

ノニーハンター

国産蜂蜜

中川 振三郎 の 買付日記2022

北海道編

2022年の国産蜂蜜の仕入れ旅は最終目的地・北海道へ!!

北の大地・北海道で採れるゴールデンな"蜂蜜"を巡っての争奪戦。

豊作、天候不順、ご当地グルメ全部入りッ! 国産蜂蜜ハニーハント!

6月

今年の北海道の蜂蜜は早めのスタート あかしあの花も◎

買付満足度 70点

本州で春の蜂蜜を採り終えた移動養蜂家さんは続々と北海道へ。道南から始まる蜂蜜シーズンは、7月頃のあかしあ蜂蜜を皮きりに始まります。が、今年はあかしあの開花が早く6月後半からあかしあの蜂蜜が採れ出しました。あかしあの花付きはよく、豊作が期待できます。

7月前半

買付満足度

北海道はまさかの天候不順 しころ、あざみなどは不作気味

東京で6月下旬から観測史上最長の9日連続の猛暑日を記録したりするなど、記録的な暑さの本州を尻目に、北海道では梅雨前線の影響で雨や風が強い荒天の日が多かった。早い開花を迎えたあかしあは開花後の天候不順でトーンダウン。しころやあざみなど例年7月頃に採れる蜂蜜も不作気味の厳しい時期になった。

7月後半

買付満足度 40点

不作のピンチ! 救ってくれたのはあの花だった

7月下旬にハニーハンターが北海道に買い付けで訪れた際、約束していた養蜂家さんからキャンセルの連絡が相次ぐ。理由は「売る蜂蜜がないから」。用意したトラックも、活躍は士別のサフォークラムのジンギスカンを食べに行くときぐらい。今期の北海道は不作のまま終わってしまうのか、と頭をよぎるも、「今年のシナ (菩提樹) の花付きはいいから期待できるかも」との連絡。なんとか盛り返してほしい。

8月

買付満足度 90点

起死回生!! シナ (菩提樹) 蜂蜜の大豊作

一旦北海道を離れたあと、道北の養蜂家さんの連絡が相次ぎます。「シナ (菩提樹) の蜂蜜がすごいぞ」。豊作の時の爆発力がすごいと言われている菩提樹の蜂蜜が大豊作のようです。エンジュやせん、そばと言った花の蜂蜜も続いて採れ、前半戦の不作を埋める上々の結果になりました。満足いく買い付けを完了した最終日、サッポロクラシックと倶知安じゃが540を堪能しながら、北海道に別れを告げるのでした。

2022年 総括

買付満足度

80点

デコボコはあったけど、蜂蜜の買付けは満足できる結果に

4月から始まった国産蜂蜜の買い付けの旅は8月でいったん区切りを迎えます。天候に振り回され、蜜源や地域によってデコボコしたシーズンだった気もしますが、結果的には満足のいく買い付けができました。採蜜が終わったあとで、直接的な被害はなかったですが、いつもお世話になってる青森の弘前や秋田の大館の大雨など、来年以降に影響があるかもしれません。自然相手のお仕事なので、とりあえず蜂蜜のシーズンを無事終えることができたことに感謝です。

KANEICHI NEWS TOPICS

リームパンに秋の味覚登場

秋が近づき朝晩が少しずつ涼しくなると、香りの良い紅茶やほっくりしたお芋が気になる季節。クリームパン専門店キンイロから、秋に美味しい2種類のクリームパンが登場。クリームパンを持って京都の街歩きに出かけましょう♪

kou·cha 紅茶



アールグレイの茶葉を混ぜ込んだふわふわのパンの中に、紅茶と蜂蜜のカスタードホイップクリームがたっぷり。上品な香りの紅茶と蜂蜜が思う存分楽しめる、秋の訪れを感じる香り高いクリームパンです。



mitsu·imo 蜜芋



「焼き芋」をイメージしたパンの中に、優しい甘さのサツマイモ 餡と、個性的な味わいの国産く り蜂蜜を使用したカスタードクリームがたっぷり。秋を感じる味覚のマリアージュが口いっぱいに広がり、心をほっこりさせてくれるクリームパンです。



販売開始日: 2022年10月1日(土)

販売場所:クリームパン専門店キンイロ 三条店、伊勢丹京都店

紅茶と蜂蜜を楽しもう



Enjoy tea time!

