

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

2023年最初の
採れたて新蜜届きました！



2023.4

No.35
TAKE FREE

出張 ミール ミイ 情報

5月には出張ミールミイが盛りだくさん！いつものお店を飛び出し、大阪や東京などに出張いたします。人気のシングルオリジンハニーや、新商品のスティックハニープラス、使いやすいシールアップパウチ入りなど、ぜひ手に取ってお気に入りを見つけてくださいね。



三越伊勢丹 新宿店
5/17 (水) ~ 5/23 (火)



『はちみつフェア』

5/20 (土) は「世界ミツバチの日」。ミツバチの働きに想いを馳せ、はちみつに特化した「黄金の滴 ハチミツに浸る七日間」を初開催。ミールミイからは、産地や採蜜する時期によって味わいの異なるシングルオリジンハニーの他、はちみつの個性をたっぷり楽しめるラインナップをご準備しております。



千里阪急百貨店
5/6 (土)



『はちみつしぼり体験』

昨年開催し大好評だった「はちみつしぼり体験」を今年も開催！
1日限定で人気はちみつの販売も。



阪急うめだ本店 9階祝祭広場
5/10 (水) ~ 5/15 (月)

『コミュニアルフードマーケット』

三条本店でしか味わえない「蜂蜜かけ放題」のソフトクリームが阪急うめだ本店に登場！



GOOD NATURE STATION
5/1 (月) ~ 5/7 (日)

『5月GW限定販売』



※スケジュールはやむなく変更となる場合がございます。ご了承ください。



お母さんいつもありがとう



甘～い蜂蜜の贈り物で 感謝の気持ちを伝えよう



今年の「母の日」は5月14日。

いつも頑張っているお母さんへ、可愛くて甘い蜂蜜で感謝の気持ちを贈りませんか。人気の花びら入り蜂蜜や素敵なお花から採れた蜂蜜を詰め合わせ、花束の代わりになるようなセットをご用意しました。(感謝を込めたオリジナルカード付)。

可愛い人気アイテムで

ありがとう

を



花びら入り蜂蜜ギフト

春限定の花びら入り蜂蜜2種類を、母の日限定ラッピングのギフトセットに。アイスクリームやチーズケーキにかけるとおもてなしスイーツにグレードアップ。お花や可愛いものが好きなお母さんに人気の詰め合わせ。

バラの花束のような



ありがとう

を



バラの花びらをじっくり漬け込み、色づけにクランベリージュースを加えてロゼワインのように仕上げたアレンジミード。バラの香りが口に広がリクランベリージュースの酸味が人気。

インターミエルミード・ロゼ

持ち運べる蜂蜜で、



ありがとう

を



ブルガリアのダマスクローズの花から採れた蜂蜜をリップグロスの容器に入れました。高貴で芳醇なバラの香りが口の中に広がるのが特徴。癒されたい時やリッチな気分にはピッタリ。

リップハニーラボ
「ブルガリアローズ」

From the ORIGIN "No.0321"



大阪府柏原市産 さくら蜂蜜 2023/4/13 採蜜

Floral simple

大阪府
柏原市



やってきました 2023 年最初の新蜜。大阪府柏原市よりさくらの花の蜂蜜が到着です。今年は早い桜の開花宣言とともに、春の訪れが非常に早くミツバチも養蜂家さんもバタバタ。天気予報とにらめっこをし、昨年より1週間程度早い時期に採れた新蜜をご紹介します。

実は春一番の新蜜をお届けするにはそれなりの苦労があって、何度も養蜂家さんのスケジュールを確認し、4月13日の採蜜の情報をキャッチ。朝に現地で合流し、その場で採れた蜂蜜をそのまま買い付け会社に持ち帰りました。その翌日には瓶詰めし、店頭に並んだのが19日。採れてから1週間以内のフレッシュな蜂蜜をローハニー（生蜂蜜）で用意することができました。口に入れた瞬間広がる桜の香りと、比較的シンプルでクセの少ない食べやすい味でした。今年の春の訪れを告げる今年最初の新蜜をぜひご賞味くださいね！

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ヶつの
ハニーマンバーが
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

採れたての蜂蜜(新蜜)を味わうのは今! 蜂蜜の旬は春から夏

蜂蜜はとっても優秀な食品で、そのままの状態でも何十年も保管できる天然の保存食品です。お店などでは「おいしく食べることが保証できる期間」として2年の賞味期限をつけていますが、基本的には腐ることはありません。でも、蜂蜜のおいしい時期、つまり旬といえば春~夏だと私は思います。春に花が咲きだすとミツバチたちは一斉に蜜を求めて飛び立ちます。そして採れた蜜を巣に貯めていきます。そのミツバチの必要分を除いて、我々がありがたく分けて頂いているんですね。花が



たくさんある季節はどんどん新しい蜜が入ってくるので、蜂蜜も当然フレッシュで花の蜜の香りや蜂蜜ごとの特徴が非常に表れやすくなっていきます。そして採れたての蜂蜜は結晶していないので、そのまま粗濾過してローハニー(生蜂蜜)で瓶詰めが可能です。つまり採れたてをそのまま瓶詰めできるのはこの時期だけできる贅沢なんです。蜜によっては1週間からでも微妙に味わいに変化するものもありますので、この時期ならではの「旬」の蜂蜜食べてみてくださいね。



世界中にある
まだ見ぬ蜂蜜を
探し求めて

ハニーター
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。



ハニーターナンバー

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
探蜜 Date 2019.6.11

探蜜した場所

探蜜した時期

蜂蜜は「蜜源」「探蜜地」だけでなく、「探蜜時期」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ヶタのハニーターナ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。

はちみつのかんじんについて

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「はちみつのかんじん」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



miel mie

蜂蜜専門店ミールミエ

- ・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



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

ローズサングリア

Good taste



材 料

- ・インターミエルミード・ロゼ 250ml
- ・炭酸水
- ・お好みのフルーツ
- ・スペイン産ローズマリー蜂蜜 お好みで
- ・ミント お好みで

作り方

- ① フルーツを一口大にカットしロゼに漬け込み、冷蔵庫で2時間ほどなじませる
- ② ①のフルーツをグラスに盛り付ける
- ③ ①のロゼを50ml グラスに注ぐ
- ④ 炭酸水を30ml 注ぎ、お好みで蜂蜜・ミントをプラスして完成