

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

そば蜂蜜の香りは、
秋を知らせる香り



Rich

90th
anniversary
KANEICHI

04

2020.9
TAKE FREE

蜂蜜が採れるのは 春から夏だけ！ とっても短い蜂蜜の1年

皆さんが一年中食べることができる蜂蜜ですが、実はミツバチが花から蜂蜜を採るのは春から夏にかけてがほとんどなんです。

ミツバチが活動を始めるのはまだ寒い1月から2月、沖縄や鹿児島では早めに菜の花などが咲き始めます。冬を超えたばかりのミツバチはまだまだ群（蜂が住んでいる箱です）が成長途中。菜の花などの蜂蜜はミツバチが増えるのにとっても貴重なので、養蜂家さんは採蜜せずミツバチに残してあげます。



蜂蜜が採れ始めるのは3月～4月から。さくら、れんげなど、春を知らせる蜂蜜が採れます。南の地域からスタートして、桜前線のように北上していきます。

5月6月はミツバチにとっても、ハニーハンターにとっても最盛期。西はみかん、はぜ、もちなど、東はりんご、とち、あかしあ、などが次々と咲き、養蜂家さんが蜂蜜を採れる場所にミツバチを移動させていきます。ハニーハンターも東奔西走して大忙しです。

7月になると南の地域では花が少なくなり、北海道などでは、花が最盛期を迎え、シコロ、あざみなどが、8月には菩提樹とそばの花が咲きます。お盆頃まで採蜜を行い、蜂蜜のシーズンは終了を迎えます。

秋以降にもミツバチは蜜を集めますが、越冬用のエサとしてミツバチに残してあげるため、市場にでることは少ないです。

あっという間の2020年も無事終了。ミツバチと養蜂家さんが頑張ってくれたおかげで、おいしい蜂蜜をたくさん買うことができました。ここで養蜂家さんの一言を。「来年のことはわからん。蜂に聞け」。



From the ORIGIN "No.0138"

北海道江丹別町産 **そば蜂蜜** 2020/8/13 採蜜

RECOMMEND



白くて可憐な花から採れる真っ黒い蜂蜜。それがそば蜂蜜です。黒い色の要因はそば蜂蜜にたっぷり含まれる鉄分です。そのほか、カリウムやポリフェノールも含まれ、蜂蜜の中でも栄養価が豊富であるとテレビなどでもよく取り上げられています。黒糖のような濃厚な甘みと、強烈な匂いは、人を選びますが、バニラアイスや牛乳、豆乳との相性は抜群！コクが出てオトナの味わいに変化します。

今年のそば蜂蜜は少し色も赤みがかって、マイルドで食べやすい味。そば蜂蜜デビューにもぴったりです。蜂蜜を語るうえで外せないそば蜂蜜を、ぜひ一度チャレンジください。





KANEICHI NEWS TOPICS

初コラボ！3か月間のロングラン企画

蜂蜜専門店ミールミィがハチカフェ
阿佐ヶ谷店にポップアップ出店！



「ハチカフェ」阿佐ヶ谷店にポップアップで
初出店！定番の国産蜂蜜はもちろん、使いや
すいシールアップパウチタイプの用途別蜂蜜
や、プレゼントに最適なグロス型はちみつ「LIP
HONEY LAB.」など多彩な商品を販売。

期間：10月1日（木）～12月20日（日）



東京阿佐ヶ谷にあるタルトとサンド
イッチのお店。地元産のフルーツで丁
寧に焼いたタルトと、暮らしに寄り添
う素朴な焼菓子など、店頭には日替わ
りで10種類ほどタルトが並びます。



催事・イベントスケジュール

10/1（木）～12/20（日） ハチカフェ阿佐ヶ谷店「ポップアップ出店」（ミールミィ）

10/2（金）～10/11（日）

ラクト山科「第8回京都えもんコレクション」（キンイロ・ミールミィ）

10/7（木）～10/12（月） 伊勢丹立川店「伝統とモダンの競演京都店」（ミールミィ）

10/12（月）～10/14（水）

阪急大阪梅田駅「とリクロー周年記念限定クリームパン発売」（キンイロ）



HONEY TALK

人生いろいろ、蜂蜜も色々。色からわかる蜂蜜の種類

蜂蜜を見分ける際に、最初に判断するのが色です。あかしあのような透明に近い白っぽい色は、比較的ケセが少なく食べやすいものが多く、くりやそばのような色が黒い蜂蜜は、匂いがあったり、苦みがあったり個性派ぞろい。また、みかんやりんごの蜂蜜は採れたてはキレイな黄金色ですが、時間経過とともに茶色っぽくなったりします。

とちは真っ赤な花粉の色が影響して少しピンクっぽく、あざみはオイルのような緑色がかってに見えることも。微妙な違いですが、ハニーハンターとしても蜂蜜を仕入れる際、必ずチェックする項目です。味や香りだけでなく、蜂蜜の色もぜひお楽しみ下さいね！





http://www.kaneichi-syouten.com/miel_mie/



三条本店

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21

075-221-6639 / 月～土 10:00～19:00 / 日・祝 11:00～19:00 * miel mie honey cafe 11:00～18:00

京都高島屋店

京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地京都高島屋 B1

075-221-8811 (代表) / 10:00～20:00

阪急うめだ店

大阪市北区角田町 8 番 7 号 阪急うめだ本店地下 2 階

06-6361-1381 (代表) / 日～木 10:00～20:00 / 金・土 10:00～21:00

クリームパン専門店

kin·iro

KYOTO

#キンイロ

<http://www.kaneichi-syouten.com/shop/#kiniro>



三条店

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21 (富小路通り沿い)

075-221-7739 / 11:00～18:00

伊勢丹京都店

京都市下京区東塩小路町 901 ジェイアール京都伊勢丹 B1F ペーカリーコーナー

075-708-6660 / 10:00～20:00

ミールミオンラインショップ

<https://miel-mie.com/>



@mielmieKYOTO



@mielmie_



@mielmie_shop



@025bqifx



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。

ハニーハンターの活動にご興味ある方は twitter にて @honeyhunter83 フォローをお願いします



発行元 **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@miel-mie.com



HONEY COOKING

そば蜂蜜
で味わう

とろとろハニーミルクプリン

Good taste

材料

- ・シングルオリジン
ローハニー 0138
北海道江丹別町産そば蜂蜜
- ・牛乳 300cc
- ・生クリーム 75ml
- ・ゼラチン 5g

- ①ゼラチンを水 大さじ 2 に入れ
ふやかしておく。
- ②牛乳・生クリームを合わせて
レンジで 600w2 分加熱する。
- ③②の中に①を入れて、しっか
り混ぜる。
- ④容器に流し入れて、粗熱が取
れたら冷蔵庫へ。
- ⑤たっぷりの蜂蜜をかけて完成。
* プリンに甘さが欲しい時は、
③に蜂蜜 大さじ 1～2 杯入れて
も OK