

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

採蜜の現場から
直接届ける新蜜です



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2024. **5**

No.48
TAKE FREE

2024
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（2024年5月20日現在の情報です）



SO0377 ローハニー（生蜂蜜） さくら蜂蜜

2024.4.12 採蜜 大阪府柏原市

採れたてのさくら蜂蜜らしい華やかな香りが口いっぱいに広がります



SO0381 ローハニー（生蜂蜜） あかしあ蜂蜜

2024.5.8 採蜜 大阪府柏原市

大阪産のあかしあ蜂蜜は比較的すっきりとした味わいも後味は複雑な風味も感じられる



SO0382 ローハニー（生蜂蜜） れんげ蜂蜜

2024.4.19 採蜜 宮崎県都城市

今年のれんげは不作気味？すっきりと癖のない食べやすい味。あと味に少しピリピリとを感じる

Coming Soon!

みかん蜂蜜（和歌山県など）

5月下旬より発売予定



りんご蜂蜜（青森県など）

6月上旬より発売予定



あかしあ蜂蜜（東北など）

6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

いつも**頑張**っている**お父さん**へ

疲れを癒す**ミード** **蜂蜜酒**を贈ろう

はちみつは太古の昔からある栄養価の高いスーパーフードとして扱われてきました。そんな蜂蜜を発酵させ醸造したお酒「ミード」は、ヨーロッパでは古くから親しまれ、かのジュリアス・シーザーやエリザベス1世も愛飲していたのではとも言われています。日本においては江戸時代に、ミードを「畔埜（メーデ）」とし飲まれていた記述も見つかっている、ロマンあふれるお酒です。そんなミードを毎日頑張っているお父さんに贈りませんか？今回は、疲れの癒える濃厚なものや、中世時代を再現したもの、すっきり飲めるものなどをご紹介します。

氷を浮かべてまったり楽しんで

ルベルスキ



中世騎士時代のミードを再現

メディエヴァル



スパイシーだけど飲みやすい

スパイスミード



お酒好きに人気！
国産くり蜂蜜から造ったミード

はちみつのお酒 蜜栗



From the ORIGIN "No.0381



大阪府柏原市産 あかしあ蜂蜜 2024/5/8 採蜜



大阪府柏原市からローハニー（生蜂蜜）のあかしあ蜂蜜が到着です！大阪は都会のイメージもありますが、周辺部は緑も多く蜂蜜も採られています。今回採蜜した柏原市は生駒山系を挟んで奈良県との境に位置し、自然が豊かな地域。ぶどうなどの果樹も有名でワインなども造られています。会社からも車で約1

時間も便利なので採蜜作業も参加しやすい地域になります。今回も養蜂家さんが決めた採蜜日にちょうど訪問できそうだったので、採蜜作業に参加し、いろいろなお話や写真を撮らせていただきました！「ちゃんとイケメンに撮ってや！」とのリクエストにはお応えできなかったですが、いい写真と、美味しい蜂蜜をたくさんゲットできましたよ。今回のあかしあ蜂蜜は比較的すっきりとした甘みと後味は複雑な風味も感じられる味わい。毎年同じ場所で同じぐらいの地域で採蜜するんですが、味わいは毎年変わるの面白いですよね。今年最初にゲットできたあかしあ蜂蜜、非加熱のローハニー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

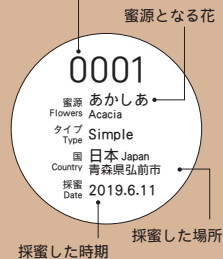


採蜜地



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。

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。
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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

1年ぶりの採蜜作業 蜂蜜はこうやって採ります

養蜂家さんがミツバチの巣から蜂蜜を採る採蜜作業に参加し蜂蜜を採ってきました！
採蜜は3つの工程に分かれます。1つ目は巣箱から蜜が入った巣を取り出す作業。ミツバチを傷つけないように蜜巣を抜き取ります。蜜がたくさん入ると結構な重さで、この蜜巣を何百枚と取り出す作業はかなりの重労働です。2つ目は、蜜巣の蜂蜜を閉じ込める蓋を切りとる作業。包丁を使って蜜蓋を切っていきます。そして3つ目が遠心分離器に巣板を入れて、グルグル回す作業。何百枚の巣板を遠心分離器に入れたり出したり。この3つの作業を長そで長ズボンで網をかぶってやるのです。天気がいい日は汗だくになりながら半日ぐらい同じ作業を繰り返します。そして遠心分離機から出てきた蜂蜜を一斗缶に入れて、そのまま会社に持ち帰ります。採れたての蜂蜜を直接工場に持ち帰り、早ければ1週間で瓶詰めして店頭に出ます。フレッシュな採れたての蜂蜜を食べて頂くために、ハニーハンターは今年も採蜜現場へ向かいます！！



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。



PICK
UP!



南オーストラリアの
スパイスの風味広がるミード

スパイスミード

シナモン、クローブ、ナツメグを一緒に漬け込んだスパイスの風味広がるミードは、蜂蜜の甘みとシナモンの香りが口いっぱいに広がります。スパイス好きにおススメの味わいで、初めに甘みはしっかり感じられるが後口はドライですっきりとした飲み心地です。おすすめの飲み方は、冷やしてストレートや、レモンを絞って飲むのもGOOD！父の日の贈り物にもおススメの1本です。

オーストラリア・マックスウェルワイン

ワインメーカーのマークの父であるケン・マックスウェルが1979年にブドウ畑を開拓。化石を含む古代の石灰岩土壌とサンディロームから成るこの地域はマクラレンヴェールの中でも品質の素晴らしいブドウ栽培ができる場所です。ワイナリーの全生産量の20%程度がミードを占めており、オーストラリア国内だけでなく、南半球でもトップクラスの生産量と品質を誇る生産者です。

Cheers



ミートの
お供に

HONEY COOKING

ピリ辛ハニーみそディップ

Good taste



材 料

- ・シングルオリジンハニー 0370 奈良県生駒市産すご蜂蜜 20g
- ・合わせみそ 50g
- ・マヨネーズ 10g
- ・レモン汁 5g
- ・ローストナッツ (細かく刻む) 5g
- ・コチュジャン (お好みで) 3~5g
- ・好きな野菜 (キュウリ、ミニトマト、ヤングコーンなど)

作り方

- ① 野菜以外の材料をすべて混ぜ合わせる。
- ② 野菜を食べやすく切り、茹でる必要のあるものは茹でておく。
- ③ お皿に盛りつけて完成！

※ディップは冷蔵庫で約1週間ほど保管可能です♪

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)



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

築約100年の京町家で、蜂蜜の個性をそのままに醸す京都蜂蜜醸造所

京都初の蜂蜜酒専門の醸造所。自社オリジナルミードの醸造のほか、併設のミードサロンにてミードセミナー、ミードイベントなど「ミードをもっと好きになる」企画を開催



株式会社金市商店
ホームページ

<http://kaneichi.kyoto>



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