

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

「ありがとう」を伝える

夏の蜂蜜ギフト



2023. **6**

No.37
TAKE FREE

市川 拓三郎の 買付日記2023 前半編

早いもので6月で1年の半分が終わったことになりますね。4月から始まった国産蜂蜜のシーズンも6月末でちょうど折り返し。その2023前半戦を振り返ってみたいと思います。(6月15日時点)

4月

スタートダッシュに失敗 れんげは記録的な不作か

買付満足度

40点

記録的な高温となった3月の気候を受けて、蜜源となる花の開花が例年より1~2週間ほど早く咲くバタバタとした月になった。九州ではれんげの蜂蜜が採れる時期だが、害虫の影響と開花時期に天気恵まれず、九州南部のれんげ蜂蜜は記録的な不作に。

5月

前半

西日本は低調気味 東北では季節外れの雪も…

買付満足度

50点

GW後半の大雨の影響で九州や和歌山のみかんどころで悪影響が大きかった。みかんは裏年と言われ、開花する花の数も少なかったため不作気味。東北のりんごの花も開花時期に天気恵まれず苦戦が続いたが、平年並みのりんご蜂蜜の買付けにはこぎつけた。みかん蜂蜜、りんご蜂蜜ともに品質はもう一声欲しかった印象。5月8日には青森、岩手で季節外れの雪も。

5月

後半

山に咲く花の蜂蜜は順調に
みかん蜂蜜やりんご蜂蜜の出来は…

買付満足度

70点

九州や関西では、5月前半の不作からやや持ち直してきた印象。山の花の蜂蜜(げざやもちなど)が順調に採れた。信州や南東北では暑い日と寒い日が極端で安定しない天候に苦労も。各地で梅雨入りし、すっきりしない天気はミツバチにとっても×。月末には台風2号の影響でミツバチに被害がてた養蜂家さんも。

6月

前半

北東北のあかしあ蜂蜜がやや雲行き怪しく
頑張ってるミツバチさん!

買付満足度

60点

西日本の移動養蜂家は北海道に向けて旅立つ時期。移動直前にはとちやそよごなどの蜂蜜が順調に採れた。一方北東北では、春先の低温の影響か、あかしあの開花状況が芳しくなく、見通しはよくない。6月後半に向け、天気などに恵まれ、巻き返したいところだが……。

後半戦に
続く6月後半から8月に向けて
ミツバチのシーズンの後半戦は北海道が舞台

6月後半から7月頃に採れるあかしあ蜂蜜を皮切りに、しころ、クローバー、あざみ、しな(菩提樹)、そばなどの花が蜜源となる。九州など苦戦した地域も多いため、北海道での巻き返しは必須。北海道はどうか豊作になりますように!!

ミールミイ三條本店
ハニーカフェ

贅沢かき氷が今年も登場!

スペイン産レモン蜂蜜に檸檬を漬け込んだシロップのスッキリ爽やかなハニーレモンかき氷と、ハンガリー産アカシア蜂蜜に新生姜を漬け込んだシロップの甘みと辛みが絶妙なハニージンジャーかき氷の2種類。カフェにある蜂蜜8種類はどれもかけ放題!今年採れたばかりのフレッシュな新蜜や定番の国産蜂蜜など、個性豊かな蜂蜜の食べ比べが楽しめます。



「ありがとう」を伝える夏の蜂蜜ギフト

蜂蜜は古来から縁起物とされ、長寿・結束・子孫繁栄の象徴です。また、栄養価が高く、エネルギーとして早く体に吸収されるため、夏バテしやすい時期の栄養補給にも最適で、お世話になった方への贈り物におススメです。味わいや産地にこだわった逸品をお世話になった方へ贈りませんか。



用途別蜂蜜
朝食に合う蜂蜜4種セット



産地限定 国産蜂蜜詰合せ



From the ORIGIN "No.0332"



Balance

和歌山県みなべ町産

はぜ蜂蜜

2023/5/30 採蜜

和歌山県
みなべ町



ハゼノキ（櫨の木）はウルシ科ウルシ属の落葉小高木。西日本を中心に五月中旬から六月初旬に花を咲かせて、春の終わりごろに大量の蜂蜜をもたらしてくれます。ハゼという花の知名度の低さと、同時期に咲くモチノキ、ソヨゴ、キハダ、クリなどと混ざりやすいことから単花蜜として注目されることはあまりありませんが、西日本の百花蜜や山

の蜜の主要蜜源となり、養蜂家さんの貴重な安定した収入源にもなっている大事な蜂蜜です。味いは甘みが強く、少しフルーティで食べやすい。パンでもヨーグルトでも相性は抜群。定期的に梅漬けに使うのもいいですね。名前はなじみが薄いですが、コスパもよく、ポテンシャルが高い蜂蜜なので、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ヶタの
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。

ハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

掘り出し物もあるかも もっと注目してほしい“百花蜜”

蜂蜜に詳しいみなさんは「百花蜜」のことをご存知だと思います。いろいろな花から採れた蜂蜜のことですね。では、百花蜜の味はどんなのかわかりますか？ハニーハンターとしても答えは「わからない」となります。どんな蜜源から採れた蜂蜜かによって味わいが変わるからです。だから難しいのが百花蜜なのです。

ただ、ハニーハンターとして蜂蜜を買い付けするとすると百花蜜の取り扱いが変わります。なぜなら百花蜜は単花蜜に比べると安いんですよ。そして毎年安定して採

れることが多く、その中に美味しいものもたくさんあります。つまりコスパがいい可能性が高いつつこと。そのためには百花蜜の中の主要蜜源をある程度予測することが大事になってくるのですが、これは結構難しい。ただ、毎年同じ時期に同じ場所で採った百花蜜は似た味になることが多いので、気に入った百花蜜を見つけたらいつでもどこで採れた百花蜜かに注目してみるのもいいかもしれません。



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
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。

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



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_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

スティックハニー
プラスで簡単!

桃とトマトとモッツアレラチーズのハニーマリネ
Good taste



材料

- ・スティックハニープラス 国産さくらんぼ蜂蜜 1袋 (8g)
- ・桃 1個
- ・ミニトマト 10個
- ・モッツアレラチーズ (1口サイズ) 10個
- A: 白ワインビネガー 大さじ1
- A: オリーブオイル 大さじ1
- A: 塩 ひとつまみ
- A: 粗びきコショウ お好みで
- ・バジル お好みで

作り方

- ① 桃は皮を剥き食べやすい大きさに、トマトは半分切る。
 - ② ボウルに蜂蜜とAを入れて混ぜ合わせる。
 - ③ ②に①と、モッツアレラチーズ (一口サイズ) を加えて和える。
 - ④ 冷やしたお皿に③を盛り付けバジルを散らす。
- ※蜂蜜好きの方は、スティックハニープラスで追い蜂蜜してもグッド

