

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

2023年も蜂蜜と共に
ぴよんと飛躍の年にしよう!!

2022. **12**

No.31
TAKE FREE

蜂蜜専門店の冬の定番
「生姜蜂蜜漬」が今年も登場

保湿＆温活の
心強い味方！

「生姜蜂蜜漬」は、国産生姜を蜂蜜にじっくり漬け込んで作ったミールミィの冬の定番。優しい甘さで保湿効果も期待できる蜂蜜と、古くから漢方薬にも使用され血行促進作用があるといわれるショウガオールを含む生姜の組み合わせは、温かい飲み物と一緒に楽しめば冷えた体をほっと癒してくれます。そのままお湯で割って生姜湯にするのはもちろん、紅茶や焼酎に入れたり、毎朝のヨーグルトヘトッピングしたりするのもおすすめです。

他にも、ほっこり甘くて香りのよい「柚子蜂蜜漬」や、爽やかな甘みの「檸檬蜂蜜漬」を販売中。ぜひお試しください。





KANEICHI NEWS TOPICS

スティックハニーで
あま〜い幸せをプラス!



「蜂蜜をより使いやすく」をコンセプトに、ハニーハンターが厳選した国産蜂蜜 10 種類を、使い切りで持ち運びに便利なスティックタイプのセットにした今回の新商品。手軽さはもちろん、直接店舗に足を運ばないと難しくなる「食べ比べ」がリーズナブルにお試しいただけるラインナップになっています。そんなスティックハニープラスを通じて、一人でも多くの方に蜂蜜を好きになってほしいとの想いから、蜂蜜への熱い思いをもった 10 名の Vtuber の方々をハニーアンバサダーとして迎え、コラボイベントや、各店舗にてお得なキャンペーンを実施中です!



詳細はコチラ→



STICK
HONEY
PLUS

Happy
New Year

2023

可愛いうさぎの
クリームパンでパン初め

クリームパン専門店キンイロの 2023 年最初のクリームパンは、2023 年の干支・うさぎのクリームパン「eto・usagi 干支うさぎ」。可愛いうさぎの形のパンに、ハンガリー産アカシア蜂蜜と濃厚なミルクで作ったハニーカスタードクリームをたっぷり詰め込みました。今年もキンイロのクリームパンを食べて、ぴょんつと飛躍の 1 年にしてくださいね!



販売開始日:

伊勢丹京都店 2023 年 1 月 2 日 (月)

三条店 2023 年 1 月 4 日 (水)

From the ORIGIN "No.0313"



simple Balance

秋田県横手市産 **けんぼなし蜂蜜** 2022/7 採蜜

秋田県
横手市



ケンボナシって木をご存知ですか？玄圃梨と書く、クロウメモドキ科ケンボナシ属の落葉高木です。初夏に白い花が咲き、秋に直径3～5mmほどの種子をつけます。英語では "Japanese raisin tree" というそうです。よく誤解されますが、果物の梨（バラ科）とは関係ありません。

さて、そんなケンボナシの花から蜂蜜を採ることができますが、あまり一般的ではなく、ハニーハンターとしてもたまたまに手に入れることができるレア度が高い蜂蜜です。まったりとした甘味が広がった後に、後味は少し淡泊で多少の酸味を感じる味わい。個性的ではないので、いろいろな使い方ができる蜂蜜ですね。ちなみにケンボナシの実は二日酔いに聞くとされているそうです。蜂蜜も二日酔いに効くのでしょうか？二日酔いの朝に、藁にもすがる思いでけんぼなしの蜂蜜を試してみてもいいかもしれませんね。



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ヶ所の
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄

蜜源

採蜜
時期

採蜜地

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。

タ
イ
プ

蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で5つのタイプに分類

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ます。

ハニーター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ハニーハンター、久々の海外出張に行ってきます

2023年の初めにハニーハンターは海外出張に行くことが決まりました！実に3年ぶりです。コロナですっかり様変わりした海外事情をこの目で見て来たいと思います。行先はというと、真冬の日本を脱出し、今が夏真っ盛りのニュージーランドに行ってきます。季節が正反対のおかげで、今の時期に蜂蜜を採っているんですね。時差も少ないし、行きやすくてありがたい。(ちなみに航空券の値段はコロナ前の3倍以上。ぜんぜん行きやすくない。)



2005年のニュージーランドの蜂蜜の棚。値段も全然違うんでしょうね

ニュージーランドということは狙いはもちろんマヌカハニー！実はマヌカハニーは、世界中で需要が高まりすぎて、品質のばらつきが出たり、情報が錯綜してしまっています。そんなときは自分の目で見るのが一番なので、現地に行くことにしました。しっかりと今のマヌカハニーを取り巻く環境を見て来たいと思います。ちなみに私が以前ニュージーランドに行ったのは約17年ほど前、街並みもすっかり変わっているんでしょうね。そのあたりも併せてレポートできればと思っています。

世界中にある まだ見ぬ蜂蜜を 探し求めて

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。



ハニーマンバー

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ
Flowers Acacia
タイプ Simple

国 日本 Japan
Country 青森県弘前市

採蜜
Date 2019.6.11

採蜜した場所

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ぞれの銘柄と捉え、風味を5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ヶつのハニーマンバーは増え続けていきます。

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。

はちみつのかんじについて

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状ができることがあります。それは「はちみつのかんじ」です。カビのように見えることから心配される方も多の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



miel mie

蜂蜜専門店ミールミー

- ・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_



@mielmie_shop



@Q25bqifx



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

生姜蜂蜜漬の温奴

Good taste



材料

- ・生姜蜂蜜漬 大さじ 2 ・水 90 cc ・豆腐 150g
- ・白だし 大さじ 3 ・しいたけ 1 個
- ・ねぎ 適量 ・片栗粉 適量 ・水 適量 1

作り方

- ① 豆腐を耐熱容器に入れて 40 ～ 50 秒ラップをかけて温める。
- ② しいたけをスライスし、白だし・水と一緒に鍋に入れ沸騰させる。
- ③ 沸騰したら弱火にし、生姜蜂蜜漬を加え軽く混ぜ合わせる。
- ④ ③に水溶き片栗粉を加え、餡を作る。
- ⑤ 豆腐の上に餡をかけ、ネギを散らして完成！