Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

3月8日は
ミツバチの日

未来のミツバチと、蜂蜜を守る為に
私たちができること

2023.2
No.33
TAKE FREE

3/10(Fri)は

Let's enjoy MEAD!

蜂蜜酒 ミードの日

3月10日はミードの日。ミールミィ各店では「ミードとハニーなSPECIAL DAYS」を開催！期間中は国産はちみつを使用したミールミィオリジナルミードを買うと、原料となった蜂蜜（8g）をプレゼント！自宅で気軽に親子ミードが楽しめます。さらに、マヌカ蜂蜜から作ったお酒「マヌカハニーワイン」を新発売。今年のミードの日は、人類が出会った最古のお酒「ミード」を蜂蜜と共に楽しんで♪

開催時期：2023年3月1日（水）～12日（日）
開催場所：ミールミィ各店

使い切りサイズの蜂蜜プレゼント

ファーストナイト マヌカハニーワイン

NEW

花蜜のフローラルな香りと、シトラス（柑橘類）の爽やかな香り。はちみつ本来の芳醇な香りと甘味。 すっきりとした味わいと余韻。マヌカハニー特有の香りや風味も、お楽しみいただけます。

春先取り

ミードナイト開催

昨年11月の「ミード感謝祭」で大好評だった「ミードナイト」第二回を開催予定。春にぴったりのミードカクテルを一緒に楽しみましょう。

開催時期：3月10日（金）・11日（土）17:00～20:00
開催場所：ミールミィ三条本店

KANEICHI NEWS TOPICS

3月8日は
ミツバチの日

未来のミツバチと蜂蜜について考えよう

近年、地球温暖化や異常気象により、各地域で、咲く花の種類や期間、環境に変化が起きています。昔と同じように蜂蜜が採れにくくなっているのはもちろん、自然の影響を受けやすいミツバチたちも、生きていくことが非常に難しくなってきています。また、環境変化や高齢化により、養蜂家のなり手も減ってきているなど、蜂蜜は今やたくさんの課題に直面していると言えます。そんなミツバチと蜂蜜を取り巻く環境について知ってほしいとの想いを込めてセミナーを開催。3月8日は未来のミツバチや蜂蜜について、私たちに何ができるのか。ゆっくり考えてみてもいいかもしれません。

「蜂蜜を食べ比べながら、楽しくSDGsについて学ぼう！」(予約制)
開催日：2023年3月8日（水） 1部11時～ / 2部12時～
各回30分　定員8名
費　用：無料　　予約はコチラから→

ホワイトデー
おすすめ
アイテム

甘くて可愛い蜂蜜は、ホワイトデーの贈り物に最適。蜂蜜といっても採れる花によって味わいは様々。渡す相手によって花の種類や、用途別に選んでみてもいいかも♪

おしゃれ好き女子に

LIP HONEY LAB.
シロツメクサ

可愛いもの
大好き女子に

桜花びら入り蜂蜜

美味しいもの
大好き女子に

ヨーグルトに
合う蜂蜜

お酒好き女子に

はちみつのお酒蜜月

From the ORIGIN "No.0290"

青森県七戸町産　菜の花蜂蜜　2022/5/10 採蜜

Rich　Floral

青森県にある「横浜」をご存じですか？下北半島の中間部に位置する町で、毎年５月頃に菜の花フェスティバルが開かれる菜の花で有名な町です。そこで採れる菜の花の蜂蜜も絶品で、クリーミーな味わいで人気が高い蜂蜜です。そんな横浜町からほど近くの七戸町で採れた菜の花蜂蜜もまた絶品。暖かい地域だと冬を超えて最初に出会うごちそうをミツバチの餌にしてしまうことがほとんど。そのため、菜の花の蜂蜜は養蜂家もあまり積極的に採らない蜂蜜なんです。でも、青森県では遅めの春がやってくるため、暖かい地域から移動してくる養蜂家は菜の花の蜂蜜を採ることができるんですね。５月中旬に黄色いじゅうたんで採れた蜂蜜は甘みとコクが強めの味わい。ブドウ糖の割合が多く、結晶しやすい性質で、クリーミーな結晶蜂蜜も根強いファンが多いです。

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ケタの
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。

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。

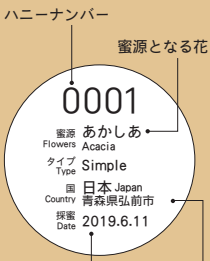
蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で５つのタイプに分類

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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ハニーハンターとこども宅食プロジェクト

ミツバチと蜂蜜のシーズンは春から夏にかけてがメイン。秋から冬にかけてはハニーハンターも出張が少なく、ゆったりと過ごしています。そんな期間だからできることは蜂蜜の普及と啓発です。地域のイベントで蜂蜜絞り体験をしたり、地元の小学生を対象に工場見学を行ったり。いろんな人にもっと蜂蜜とミツバチのことを知ってもらえるといいですよね。さて、昨年関わらせてもらった企画の一つが「こども宅食プロジェクト」。こども食堂と同様に、子供たちに食べ物を届ける取り組みです。その梱包作業にボランティアで参加させていただきました。様々な企業から寄付された食品をひとまとめにして、子供のいる家庭にお届けする。非常に意義のある活動だと思いました。子供たちの貧困解消だけでなく、いろんな食べ物に触れる機会を作ることは非常に大切なことだと思いますので、蜂蜜も今後の提供品目に加えていけたらいいなぁと強く感じた活動でした。



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ケタのハニーナンバーは増え続けていきます。

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
市川 拓三郎

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。

mielmie
蜂蜜専門店ミールミィ

・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_shop
@mielmie_
@025bqifx

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

さくら蜂蜜香る

レアチーズケーキ

Good taste

材　料

・シングルオリジンハニー 0269 福岡県産さくら蜂蜜 48g
・クリームチーズ 200g　・生クリーム 200ml
・レモン汁 大さじ 3　・ゼラチン 8g　・ビスケット 70g
・バター 40g　・桜花びら入り蜂蜜 好きなだけ

作り方

① ビスケットを細かく砕き、常温に戻し柔らかくしたバターを入れ混ぜ合わせる。
② ①を型の底･周りに満遍なく敷き詰め、冷蔵庫で冷やす。
③ ボールにクリームチーズを入れよく練り、なめらかになったら蜂蜜を加える。
④ ③に生クリームを数回に分けて混ぜ合わせる。
⑤ ④にレモン汁を加え混ぜ合わせる。
⑥ 大さじ 3 の水に粉ゼラチンを入れてふやかした後、レンジで約 20 秒加熱し溶かし、⑤と混ぜ合わせる。
⑦ ⑥を②に流し入れ冷蔵庫に入れ冷やし固める(3 時間程度で固まる)。
⑧ 型から外し、桜花びら蜂蜜をかけて完成。