

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

秋の夜長は
モードでゆったりク
ミードでゆったりク



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2023. **8**
No.39
TAKE FREE

苦難乗り越え、次世代担う福島県の若手養蜂家

ハニーハンターも絶賛！

フレッシュで高品質なあかしあ蜂蜜が新登場

ハニーハンター市川拓三郎が養蜂家を直接訪ねて仕入れたシングルオリジンハニー。今回は、そんなシングルオリジンハニーを買い付ける中で知り合った、次世代の養蜂業界を担う若手養蜂家の蜂蜜をピックアップ。



■急逝したお父さんに負けないあかしあ蜂蜜に

ハニーハンターには全国の養蜂家さんを訪ねる中で、忘れられない出会いが数多くあります。2011年の東日本大震災の直後に会った福島県の後藤譲さんもその一人。「いい蜂蜜を探るから会いに行ってくれないか」と仲がいい養蜂家さんに言われ、向かった福島県で後藤さんと出会いました。「風評被害で蜂蜜がまったく売れなくなりました。うちの地域は原発から距離もあり、放射能の検査証も問題ないんです。なんとか蜂蜜を買っていただけませんか」。そう言われて味見させてもらったあかしあ蜂蜜は、非常に品質がよく丁寧な仕事ぶりが分かるものでした。購入を即決し、それから毎年蜂蜜を仕入れさせてもらうことになりました。2019年も例年通り品質の良いあかしあ蜂蜜を前に「金市さんが買ってくれなかったら、うちは今は潰れていたかもしれません。感謝してもしきれないです」と声をかけて頂いたのを覚えています。本当にうれしい言葉でした。しかしその数か月後、譲さんの訃報が届きます。まだまだ動き盛りの50代、突然の知らせにただただ驚くばかりでした。



譲さんの急逝で、養蜂場を継ぐことになったのが息子の佑亮さんでした。まだまだ経験が浅い中で突然の継承だったので、前途多難な船出で、採れた蜂蜜は量も品質も安定しません。ただ、毎年採れた蜂蜜を前に話をしていく中で、どんどん頼もしさを感じられるようになり、養蜂家としての腕も伸びていきました。そして2023年、今年採れたあかしあ蜂蜜を味見して驚きます。お父さんに負けず劣らずのあかしあ蜂蜜だったからです。「今年は天気も良くタイミングもあったので、去年よりもいい蜜が採れました」と佑亮さん。まだまだ謙虚な若手養蜂家ですが、成長を感じる立派な蜂蜜を分けてくれました。



秋の夜長は蜂蜜酒を飲ま Night !

ミールミィ三条本店で2夜限定のお月見ミードナイト開催



一年で最も月が美しく見える秋に、ミードをゆっくり飲みながら過ごすお月見ミードナイトを開催。秋に楽しんで頂きたい3種のミードの飲み比べと、旬の素材を使った晩酌プレートが楽しめます。カフェ備え付けの8種類の蜂蜜もかけ放題なので、ミードだけではなく蜂蜜もたっぷり堪能できます。個性豊かなミードを飲み比べながら、秋の夜長をゆったり過ごしてくださいね。

※飲み比べの他に、ミードを使ったワンコインカクテルなどもご用意しておりますので追加で楽しめます。

秋の夜長は蜂蜜酒を飲ま Night !

～ミードでお月見晩酌プレート～

開催日：2023年9月15日(金)・16日(土)

時間：18:00～20:00(要予約)

価格：3,500円(税込)



こちらから予約を
お願いいたします。



ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

蜂蜜を求めて三千里！？ 移動するのも大切なお仕事

ハニーハンターが全国の養蜂家さんを訪ねる際に使う交通手段は多種多様。直接トラックなどで買い付けに行くこともあれば、新幹線や飛行機で現地入りして、レンタカーで買い付けにいたり、養蜂家さんのトラックを借りて蜂蜜を運んだりすることも。特に北海道内の移動は距離が長いので大変です。50km程度だとちょっと隣の家に行くぐらいの感覚で、1日に100kmから200km移動するなんてこともよくある話。今年の北海道は不作気味で、助け舟を出してくれた養蜂家さんを訪ねることになり、急遽片道320kmの道のりをひたすら運転することになりました。シングルオリジンハニーに載せている地名ですが、馴染みがないところも多いと思います。地図を開いて見てみれば、ハニーハンターや養蜂家さんがいろんな場所で蜂蜜を採っている姿が想像できるといいなあと思っています。



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。



蜂蜜にこだわった 蜂蜜屋のミード

レモン蜂蜜を使用したオリジナルミード 「はちみつのお酒 蜜月」

使用する蜂蜜はイタリア産レモン蜂蜜とアルゼンチン産百花蜜。糖度18%の蜂蜜らしい甘みと蜂蜜由来のほのかな酸味が絶妙なバランスで飲みやすいデイリーミードです。人工甘味料、着色料、香料無添加で甘みは蜂蜜のみ。開封後残されても冷蔵保存で風味が落ちにくいのでゆっくり楽しんでいただけます。食前食後酒としてや、お魚料理やピリ辛なお料理とも好相性です。



蜂蜜酒（ミード）は、新婚の夫婦が1か月間ミードを造って一緒に飲むことで、子宝に恵まれるとの言い伝えがあり、ハネムーン（蜜月）の語源になったといわれています。そんなロマンを込めて「蜜月」と名付けました。仲の良い2人の語らいの時間に、結婚記念日に、結婚祝いの贈り物にもオススメです。



