

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

はちみつの専門家が醸した蜂蜜酒
「The MEAD」
ついに一般発売！



2024.9

No.52
TAKE FREE

ハニーハンター

市川 拓三郎の

国産蜂蜜2024 買付日記 後半戦

2024年のハニーハントもおおよそ終了。満足できる買い付けができたのか？今回は7月以降の後半戦を振り返ってみたいと思います。(9月11日時点)



7月前半

買付満足度

80点

南東北では平年作。7月には平年にはない蜂蜜の仕入れも。

7月に入り、山形・福島など南東北へ蜂蜜の買い付けに行きました。豊作とは言えないものの、まとまった量の蜂蜜を仕入れることができました。北東北ではあかしの採蜜が終わっていましたが、けんぼなしなどの珍しい蜂蜜が採れたとのことで、上質な蜂蜜をしっかりと買い付け、大満足です。予期しない蜂蜜の収穫は本当に嬉しいですね。

7月後半

買付満足度

90点

いざ北海道へ！今年の北海道は花が咲くのが早い！

7月の北海道では養蜂家さんが大忙しでした。例年に比べて花の開花が10日から2週間ほど早く、しころやあざみ、そして本来8月に咲くはずの菩提樹が7月中に一齐に開花しました。これにより蜂蜜も順調に採れ、ハニーハントも計画通りに進みました。少し涼しい日もありましたが、満足のいく成果を得られました。



8月

買付満足度

70点

早期開花でピークは前倒しも、きっちり蜂蜜確保

今年の北海道は昨年の猛暑とは打って変わって秋の訪れが早く、クーラーも不要なほどの涼しさの中、最終盤に採れる蜂蜜を買い集めました。今年は早めに採蜜が終了したところも多かったですが、そばの花の影響も少なく（そば蜂蜜が混ざると色や味が強くなる）、比較的良好品質の蜂蜜が8月まで確保できました。珍しい「せん」の花の蜂蜜も購入でき、まずまずの結果でした。



2024年総括

買付満足度

65点

春先の不作が響くも、後半戦で盛り返す

今年のハニーハントは、春先に全国的な不作に直面するというスタートでしたが、後半は北日本で盛り返し、全体的には可もなく不可もなくの一年となりました。養蜂家さんによっては採蜜量が少ない方もおり、個人差が大きかったようです。ハニーハンターとしては、今年も安定して蜂蜜を分けてくださった養蜂家さんに感謝しています。お盆には台風が列島に停滞するなど、自然の猛威も心配されますが、今後も養蜂家さんと協力して、美味しい蜂蜜を届けていきたいと思います。



国産百花蜜を使用した蜂蜜酒

「The MEAD」一般発売が決定



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2024年3月にオープンした新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」にて、フラッグシップとなる蜂蜜酒『The MEAD』の一般発売が決定しました。それに合わせて2024年9月17日正午より事前予約がスタート！蜂蜜に酵母と水を加え発酵させて造る、世界最古のお酒ともいわれる「蜂蜜酒(ミード)」。そんなミードを「もっと多くの人に知って楽しんでほしい」との思いから、京都・丸太町にある築約100年の京町家を改装しミード専門の醸造所を立ち上げ、京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップとなるお酒「The MEAD」の醸造を開始。蜂蜜について知りつくした金市商店三代目・ハニーハンター市川拓三郎が厳選した国産百花蜜を原料とし、「蜂蜜屋が造ったミード」と胸を張って伝えられるミードに仕上がりました。予約者限定特典として、特別価格でのご提供と『The MEAD』の原料となった国産百花蜜(お試しサイズ)を2本プレゼント。



予約はコチラ



サケモノガタリ in 関西で「The MEAD」が飲める！

2024
10/26
SATURDAY

#わたしとお酒の1ページ

サケモノガタリ in 関西

KANSAIのお酒でKANPAI!

