

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

採れたて蜂蜜で
蜂蜜漬けを作ろう！

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン



2024. **6**

No.49
TAKE FREE

ハニーハンター

市川 拓三郎の

国産蜂蜜 2024 買付日記 前半戦

今年も6月で1年の半分が終了。4月頃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2024年前半戦を振り返ってみたいと思います。(6月14日時点)



4月

買付満足度

30点

九州南部は大雨と日照不足。れんげ蜂蜜にも影響が

冬なのに暖かかった2月、季節が逆戻りし低温だった3月はミツバチにとっては難しいシーズンインになりました。加えて4月からは九州南部では大雨と「平年の半分以下」ともいわれる記録的な日照不足で、記録的な不作に（去年も記録的な不作と書きましたが。。）。れんげ蜂蜜を中心とした春の蜂蜜は不作気味になってしまいました。

5月前半

買付満足度

50点

GW後も天気は落ち着かず 花の開花は早め

GW後も天候は落ち着かず、西日本のみかん蜂蜜の産地では苦戦する声が多かった印象。東北ではりんごの蜂蜜も採れ始めるも豊作には至らず。春先のおかしな季節感からミツバチも順調に生育できずに苦勞する養蜂家さんも多かったです。反面、各地の花の開花はやや早めでミツバチが遅れているのに、花の開花は早いというか合わない結果になってしまいました。

5月後半

買付満足度

40点

東北北部のあかしあは超満開！でも気温はあがらず。

ようやく春らしい気候になり、九州や関西ではやや持ち直してきた印象。山の花の蜂蜜（はげやもちなどの蜂蜜）がそれなりに買えました。東北北部ではあかしあの花が平年よりも10日ほど早く満開に。今年は花付きも良く、山が真っ白になるほど。期待される状況も、気温が上がらず、あかしあの花の匂いも控えめで、ミツバチも巣から出ず、訪花があまり見られませんでした。養蜂家さんからは先行きを不安視するコメントも。

6月前半

買付満足度

70点

ようやく天気回復。梅雨入りが遅いのは好材料

6月に入り天気も回復傾向で、ヤマフジ、トチ、ミズキ、ウツギなどの花もよく開花し、高品質な蜂蜜が採れました。懸念されたあかしあも開花が遅い地域では、天候が回復し復調気味に。北海道もあかしあの開花は早めと言われるが、天気に恵まれてこれからの収穫に期待がされます。春先から苦戦が続いている今年の蜂蜜のシーズンですが、今後盛り返してほしいところです。



後半戦に続く

あまりいい印象がない2024年の前半戦でした。ハニーハンターは養蜂家と協力し、なんとか良い蜂蜜を集めることができています。（いつもなら買える蜜が買えないことも多いので苦勞が多い年になっています）。しかしミツバチのシーズンの後半戦はこれから。北海道を舞台にここから豊作に転じて、巻き返したいと思っています。ミツバチさん、北海道で頑張ってください！！



KANEICHI NEWS TOPICS



夏だ！
Summer



蜂蜜漬けの季節！

自家製蜂蜜漬けを作ろう

春も終わりもう梅雨の時期。6月までにいろいろな地域で蜂蜜が採れ、店舗にもいろんな春の蜂蜜が並んでいます。この時期にしか味わえない採れたての蜂蜜をたっぷり使って、お気に入りの果物の蜂蜜漬けを作ってみませんか？

夏の定番 ハニーレモン

新蜜・みかん蜂蜜 × レモン



レモンをよく洗って蜂蜜に漬け込んでハニーレモンに。できたシロップは、炭酸で割ってドリンクにしてもよし、かき氷にかけてもよし、不安定な気候にお疲れ気味の身体のエネルギーチャージにおすすめ！



今が旬！梅の蜂蜜漬け

新蜜・国産百花蜜 × 梅



スーパーには青梅が並ぶこの時期。甘酸っぱい香りの青梅の下処理をしたら蜂蜜をたっぷり加えて漬け込んで。リキュールやウィスキーを加えてお好みのはちみつ梅酒を作ってもGOOD！



ピリリと痺になる ハニージンジャー

新蜜・あかしあ蜂蜜 × 新ショウガ



新ショウガを薄くスライスして蜂蜜に漬け込んだ後、お鍋で軽く煮込み、追い蜂蜜をして完成。自家製ジンジャーエールにするもよし、温かいお湯で割って冷房で冷えた身体を温めて。



カフェで蜂蜜かけ放題！ ミールミィハニーカフェ



ミールミィ三条本店では自家製蜂蜜漬けを使ったカフェメニューを提供中。ハニーレモンやハニージンジャーシロップがたっぷりかかったかき氷や、暑い京都の街歩きに持ち歩きたい蜂蜜たっぷりのボトルドリンクなど。