蜂蜜から作ったお酒

蜂蜜酒は、海外では「ミード（MEAD）」とも呼ばれ、ヨーロッパを中心に、海外では古くから親しまれている伝統的なお酒です。蜂蜜のお酒というと、元々あるお酒に蜂蜜を混ぜ込んで作っていると思われる方も多いのですが、そうではありません。ミードは、はちみつに酵母と水だけを加え発酵させた、自然の恵みそのままの無着色の醸造酒で、蜂蜜の優しい甘さと、程よいアルコールのバランスが取れた味わいが特徴です。アルコール度数は10～16%で、食前や食後に飲みたい濃厚な極甘口のものから、食事とも合わせられるすっきりテイストまで様々な種類があり、使用するはちみつの種類や水、熟成期間や国によって味わいが異なる、知れば知るほど奥の深いお酒です。

知ってる？



秋の夜長に

HONEY COOKING

蜜月ナイト

Good taste



材 料

- ・はちみつのお酒 蜜月 30ml
- ・バタフライピーシロップ 20ml
- ・炭酸水 100ml
- ・クラッシュアイス 100g
- ・丸く切り抜いたレモンの皮



作り方

- ① グラスに「はちみつのお酒 蜜月」を注ぐ
- ② ①にクラッシュアイスを入れ、グラス側面にレモンの皮を貼り付ける
- ③ バタフライピーシロップと炭酸水を混ぜ合わせ、②にゆっくり注いで完成

蜂蜜についての アレ? コシ

01

蜂蜜に白いツブツブがあるけどカビですか？

蜂蜜の中にできる白い固まりや、もやもやとしたものは蜂蜜の結晶です。見た目が変わるので、びっくりされる方も多いのですが品質的には何も問題はありません。液体状に戻したい時は、45-50℃のお湯でゆっくり湯煎して下さい。

02

はちみつの保存方法と賞味期限は？

「美味しく食べられる期間」として、製造から2年を賞味期限と設定しています。高温多湿を避け、常温で保管してください。賞味期限が長く、開封前後も常温保存できるため、防災食としてもおすすめです。

03

蜂蜜を赤ちゃんに食べさせてはいけないのはなぜですか？

ごく稀に蜂蜜の中にボツリヌス菌という自然界に存在する細菌の芽胞が入っていることがあり、胃腸の発達が未熟な1歳未満の乳児が食べると「乳児ボツリヌス症」を発症することがあります。1歳を過ぎれば腸の動きは整いますので問題ありません。

04

金市商店の蜂蜜は「生蜂蜜」ですか？

金市商店では採れたての新蜜を湯せんなしにそのまま瓶詰めしたものを、そのフレッシュさを楽しんでもらいたいとの思いを込めて「生蜂蜜」として取り扱っています。また、瓶詰め工程の違いから蜂蜜を下記のように定義しています。お好みに合わせてお楽しみください。

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めした蜂蜜。

COLD FILTERING HONEY コールドフィルタリングハニー

低温(50度以下)で温め、不純物を取り除く濾過工程を経て瓶詰めした蜂蜜。

蜂蜜をもっと身近に

蜂蜜屋・金市商店について

金市商店は1930年創業。国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行っています。「蜂蜜専門店ミールミィ」運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売っています。蜂蜜酒は15年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱い国、種類は国内随一。

おいしい蜂蜜をお届けするために

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”が自ら行っています。日本中、世界中の養蜂家を直接訪ね、時には採蜜と一緒にすることで、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ています。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ています。



さらに、品質管理を徹底し、「安心・安全である」ことを担保するために、養蜂家から直接仕入れた蜂蜜を、山科にある自社工場で瓶詰め。そのままスーパーやお客様に直売することで、トレーサビリティを確保しています。

miel mie

蜂蜜専門店ミールミィ



蜂蜜専門店ミールミィ

「蜜源、場所、時期」別に提供する「シングルオリジンハニー」や、紅茶やパンケーキに合う蜂蜜をセレクトした「用途別蜂蜜」など、様々な蜂蜜を取り扱っています。

本店は常時100種類以上の蜂蜜が並び、日本をはじめ世界各国の蜂蜜酒(ミード)も取り揃えています。店内には「miel mie honey cafe」が併設されており、カフェメニューは全て“蜂蜜かけ放題”。贅沢ハニートーストやドリンク、季節やイベントごとの特別メニューなども楽しめます。



三条
本店

〒604-8083
京都市中京区
三条通富小路西入中之町 21
075-221-6639

京都
高島屋店

〒600-8520
京都市下京区四条通河原町西入
真町 52 番地京都高島屋 B1
075-221-8811 (代表)

阪急
うめだ店

〒530-8350
大阪市北区角田町 8 番 7 号
阪急うめだ本店地下 2 階
06-6361-1381 (代表)

はちみつ定期便

ハニカル

by miel mie

蜂蜜の魅力あふれる個性に出会えるサブスク

ハニカルのはちみつ定期便は、100種類を超える個性豊かな蜂蜜の中から、ハニーハンターが厳選して毎月お届け。毎日の暮らしにはちみつを添えて。



株式会社金市商店
ホームページ

<http://kaneichi-syouten.com/>



ミールミィ
オンラインショップ

<https://miel-mie.com/>



ミールミィ
Amazon ショップ

お急ぎ時や
少量購入も手軽に!

SNSにて、新商品やイベント、はちみつレシピなどをお届けしています。



@mielmie_shop



@mielmie_



@mielmieKYOTO



@025bqifx



kaneichi_honey

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