

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

ソフトクリームが美味しい季節
はちみつをもっと楽しんで



2023.5

No.36
TAKE FREE



2023

年の

採れたて



新蜜 続々入荷中!!

春本番！5月になり各地で蜂蜜がどんどん採れています。ハニーハンターもミツバチと養蜂家さんを追い求めて南へ北へ。すでに買い付けした蜂蜜やこれから入荷予定の蜂蜜をご紹介します(2023年5月15日現在の情報です)



S00321 さくら蜂蜜

2023.4.13 採蜜 大阪府柏原市

今年最初の蜂蜜が登場。花の香りがふわりと香る蜂蜜です



S00322 百花蜜

2023.4.24 採蜜 大阪府柏原市

ミツバチが野に咲くヘアリーベッチの花などから集めた百花蜜。味わいはすっきりとした食べやすい味。



S00323 れんげ蜂蜜

2023.4.17 採蜜 宮崎県都城市

今年のれんげは不作気味で貴重な蜜に。すっきりと癖のない食べやすい味。

coming soon!

りんご蜂蜜

5月下旬より発売予定



みかん蜂蜜

5月下旬より発売予定



あかしあ蜂蜜

5月下旬より発売予定



(予定は変わる可能性があります)

KANEICHI NEWS TOPICS

はちみつをもっと楽しんで！



ミールミィ三条本店の
ソフトクリームがリニューアル！



はちみつかけ放題が8種類も楽しめる人気のソフトクリームが装いを新たに新発売。蜂蜜に合うように調整したオリジナルのソフトクリームに、毎月変わるハニーコンシェルジュおすすめの蜂蜜がとろ〜り。さらに、大人も楽しめる蜂蜜酒（ミード）を使ったソフトクリームも同時に新発売。



Father's Day

6月18日は父の日



お父さんと蜂蜜酒を飲みませんか？



いつも頑張っているお父さんへ、ホッと癒される蜂蜜&蜂蜜酒ギフトを贈りませんか？朝食やブレイクタイムにぴったりの蜂蜜や、晩酌におすすめのお酒などご用意しました。今年の父の日にはお父さんと一緒にミードで乾杯もいいかもしれません。



From the ORIGIN "No.0323"



宮崎県都城市産 れんげ蜂蜜 2023/4/17 採蜜

simple Balance

宮崎県
都城市



れんげ蜂蜜が大変ですよ！今年もGW明けに九州へれんげ蜂蜜の買い付けに行ってきました。直撃した大雨の中、宮崎県と鹿児島県を車で2日間行ったり来たり。結果、集まったれんげ蜂蜜は平年の半分以下。実はれんげ蜂蜜は毎年採れる量が減っており、貴重な貴重な幻の蜂蜜になってきているのです。一昔前（30年ほど前）は春になると主に西日

本で「ピンクのじゅうたん」と言われる程れんげの花が咲いたと言われています。近年では、れんげを田んぼに植えて肥料にするれんげ農法から化学肥料への切り替えなどで、れんげの作付け面積が激減。加えて天候不順や天敵のアルファルファタコソウムシの影響で、非常に貴重な蜂蜜になってしまいました。

今年のれんげ蜂蜜は不作の影響か、れんげ蜂蜜らしいのにピリピリする特徴は少なめですが、クセがなくあっさりとした味わいです。幻の蜂蜜となったれんげ蜂蜜をぜひお試しください。

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
ハニーマンパーが
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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ハニーハンターと創業者・市川末吉の記憶

先日、一通のメッセージをいただきました。たまたまツイッターに写真を載せた創業者の市川末吉（私のおじいちゃん）の若いころを知っているという方の娘さんからの連絡で、後日イベントにてお会いさせていただくことになりました。実際にお会いしてお話を聞いてみると、滋賀県で家が流されて命からがら逃げた話や、今の会社の建物を建てたときの苦労話など、知らない話がたくさん。おじいちゃんが亡くなったのは、私が小学1年生のときなので、直接覚えている記憶はほとんどありません。しかし、超ベテランの養蜂家さんから「昔のおじいちゃんには世話になった。厳しい人だったけど、目利きの鋭い人だった」とか、たまたま乗ったタクシー



の運転手に「京都の市場で働いてた時に、よくしてもらった」などいろいろな人から間接的におじいちゃんのことを教えてもらうことができました。そんなことがあるので、会社を継がしてもらってから、ふと後ろからおじいちゃんに見られているような気がすることもあります。非常に厳しい人だったらしいので、私のふがいなさに怒ってるかもしれませんね。いつか、「たくは立派になったなあ」と言って貰えるように頑張っていきたいと思います。

ハニーハンター

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ
Flowers Acacia
タイプ Simple

産地 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



金市商店の蜂蜜の種類

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_shop



@mielmie_



@Q25bqifx



発行元 **雨** 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

黒ゴマ豆乳ハニードリンク

Good taste



材料

- ・スティックハニープラス ハニーハンターセレクト 10種類食べ比べ
- ・調整豆乳 160ml
- ・黒ゴマペースト 大きじ1



作り方

- ① 黒ゴマペーストに豆乳 20ml (分量外) を少量入れて混ぜ合わせる。
- ② 豆乳を温めてミルクフォーマーで泡立てる。
- ③ ①に②をゆっくり注ぐ。
- ④ ③にお好みのスティックハニープラスを入れて完成!