

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

春です。  
はちみつシーズンの到来です！

2023. **3**

No.34  
TAKE FREE

# ハニーハンターのハニーハント2023

がはじまります!!

今年も春がやってきました！早い春の始まりにミツバチもハニーハンターもわくわく。天気にも恵まれ、おいしい蜂蜜がたくさん採れるといいですね。ハニーハンターの旅は、ミツバチと養蜂家さんを目指して、暖かい九州から始まります。

4月～5月は、九州や和歌山など温暖な地域でれんげ蜂蜜やみかん蜂蜜などの買い付けを行います。



5月後半から6月にかけて、信州や東北へりんご蜂蜜やあかしあ蜂蜜を求めて移動します。



7月、8月は北海道特有の花の蜂蜜を求めて、北へ。約5か月の間に1年分の蜂蜜を買い集めるのですね。



花の咲き方や天候などによって左右される蜂蜜の出来高。今年はどんな蜂蜜に出会えるか楽しみです！

## 主な採蜜予定

- |     |  |
|-----|--|
| 4月  | れんげ(九州) さくら(関西ほか)                          |
| 5月  | みかん(九州、関西ほか)、りんご(東北)、あかしあ(関西ほか)            |
| 6月  | とち(東北ほか)、あかしあ(東北ほか)、さくらんぼ(東北)              |
| 7月  | しころ(北海道)、あざみ(北海道)                          |
| 8月  | 菩提樹(北海道)、そば(北海道)                           |
| その他 | クローバー、はぜ、もち、そよご、ふじ、ヘアリーベッチ、くり、からすさんしょ、などなど |

## 「スティックハニープラスさくら」

### 推し産地はどこ？結果発表

2月1日に発売を開始した、国内3か所で採れたさくら蜂蜜を楽しむ「スティックハニープラスさくら」。桜フェアに合わせてTwitterにて人気投票を行いました。

1位

奈良県産  
さくら蜂蜜

桜の名所で有名な奈良県。  
上品な香りと優しい甘さで紅茶におすすめ。

2位

千葉県産  
さくら蜂蜜

しっかりとした甘みと口  
に広がる香りの余韻が、  
パンケーキにぴったり。

3位

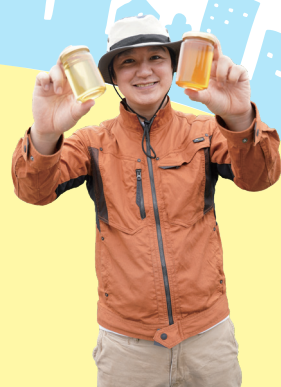
福岡県産  
さくら蜂蜜

香りも甘みもしっかりあ  
るので、ホットミルクに  
入れて楽しんで。



## ハニーハンターが となりの人間国宝さんに認定されました！

3月15日 OA の関西テレビ「よ〜いドン！」にハニーハンター市川拓三郎が出演し、『となりの人間国宝さん』に認定していただきました。放送では、ミールミィ三条本店に月亭八光さんと上地雄輔さんが訪問され、蜜源の花や採蜜時期によって味わいの異なるシングルオリジンハニーや、大人気の贅沢ハニートーストを食べて頂きました。



# From the ORIGIN "No.0305"



京都府舞鶴市産

百花蜜

2022/7/6 採蜜

Fruity Balance

京都府  
舞鶴市



百花蜜って何かご存知ですか？その名の通り、百の花の蜜ということで、いろいろな花から採れた蜂蜜のことです。ちなみにイタリア語ではミッレフィオーリと言って、千の花の蜜と言う意味が使われています。

この百花蜜ですが、同じ百花蜜でも採れた場所や時期によって全然味が違います。このSO0305は京都府の果樹系の蜜を含んでいるので Fruity-Balance タイプの味わいなのですが、例えば同時期に採れた

SO0307 北海道産百花蜜は、北海道特有の花の蜜で Balance タイプの味わい。全然違う味になります。ただ、同じ「百花蜜」という名前がついているのがくせ者で、「この前の百花蜜、美味しかった」なんて言われると、「どこの？いつの??」ってなっちゃうわけです。そして花名がついた蜂蜜よりも、人気が少ないのも百花蜜の宿命。とってもおいしい蜂蜜なのに売れ残ってしまうことも。もしかしたらあなたにピッタリな蜂蜜は百花蜜（のどれか）かもしれませんので、ぜひぜひ試食してみてくださいね！

## 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ヶ々の  
ハニーマンナーが  
その蜂蜜の銘柄



蜜源

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。



採蜜  
時期



採蜜地



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

3月10日のミードの日に、「ミードの表示の自主基準」ができました

私も参加している一般社団法人日本ミード協会で、「ミードの表示の自主基準」ができました。今までは国内で「ミード」の基準がない状態だったのですが、これでひとつの基準ができたこととなります。

主題としては「(ミードの定義) 第2条 ミードとは以下のものを言う。① 蜂蜜を発酵させた酒類(後略)」との通り、蜂蜜自体を発酵させたお酒を「ミード」と呼んで、その他のお酒などに蜂蜜を加えたものは、ミードじゃないと正式に基準ができたこととなります。



これを機にますますミードを多くの方に知っていただき、飲んでいただけるようになればと思います。詳しくは日本ミード協会のHPをご覧くださいね。

日本ミード協会 HP



ハニーナンバー

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  
探査 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。

## はちみつのかんじつについて

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。それは「はちみつのかんじつ」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



mielmie

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



@025bqifx



クリームパン専門店

kin·iro

KYOTO

★キャンロ

- ・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

桜咲く

甘酒ミード

Good taste



### 材 料 カクテル 1杯あたり

- ・はちみつのお酒 桜花 30ml
- ・甘酒 60ml
- ・水 適量
- ・桜の花の塩漬け 1個

### 作り方

- ① 容器に桜花・甘酒を入れて混ぜ合わせる。
- ② コップにクラッシュした氷を入れる
- ③ ②に①を注ぐ
- ④ ③に塩抜きした桜の花を浮かべて完成

\*「国菊あまぎけ」が桜花との相性が良くおすすめ!