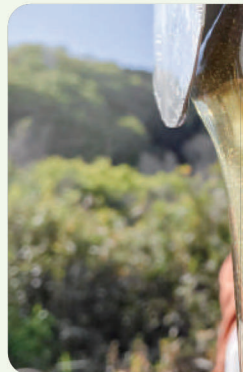
大阪府柏原市 さくら蜂蜜 2021/4/10 採蜜

2021年度のトップバターの蜂蜜はこちら！早咲きの桜の花から採れた蜂蜜は記録的な早さの4月前半採蜜です。さくららしい香りは少し控えめながら、クセのない味わいで食べやすい桜の花の蜂蜜が採れました。華やかな味わいでクリームチーズにかけて、ホームパーティのカナッペにもおすすめです。

余談ですが、和歌山の養蜂家さんから「明後日、大阪で蜂蜜とるでー」と連絡をもらい向かった先はまさかのハニーハンターの奥さんの実家から徒歩10分の蜂場。こんなご縁もあるんやなあと思いに残る採蜜になりました。



フローラル





KANEICHI NEWS TOPICS

はちみつ定期便

5月中にサービス開始予定!

ハニクル
by miel mie

ミールミの蜂蜜が自宅に毎月届く定期便サービス「ハニクル」がもうすぐ登場。ハニクルのサイトで蜂蜜診断をすると、あなたに合う蜂蜜の他に、ハニーセラピーやおすすめの定期便コースをご提案致します。自宅にいながら毎月あなたにぴったりの蜂蜜が楽しめます。毎日の生活にプチご褒美を!

～ Let's enjoy Honey Time ! ～



※リリース時期が変更になりました

ミールミ三條本店

スイーツ好き必見!

チーズケーキの魔術師× ハニーハンターが夢のコラボ

“ハニーハンター”市川拓三郎と“チーズケーキの魔術師”福本大二が、“プリン女王”磯貝由起さん監修のもと、チーズと蜂蜜のマリアージュスイーツプレートを作りました。



チーズを使用した3種類のスイーツに、それぞれ相性抜群の蜂蜜を添えてご提供。専門家たちがタッグを組んだ夢のコラボスイーツです。

開催場所：蜂蜜専門店ミールミ ハニーカフェ
開催期間：4月26日(月)～5月31日(月)

クラウドファンディング開始

採れたての新蜜を ローハニー(生はちみつ)でお届け!

今年採れたての**新蜜**を
ローハニー(生蜂蜜)で
自宅にお届け



ハニーハンター市川拓三郎がクラウドファンディングに挑戦。コロナ禍で自粛しがちな毎日に甘い癒し

を!花・場所・時期によって味わいが異なる蜂蜜。個性豊かな蜂蜜の違いを楽しむことはもちろん、採れたての蜂蜜『新蜜』の味わいはまた格別です。ハニーハンター市川拓三郎が厳選し、採れたてでしか味わえないフレッシュさをローハニー(生蜂蜜)で毎月ご自宅へお届けします。



開催期間：4月22日～5月31日

ハニーハンター市川拓三郎の HONEY TALK

天気予報とハニーハンター



今年は全国的に桜の開花宣言も平年より早く、あっという間に春がやってきました。ハニーハンターとしては3月はまだ準備段階ということで、養蜂家と電話することが多いタイミングなのですが、今年は「もう菜の花が満開やぞ!」とか「れんげの花絨毯がキレイ!」など、焦る話題ばかり。結局、2週間ほど早くシーズンインしました。この時期の一番大切な仕事は天気予報を見ること。九州から北海道までくまなくチェックします。晴れの日が多く、気温も高いとミツバチにとっては蜂蜜を集めやすいいい天気。雨や風、寒い日が続くと花が咲かなくなったり、短かったりしていい品質の蜂蜜が取れにくくなります。

花の咲く時期に天気当たるとかどうかはお天道様次第。蜂蜜採りの難しいところ。ハニーハンターとしては天気予報にかぶりついて、全国の豊作不作を予想し、買い付けのスケジュールを決めていくのが仕事の肝になります。

mielmie



公式サイト オンラインショップ

三条本店・京都高島屋店・阪急うめだ店

クリームパン専門店

kin·iro



KYOTO
#キンイロ

公式サイト

三条店・伊勢丹京都店



@mielmieKYOTO



@mielmie_



@mielmie_shop



@025bqjfx

ハニーハンター 市川 拓三郎 Takusaburo Ichikawa



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。

活動に興味のある方はハニーハンターの twitter @honeyhunter83 でチェック！！



発行元 **金** 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



RECOMMEND

HONEY COOKING

はちみつのお酒
大地と楽しもう

ハニーレモン入りクリームチーズクラッカー

Good taste

材料

- ・シングルオリジンハニー 0037・イタリア産レモン蜂蜜 適量
- ・檸檬輪切り 2枚
- ・クリームチーズ 50g
- ・クラッカー
- ・ミント (あれば)

- ① 2~3mm に輪切りしたレモン 2枚を蜂蜜に浸して水分が出てなじむまでしばらく置く。
- ② ①のレモンの輪切りを粗みじん切りにする。
- ③ ②と①で出来たシロップ 10g をクリームチーズと混ぜ合わせる。
- ④ ③をクラッカーに塗り、ミントを添えてできあがり。