

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

秋におすすめ！
ミード×ビールのカクテル



蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン

2023.9

No.40
TAKE FREE



ハニーハンター

市川 拓三郎の

国産蜂蜜



買付日記2023



8月に訪れた北海道の国産蜂蜜の買付で、今年1年のハニーハントはほぼ終了いたしました。波乱万丈な年になった印象ですが、今回は7月以降の2023後半戦を振り返ってみたいと思います。(9月13日時点)

7月

買付満足度

95点

北海道のあかしあは好調!! 南東北や九州でもたくさん蜂蜜GET!

北東北のあかしあの不作を受けて、「天気にも恵まれて豊作らしい」との噂を聞きつけ、急遽1泊2日の弾丸北海道出張へ。噂通り品質のいいあかしあ蜂蜜を大量に買付けでき、満足いく結果に。続いて山形、福島以南の南東北や九州での買付けも順調でいい蜂蜜をたくさん買うことができました!

8月

前半

買付満足度

40点

北海道が夏なのに寒い! もしかして蜂蜜の採れ高もお寒い……??

実は7月から北海道が不作らしいとの連絡は受けていましたが、実際に自分の目で見るとはわからない! ってことで今年2回目の北海道へ。養蜂家さんのカレンダーを見ると7月の中旬から後半にかけて、蜂蜜を採った記録がない。花が少なかったり、記録的な不作に見舞われたようです。8月になって多少は蜂蜜が採れたらしいと聞き、期待したんですが、その日の道北の最高気温はわずか18度で、半袖では過ごせないぐらいの寒さ。とは言え2日前は30度を超えていたようなので、ジェットコースターのような気温の上げ下げだったみたい。ミツバチにとっても寒さは大敵です。

8月

後半

買付満足度

70点

蜂蜜探して道内一周 不作なら足で稼ぐしかないんです

お盆明けに訪れた3回目の北海道。今度は一転して35度越えと本州並みの記録的な暑さ。ただ、暑さでいつもよりも長めに蜂蜜が採れた地域もあるようで、急遽予定を変更して蜂蜜を求めて道内一周することに。2日で500kmを超える強行軍でしたが、無事不作のカバーができ、なんとか形になったかな。お盆明けは秋を感じるぐらい涼しくなる北海道ですが、今年は過去最高の暑さを記録したらしく、地球環境の変化を感じずにはいられません。

春先と夏の不作響く 一部本州などでは好調も地域差は大きく

2023年総括

買付満足度

60点

4月から始まった買付けの旅。今年は九州の不作から始まり、なかなか豊作の波に乗れない1年だった気がします。ただ、本州の一部地域では豊作だったり、秋になっても蜂蜜の買付けは続いており、カバーもそこそこできそうな印象。こういう年だからこそ、日ごろの養蜂家さんとお付き合いの深さが大事だなと感じました。そして大雨や季節外れの雪や霜、猛暑など自然環境はどんどん過酷になり、植生も昔と変わってしまっています。ミツバチと蜂蜜の観点から見ても、環境変化とどう付き合っていくかは今後の大きな課題となりそうです。



KANEICHI NEWS TOPICS

ホッ

とする

優しい甘さ

ミールミィハニーカフェに

ホットドリンクが登場



10 / 1 ~



砂糖を一切使用せず、アルゼンチン産百花蜜とりんごで作ったハニーアップルシナモンティーや、ハンガリー産アカシア蜂蜜に生姜をたっぷりと漬け込んで作ったハニージンジャーティーなど、肌寒い季節にうれしいホッと温まるラインナップが季節限定で今年も登場。季節の変わりめで疲れた身体を温めて。

pickup item

あなたのお気に入りを見つけよう！

10

スティックハニープラス 国産蜂蜜 種類食べ比べ



「蜂蜜をより使いやすく」をコンセプトに、ハニーハンターが厳選した個性豊かな国産蜂蜜 10 種類がひとつになった食べ比べセット。手軽さはもちろん、自宅ではなかなかできない「蜂蜜食べ比べ」が楽しめます。家族や友人と楽しめるのはもちろん、1人で毎日違う味わいを楽しむのも GOOD!

