

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

まったりと奥行きのある味わい

冬の贈り物に京都産はちみつ



2023. **10**
No.41
TAKE FREE

ニホンミツバチ
が集めた

「幻の蜂蜜」とも言われる 貴重な蜂蜜 が新登場

国内のスーパーなどで売られている蜂蜜のほとんどはセイヨウミツバチから採られた蜂蜜です。セイヨウミツバチは飼育がしやすく、年に何回も採蜜できるので、多くの蜂蜜を採ることができます。一方、日本の在来種であるニホンミツバチは非常に臆病で逃去することも多く、採蜜も年に一度程度と多く蜂蜜を採ることは難しいと言われています。そのためニホンミツバチの蜂蜜は「幻の蜂蜜」と言われています。今回はハニーハンターが兵庫県の養蜂家を訪ねて、今年の夏に採れた蜂蜜を買いました。甘味とともに多少の酸味があるニホンミツバチの蜂蜜特有の複雑な味わいをお楽しみください。



Autumn



KANEICHI NEWS TOPICS

ミールミイ京都高島屋店がリニューアルオープン

もっと

蜂蜜が
楽しくなる
店舗を
目指して



ミールミイ京都高島屋店は「京都高島屋 S.C.」開業に先駆け、9月27日よりリニューアルオープン。取り扱い蜂蜜が常時 80 種類以上となっているほか、人気の量り売り蜂蜜が 6 種類になりパワーアップ。蜂蜜の試食相談カウンターも導入し、蜂蜜の試食や、蜂蜜を知り尽くしたハニーコンシェルジュがお客様に最適な蜂蜜をご提案しております。10月17日より「京都高島屋 S.C.」開業を記念して「蜂蜜たっぷりお楽しみ袋」の販売や、お得なキャンペーンなども実施中です。



蜂蜜 × 紅茶 の美味しい関係 2023 Ver.



ダーズリンティー

アールグレイティー

アッサムミルクティー



山形県産
さくらんぼ蜂蜜

芳醇な甘みと
フルーティな
味わいが GOOD



佐賀県産
もち蜂蜜

フルーティな甘みが
紅茶の香りを
引き立てる



北海道産
菩提樹蜂蜜

ミルクのまろやかさ
にフローラルな香り
がプラス



青森県産
りんご蜂蜜

フルーティな香りが
紅茶とマッチ



福島県産
ヘアリーベッチ蜂蜜

紅茶の香りを
邪魔せず下支え



北海道産
そば蜂蜜

黒糖タピオカ
ミルクティーの
ような味わい

From the ORIGIN "No.0364



Rich

北海道中標津町産

くり蜂蜜

2023/7/17 採蜜

北海道
中標津町



ハニーハンターも悩んでいます。なぜくり蜂蜜には「苦い」ものと「苦くない」ものがあるのか。

今回の SO0364 のくり蜂蜜は北海道で養蜂家さんが採ったまったりとした甘みの「苦くない」くりらしい蜂蜜です。お菓子作りや和食にも合いそうな濃厚な rich テイストです。一方、先日発売した SO0354 のくり蜂蜜は青森県

で採れた渋い味わいが特徴の「苦い」くり蜂蜜です。場所は違えど、採れた時期は同じ 2023 年 7 月でこうも味が違うのは为什么呢。ハニーハンターも昔フランス産クリ蜂蜜を食べて、めちゃくちゃ渋く「苦い」印象が強いので、「苦い」のがくり蜂蜜だと思っているのですが。また、何かが分かれば報告したいと思います。



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。

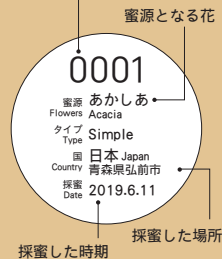


蜂蜜の風味を「味わい・香り・精度」で5つのタイプに分類

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です。
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。

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』。

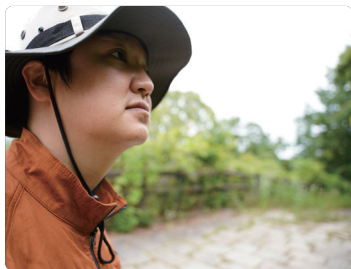
ハニーハンター市川拓三郎が、世界20か国以上、国内20都道府県以上から集めた蜂蜜は100種類以上に渡り、50近い蜜源から採れた蜂蜜を、自らの目と舌で確かめました。これから新しい蜂蜜との出会いがあるたびに、4ヶタのハニーナンバーは増え続けていきます。

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

ハニーハンターの目標「日本一の蜂蜜屋になること」とは

私が公言している目標に「日本一の蜂蜜屋になること」というものがあります。私の目指す「日本一の蜂蜜屋」は「売上日本一」でも、「日本一美味しい蜂蜜を売ること」でも「日本一金持ちの蜂蜜屋」でもありません。私が考える「日本一の蜂蜜屋」は蜂蜜に興味を持ってくれた人が「一番最初に思いつく信頼できる蜂蜜屋」であることだと考えています。蜂蜜というのは皆さんが知っているものであるにも関わらず、詳しく理解している人は多くありません。また、ネット上や蜂蜜にまつわる噂話には、眉唾物な話も散見されます。そんな知っているようで知らない蜂蜜に関する情報を正しく多くの方に伝えていける蜂蜜屋でありたいと考えています。(ちなみにハニーハンターの目標とする人は「さかなクン」さんです)



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。





王侯貴族だけに振舞われる秘伝の蜂蜜酒

クルピオフスキ 500ml

蜂蜜1に対し、水1の割合で作られた、中濃タイプ「ドゥヴィニャク」等級の蜂蜜酒です。ポーランド名産の黒スグリ(カシス)を加えて4年以上かけて醸造されています。親しみやすいすっきり感が絶妙で、ぶどう酒を思わせる華やかな香りも特徴のひとつ。蜂蜜の濃厚さを残しつつ飲みやすいアイテムなので入門編にはぴったりです。飲み方はストレートでもロックでも。レモンやミントを加えて爽やかなカクテルとしてもお楽しみいただけます。



温めて飲んでも美味しい蜂蜜酒の話

ストレートやロック、炭酸割で飲んでも美味しいミードですが、肌寒い季節にはぜひホットミードもおすすめです。古くからミードが飲まれているポーランドでは、「Grzaniec (グジャンニェツ)」というシナモンやクローヴなどのスパイスを加え温めて飲む習慣があり、程よく効いたスパイスが身体の芯から温めてくれます。ホットミード専用の蜂蜜酒や陶器カップも人気があるようです。比較的あっさりタイプの国産ミードも、温かい紅茶やミルクに加えたり、温めたミードに生姜やレモンなどを入れてもGOOD！ぜひ、あなただけの美味しい飲み方を見つけてください。



ミッドが
すすむ

HONEY COOKING

ハニーナッツクリームチーズ

Good taste



材 料

- ・シングルオリジンハニー 0350
- ・佐賀県産もち蜂蜜 50g
- ・ミックスナッツ 60g
- ・クリームチーズ 220g
- ・バケット or クラッカー

作り方

- ①クリームチーズを常温に置き柔らかくする
- ②砕いたミックスナッツを①に混ぜる
- ③蜂蜜を2～3回に分けて②に混ぜる
- ④バケットやクラッカーにたっぷり乗せて完成！

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、種類は国内唯一。

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

ハニグル
by miel mie

蜂蜜の魅力あふれる個性に出会えるサブスク

ハニグ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