入場 Free 飲食代: チケット制

会場: FULALIKYOBASHI (JR京橋駅直結)

11:00 ▶ 18:00 雨天決行

JR京橋駅直結の「FULALIKYOBASHI」で開催される「サケモノガタリ in 関西」に京都蜂蜜酒醸造所が「The MEAD」と共に参加致します。

日本酒をはじめワインやビールなど、関西各地でお酒を造っているメーカー72社が一堂に会するお酒好きにはたまらない貴重なイベント。お酒を飲む人、お酒をつくる人、「お酒」には様々な想いがこもった物語があります。知れば楽しい、飲めばもっと楽しい、たくさん飲めるとすごく嬉しい！当日はハニーハンター市川拓三郎にも会えるかも！？ぜひ醸造秘話などを聞きながら楽しんで下さい。

サケモノガタリ in 関西



開催日時: 2024年10月26日 11:00~18:00

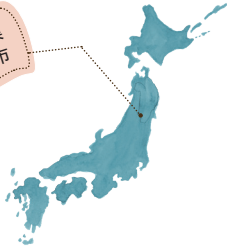
From the ORIGIN "No.0414



Fruity Balance

山形県東根市産 **けんぼなし蜂蜜** 2024/6/27 採蜜

山形県
東根市



ケンポナシって木をご存知ですか？玄圃梨と書く、クロウメモドキ科ケンポナシ属の落葉高木です。初夏に白い花が咲き、秋に直径3～5mmほどの種子をつけます。英語では“Japanese raisin tree”というそうです。よく誤解されますが、果物の梨（バラ科）とは関係ありません。さて、そんなケンポナシの花から蜂蜜を採ることができそうですが、あまり一般的ではなく、ハニーハンターとしてもたまに手に入れることができるレア度が高い蜂蜜です。しかし今年はいくつか採れたようで複数の養蜂家さんよりけんぼなしの蜂蜜を仕入れることができました。まったりとした甘味が広がった後に、後味は少し淡白でマスカットのような風味を感じる味わい。ちなみにケンポナシの実は二日酔いに効くと言われていたそうです。蜂蜜も二日酔いに効くのでしょうか？二日酔いの朝に、藁にすがる思いでけんぼなしの蜂蜜を試してみてもいいかもしれませんね。

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ヶつの
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。これから新しい蜂蜜との出会いがあるたびに、4ヶつ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

蜂蜜酒づくりは甘くない！？苦勞がいっぱいの初醸造

今年3月にオープンした京都蜂蜜酒醸造所では、クラウドファンディングで多くのご支援をいただき、無事に The MEAD “First” をお客様にお届けすることができました（遅れてすいません）。しかし、初めてのミード造りは予想以上に大変で、仕込みの過程で何度も困難に直面し、プレッシャーから逃げ出したくなることもありました。特に、酵母という生き物との共同作業である酒造りの難しさは予想以上で、コントロールの難しさを痛感しました。それでも、多くのお客様から「美味しい」という声をいただいたときは、今までの苦勞がすべて吹き飛び、大きな達成感を感じました。甘～い蜂蜜酒を造ることは、決して甘い作業ではありませんが、次のミード造りにも情熱を注ぎ、さらに良いお酒をお届けできるよう努力しています。



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。



Pick
up!



南オーストラリアから届いた
甘口のはちみつ酒

ハニーミード 750ml

花の蜜蝋(みつろう)と風味豊かなマーマレードの香りがする甘口のハニーミードは、爽やかなアプリコットと蜂蜜の独特の味わいが口いっぱいに広がります。

冷やしてデザートワインとして、または水やレモネード、ドライジンジャーエールなどで割って飲むのに最適。冬場にはスパイスをプラスしてホットミードとして楽しむのもおすすめです。

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ー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。

自宅で
ミードカクテル

HONEY COOKING

クラッシュバナナスムージー

Good taste



材 料

- ・クラッシュルヌイ 15ml
- ・バナナ 32g
- ・牛乳 50ml
- ・オレオなどチョコレートクッキー あれば
- ・ココアパウダー あれば
- ・ミント あれば

作 り 方

- ① バナナと牛乳をミキサーにかけバナナスムージーを作る
- ② グラスにクラッシュルヌイを入れ、①をそっと注ぐ
- ③ ②の上にココアパウダーを少量ふりかけ、砕いたオレオクッキー、ミントをトッピング

飲むときには軽く混ぜ合わせて♪

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。

はちみつのはちみつ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