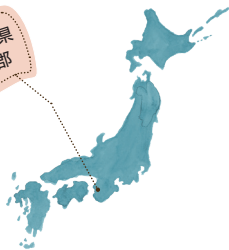
From the ORIGIN "No.0383



和歌山県有田郡産 **みかん蜂蜜** 2024/5/10 採蜜

Fruity

和歌山県
有田郡



ハニーハンターが一番好きな蜂蜜。それは和歌山県産みかん蜂蜜です。口に入れた瞬間広がるジュシーでフルーティな味わい、甘みは強めでしっかりと蜂蜜らしさを感じられる珠玉の逸品です。ちなみに会社で好きな蜂蜜のアンケートを取った際にもみかん蜂蜜が1位でした。ハニーハンターの教育が行き届いてますね(笑)さて、今年のみかん蜂蜜も特別美味しいものを養蜂家さんに分けていただくことができました。

今年九州などでは雨がが多く、みかん蜂蜜が不作気味で心配だったのですが、和歌山では美味しいみかん蜂蜜を採ることができました。本当はもう少し天候がよければ、花の開花状況はよかったので豊作になったかもしれないのが悔やまれます。ハニーハンターお気に入りのみかん蜂蜜、柑橘の香りが特徴でフルーティな酸味と甘みの余韻が残る2024年度の新蜜をローハニー(生蜂蜜)でお楽しみください！



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

蜜源

採蜜
時期

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3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。

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。

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

夏の暑さ対策に蜂蜜を役立てて！塩とレモンを加えるのもおススメ

6月に入り、夏の暑さを感じるようになりましたね。この時期からの夏バテは暑いシーズンの悩みのひとつ。そんな時、蜂蜜を夏バテ対策にばっちりの自然のエネルギー源としてご活用ください。蜂蜜にはブドウ糖や果糖が豊富に含まれており、即効性のあるエネルギー補給に最適です。また、蜂蜜にはビタミンやミネラルも含まれており、体のバランスを整える効果があります。朝食のヨーグルトやトーストに蜂蜜を加えることで、栄養を効率よく摂取でき、朝から元気に過ごすことができます。また、冷たい蜂蜜レモン水は、さっぱりとした味わいで、水分補給と同時にクエン酸の効果で疲労回復をサポートします。さらに、塩を加えると、ミネラル補給でより一層夏バテ対策に効果的です。健康的な夏を過ごすために、自然の恵みである蜂蜜を取り入れてみてはいかがでしょうか。ちなみに柑橘仲間でみかん蜂蜜にレモンを漬け込むのが特におススメです！！



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。





マヌカハニーから造った
ニュージーランドのミード

ファーストナイト マヌカハニーワイン

天然の純粋マヌカハニーを使用。花蜜のフローラルな香りと、シトラス（柑橘類）の爽やかな香り。はちみつ本来の芳醇な香りと甘味と、すっきりとした味わいと余韻。マヌカハニー特有の香りや風味も、お楽しみいただけます。そのまま冷やしてストレートや、レモンや氷をプラスするのもおすすめです。



ニュージーランド【ミード・アモーレ社】

Mead A'mour Company Limited（ミード・アモーレ社）は、ニュージーランド北東の Gisborne（ギズボーン）の東海岸に位置する、ニュージーランド本土最東端の East Cape（イースト・ケイブ）の山々で採取された Natural Pure Honey（天然純粋はちみつ）と原始からの手付かずの川の水や長く暑い夏を称え、20年以上前から、イースト・ケイブ産の Manuka Honey（マヌカハニー）を使用し、マヌカハニー特有の香りや風味とパワフルでユニークな特性を活かした、Honey Mead（蜂蜜酒）を造っています。



HONEY COOKING

ハニーレモンのエスカベッシュ

Good taste



材 料

- ハニーレモン (レモネードに合う蜂蜜 125g、レモン 1 個)
- ニンニク (みじん切り) 4g
- 鷹の爪 (輪切り) 1/2 本 ●オリーブオイル 大さじ 2
- 玉ねぎ 1/2 個 ●人参 1/2 本 ●スプラウト 少々
- はちみつのお酒蜜月 (or 白ワイン) 大さじ 2
- りんご酢 大さじ 4 ●海老 4 匹 ●小麦粉・塩・胡椒少々

作り方

- ① レモンの輪切りをレモネードに合う蜂蜜に 2 時間ほど漬けて入れてレモンシロップを作る。
- ② オリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を合わせて弱火にかけ、香りを出す。
- ③ ②に玉ねぎ、にんじんを加え、塩をして中火で炒める。
- ④ 火を止めて白ワインを加え、再び火にかけてアルコールを飛ばす。
- ⑤ 火を止めて酢を加える。
- ⑥ 海老に塩・胡椒、小麦粉をまぶし別のフライパンで多めの油で揚げ焼きにする。
- ⑦ ⑥をパットに移して並べ、⑤を再沸騰させて熱いうちにかける。
- ⑧ ⑦に①のハニーレモンシロップ大さじ 2 をかけ、ハニーレモンのスライス 4 枚を並べたら落としラップをして冷まし、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす (一晩おくと味がなじむ)。
- ⑨ 皿に盛り、スプラウトのをせて完成!

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なりません。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)



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酒醸造所

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