秋は温かくて香りの良い紅茶が美味しい季節。紅茶を引き立てる蜂蜜と一緒に、お気に入りの紅茶を存分に楽しみましょう。きっと素敵なペアリングが見つかるはずです。



ハニー コンシェルジュが セレクトしました

〈紅茶別おすすめ蜂蜜〉

- ・ダージリン…せん蜂蜜、さくらんぼ蜂蜜
- ・アッサム…りんご蜂蜜、ヘアリーベッチ蜂蜜
- ・アールグレイ…オレンジ蜂蜜、もち蜂蜜
- ・ミルクティー…シナガワハギ蜂蜜、くり蜂蜜





From the ORIGIN "No.0301"

北海道名寄市 菩提樹蜂蜜 2022/7/23 採蜜









菩提樹の蜂蜜は北海道の養蜂家さんには「シナ蜂蜜」と呼ばれています。「シナ」は、アイヌ語の結ぶ・縛るの意味だと言われ、樹皮をしな布に加工し、織物や衣類を作ったそう。そんな北海道のシナノキから採れた蜂蜜はハーブのような香りが特徴で、昔は国産たばこの香り付け

にも使われていた蜂蜜なんですよ。昔は強い香りのせいか、あまり食用としては使われていなかったようです。今年のシナの花は例年よりも 10 日前後早く咲き、比較的長めに咲いたようです。そのため長い間ミツバチが蜜を集めることができ、たくさんの蜂蜜を採ることができました。エンジュやせんと同時期に咲いたため、やや香りはマイルドで食べやすい味。華やかに香るシナ蜂蜜は、ハーブティに入れたり、アイスクリームにかけて食べると美味しいです。豊作年は品質もいいので、ぜひ今年のシナ蜂蜜をお試しください。



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味 であっても年度によって味 くいが変わります。ワインのヴィンテージと同じよって、 年度によって、蜂蜜の に、年度によりではいることができます。 4 ケタの ハニーナンバーが、





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 的な蜂蜜型の気候からるない。

各地から取り揃えた約50種におよぶ 密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。

美いだター 中川 拓三郎の HONEY TALK &

ハニーハンターの黄金の国産蜂蜜争奪戦!!

ハニーハンターが国産蜂蜜を仕入れるのは、日本全国にいる養蜂家さんです。南は 鹿児島から、北は北海道までいろんな地域を訪ねていくのですが、その中で契約養 蜂家さんは一人もいません。つまり、毎年どこの誰から蜂蜜を買うかは決まってい ないので、蜂蜜ごとに豊作不作を予測して、いい品質の蜂蜜を採った養蜂家さんか ら購入しているのです。そのためには、「○○地域の○○蜂蜜が豊作だよ」っていう 情報をキャッチして、できるだけ早く現地に買い付けにいきます。出遅れると他の



業者にいい品質の蜂蜜を先に買われてしまうので、ライバル業者よりも早く品質のいい蜂蜜を買えるようにしてるんですね。特に不作だと、貴重な蜂蜜を取り合うから、さらに大変!トラックで養蜂家さんを訪ねるのも、できるだけスピーディに取引をしてしまいたいからなんです。私の大好きな漫画『ゴールデンカムイ』で金塊争奪戦をしていたように、ハニーハンターも黄金色の甘味 "ゴールデンハニー"の争奪戦を毎年戦っています。



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ってもの銘柄と捉え、風味でも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



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 かり 扱三郎



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

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が、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















· 伊勢丹京都店

三条店









@kiniro_kyoto

蜂審専門店ミールミィ

- 三条本店
- ・京都高島屋店
- ・阪急うめだ店





@mielmie

@mielmieKYOTO

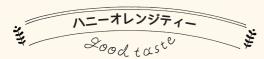




@025haifx

TEL 075-221-6639 / FAX 075-221-3879 / info@kaneichi.kyoto

HONEY COOKING





- ・紅茶に合う蜂蜜 シールアップパウチ入り 125g
- ・オレンジ 1個
- ・紅茶 200cc

- ① オレンジをよく洗い、2~3mm幅の輪切りにする。
- ② ボウルに①と蜂蜜を入れ軽く混ぜ合わせ、少し水 分が出てきたら冷蔵庫へ入れ1時間ほどおいて おく。
- ③ お気に入りの紅茶を淹れる。
- ④ カップに②のシロップ 20cc、オレンジの輪切りを 1枚入れ、紅茶を注ぎ完成。