

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

れんげ満開！
まるでピンクの絨毯！

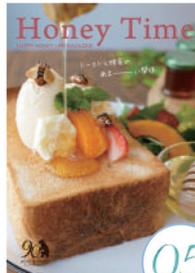
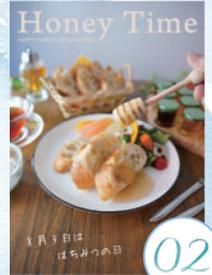
12

2021.5
TAKE FREE

Honey Time

1年の歩み

金市商店の創業90周年を記念して、昨年6月に創刊した「HONEY TIME」が、今号で12冊目になりました。蜂蜜やミツバチに関する内容を多くの皆様にお伝えすることができたことをうれしく思います。1周年となる13号からは紙面をリニューアルし、パワーアップしてたくさんの蜂蜜情報をお伝えしていきたいと思っておりますので、楽しみにしてくださいね。



From the ORIGIN "No.0173"

鹿児島県
薩摩川内市

鹿児島県薩摩川内市産 れんげ蜂蜜 2021/4/19 採蜜

西日本を中心に昔から愛されてきたれんげ蜂蜜ですが、最近ではれんげの作付面積も減少し、非常に貴重な蜂蜜になってしまいました。金市商店でも鹿児島を中心にれんげの蜂蜜を買っているのですが、不幸なことにれんげの蜂場を持つ養蜂家さんばかり、引退や亡くなってしまい、取引自体が減っています。品質も安定しないし、採れたらラッキーぐらいに思っていたのですが、今年は違

います！早めに暖かくなった影響か、ミツバチの仕上がりが早く、4月後半は好天も続いたため、れんげの蜂蜜を順調に採ることができました。品質も例年より高いレベルで安定し、納得のいく買い付けができましたよ。れんげらしいクセのない味わいで、後味は少し複雑。なんにでも使いやすい蜂蜜ですが、せっかくの採れたたのでパンにたっぷり塗ってそのまま味わいたいですね。



サンプル





KANEICHI NEWS TOPICS

ハニーハンターの仕事がテレビで紹介されました！

5月14日(金) 放映の関西テレビ「よ〜いドン！」内の「おしえて！スゴ腕ワーカー」のコーナーで、ハニーハンター市川拓三郎の仕事が紹介されました。知っているようで知らない「蜂蜜」の世界。実は同じ花から採れた蜂蜜でも地域や時期、養蜂家さんが異なると味わいも様々。そんな蜂蜜を今回は銀シャリの2人も体験。撮影と一緒に採蜜した蜂蜜は、シングルオリジンハニー「0171」「0175」奈良県生駒市産さくら蜂蜜として店頭で販売中。桜の花の香りがしっかりと感じられる春らしい蜂蜜です。ぜひお味見してくださいね。



Happy Father's Day

父の日には 蜂蜜のお酒を贈ろう



6月20日



いつも頑張っているお父さんに蜂蜜で造ったお酒、ミードをプレゼントしませんか？ミードは、蜂蜜と水と酵母から造られた醸造酒。歴史はワインよりも古く、人類が最古に出会ったお酒ともいわれています。味わいは濃厚なも

のからスッキリのものまで様々。自宅で過ごす時間が増えているお父さんにおつまみと一緒にプレゼントしちゃいましょう。

ありがとうを贈ろう。

蜂蜜ギフトを送ろう

お中元 早期予約が 6月からスタート



お世話になった方や、日頃の感謝を伝えたい方に蜂蜜ギフトを送りませんか？ミールミオンラインショップでは、早割受注を行っています。コロナ禍を蜂蜜パワーで元気に過ごしましょう！



早割受注期間：6月1日(火)～6月30日(水)

受注場所：ミールミオンラインショップ

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



ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

..... ハニーハンター、テレビ「よ〜いドン！」出演の舞台裏

先日、ハニーハンターを特集していただいた「よ〜いドン！」が放映されましたね。「おしえて！スゴ腕ワーカー」のコーナーで、20分を超える放映分、たっぷり取材をしていただきました。まず1日目は朝6時集合の早朝ロケ。銀シャリさんとは事前挨拶もできずに、いきなりロケスタート！ぶっつけ本番でしたが、銀シャリさんがうまく蜂蜜の魅力を引き出してくださいました。息が合うのは同世代のなせる技ですね(私と鰻さんは同い年)。橋本さんの舌と試食コメントはさすがでした！養蜂家さんのところに一緒に行ってから鰻さんのターン！ミツバチを怖がらず、採蜜のお手伝いをしてください、得意分野を補い合ういいコンビだなあと感じました。お二人とも、とってもいい人で楽しい撮影でした。2日目はスタッフさんと和歌山までロケに行ったのですが、ポーズの撮影で面布を外した瞬間、ミツバチにマブタをプスリと刺され、涙が止まらなかったです。多くの方にお手伝いをいただいた撮影は、とっても楽しかったです。また、いろいろな番組に出演できるように頑張ります！！



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



@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。

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 **金市** 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

オレンジ蜂蜜と
味おう

はちみつ台湾カステラ

Food taste

材料

- ・シングルオリジンハニー 0005
メキシコ産オレンジ蜂蜜 40g
- ・卵 6個
- ・サラダ油 80g
- ・薄力粉 100g
- ・牛乳 105g
- ・砂糖 70g
- ・パウダーケーキ型(20cm×10cm)
2本分

- ① 型にクッキングシートをセットする。
- ② 油に蜂蜜 10g を入れ、電子レンジで 600w 1分加熱する。
- ③ 牛乳を電子レンジで 600w30秒ほど温める。
- ④ ②に、薄力粉を振るいながら入れ、泡だて器で混ぜる。粉っぽさがなくなったら③を入れよくかき混ぜる。
- ⑤ 卵を卵黄と卵白に分け、卵黄に④を入れ混ぜ合わせる。
- ⑥ 卵白をハンドミキサーで泡立て。砂糖を3回に分けて入れふんわりメレンゲを作る。
- ⑦ ⑤に⑥を入れ、ふんわり混ぜる。
- ⑧ 型に流し入れ、天板にお湯をはり、湯煎焼きにする。150℃ 60分。
- ⑨ 焼きあがったらすぐに型から外し、残りの蜂蜜 30g を後掛けて完成。