お知らせ

いつも蜂蜜専門店ミールミィ三条本店をご利用くださりありがとうございます。

9月16日より当面の間ミールミィ三条本店の営業時間を

11:00~19:00(平日・土日祝)といたします。

お客様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解のほどよろしくをお願いいたします。

From the ORIGIN "No.0357"

北海道名寄市産

菩提樹蜂蜜

2023/7/23 採蜜



Floral

北海道
名寄市



菩提樹の蜂蜜は北海道の養蜂家さんには「シナ蜂蜜」と呼ばれています。「シナ」は、アイヌ語の結ぶ・縛るの意味だと言われ、樹皮をしな布に加工し、織物や衣類を作ったそう。そんな北海道のシナノキから採れた蜂蜜はハーブのような香りが特徴で、昔は国産たばこの香り付けにも使われていた蜂蜜なんです。昔は強い香りのせいか、

あまり食用としては使われていなかったようです。

ちなみにブツダがその木の根元に座って悟りを得たと言われる菩提樹（インドボダイジュ=クワ科イチジク属）は別の種です。（蜂蜜が採れるのはオオバボダイジュなど=アオイ科シナノキ属）

街路樹として植えられているシナノキ。
ミツバチが蜜を求めて集まっていた



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ケタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄



採蜜
時期



蜜源



採蜜地



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。

ハニーナンバー



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。

蜂蜜の風味を「味わい・香り・精度」で5つのタイプに分類

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です。
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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

蜂蜜の輸送にも大活躍！環境にいい鉄道コンテナの話

いつも北海道や東北から蜂蜜を京都に輸送する際につかっているのが、鉄道コンテナです。鉄道輸送は最も環境に優しくエネルギー効率の高い輸送機関として再注目され、CO2の排出量はトラックの約1/10、エネルギー消費量も約1/5とされています。蜂蜜は比重が重く、18Lで24kg程度にもなり、輸送にも非常に大きなエネルギーを使うため、環境にも優しい鉄道輸送がベストなんです。そしてもう一つのメリットは、輸送価格が安いこと。輸送コストは蜂蜜の販売価格にも影響を与えるため、少しでも安く輸送することができれば、お客様に安く販売することが可能なんです。とはいえコンテナの容量は5tにもなり、その量の蜂蜜を集めて、コンテナに積み込む作業や、コンテナから倉庫に下ろす作業はすべて手作業。ハニーハンターも汗だくになりながら、蜂蜜を頑張っって運んでいますよ！！



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。





個性的な国産くり蜂蜜を使用した ドライテイストの蜂蜜酒

「はちみつのお酒 蜜栗」

使用する蜂蜜は、コクのある味わいと香ばしさが特徴の、青森県や山形県で採れた栗の蜂蜜。蜂蜜と水、酵母のみ。清酒酵母を使用したミード造りに定評のある会津喜多方の峰の雪酒造場さんに醸造を依頼しました。くり蜂蜜らしい香りとやや酸味とビターさを感じられる大人の味わいのセミドライテイストです。ぜひナッツやチーズに合わせしてお召し上がりください。



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られていると思われてい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?



ミードの
カクテル

HONEY COOKING

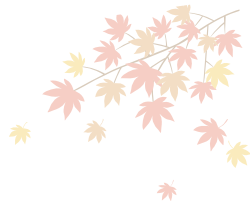
メディエヴァルビアカクテル

Good taste



材 料 グラス 1 杯分

- ・メディエヴァル
(カナダミード) 30ml
- ・白ビール 120ml



作り方

- ① グラスにメディエヴァルを注ぐ
- ② ①にゆっくりと白ビールを注ぐ

「はちみつのお酒 蜜月」と作っても美味しい!

蜂蜜 についてのアレコレ



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。

はちみつの保存方法と賞味期限は？

02

「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。

金市商店の蜂蜜は「生蜂蜜」ですか？

04

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