Honey Time



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2024.12

No.55 TAKE FREE

毎朝スプーン1杯の活力



今、大注目のマヌカハニー。普通の蜂蜜と一体何が違うのでしょうか。一般的な蜂蜜もビタミンやミネラルなど体に必要な栄養成分が 100 種類以上含まれる天然のサブリと呼ばれるスーパーフード。マヌカハニーにはその様々な栄養成分に加え、天然の抗菌物質「メチルグリオキサール」



マヌカハニーとは

が含まれていることが最大の特徴なのです。

マヌカ(マオリ語で「復活の木・癒しの木」という意味)という木の花からミツバチによって採取された蜂蜜。ニュージーランドの先住民・マオリ族は古来よりマヌカハニーを伝統的な健康食品、薬として使用していました。マヌカの木は、もともとはオーストラリア原産でしたが、数百年前にニュージーランドに持ち込まれ、ニュージーランドの気候のほうが繁殖に適していたので、ニュージーランド全土に広がりました。



マヌカハニーの食べ方

マヌカハニーを食べる上で大切なのが毎日食べること。お薬ではないので食べれば効果があるというものではございません。おススメの食べ方は朝の空腹時にそのままスプーン1杯のマヌカハニーを食べること。朝の蜂蜜は1日の活力になってくれます。マヌカハニーは抗菌活性が高いものだと、値段も高くなります。数値の高さだけを追い求めるのではなく、自分に合った味わいと値段のマヌカハニーと長く付き合っていきたいですね。







KANEICHI NEWS TOPICS

金市商店の

ふるさと 納税 金市商店では京都産の蜂蜜を使った世界最古のお酒「ミード」 を「伝統と革新の町"京都"」からより多くの方にお届けし たいという想いでふるさと納税制度に取り組んでいます。

ハニーハンター市川拓三郎が養蜂家から直接買い付けた安心・安全で高品質な蜂蜜を、2024年3月京都御所近くに立ち上げた京都蜂蜜酒醸造所で醸造し、京都市のふるさと納税の返礼品として出品しています。

蜂蜜の風味をしっかりと残した「蜂蜜屋のミード」ぜひご 賞味ください。 ミールミィネットショップ

MEA



LOCAL CONNECT × miel mie

令和7年「はたちを祝う記念式典」のイベントブースに参加します!

2025年1月13日(月・祝)に、みやこめっせで開催される「京都市はたちを祝う記念式典」のイベントブースにて、京都府長岡京市出身ツインボーカルバンドとして全国的に活動している LOCAL CONNECT と協賛し、20歳を迎える皆様の素晴らしい門出をお祝いします。LOCAL CONNECT の音楽やミールミィの蜂蜜を楽しんでいただけると嬉しいです。

LOCAL CONNECT 公式サイト



ミールミィ三条本店の年末年始の営業時間について











12/30(月)	12/31 (火)	1/1 (水)	1/2(木)	1/3(金)	1/4(土)
11:00	11:00		13:00	11:00	11:00
?	₹	休	}	}	}
19:00	17:00	N/	18:00	19:00	19:00
(LO 18:00)	(LO 15:00)		(LO 17:00)	(LO 18:00)	(LO 18:00)

From the ORIGIN "No.0427

佐賀県多久市産 からすさんしょう蜂蜜 2024/10/9 採蜜



Rich Balance



カラスサンショウは、ミカン科サンショウ属の落葉高木で、日本各地に自生しています。その花から採れる蜂蜜は、特徴的な風味と苦みを持った珍しい蜂蜜として知られています。夏の時期に花を咲かせ、貴重な夏の蜜源になっています。色はやや濃い琥珀色から暗褐色。味わいは、初めはやや強い甘みを感じさせつつも、

後味にほのかな苦みが広がり、複雑で奥行きのある風味を楽しめます。

カラスサンショウの蜂蜜は料理や飲み物のアクセントとしても人気があります。例えば、 チーズに合わせたり、ハーブティーやウイスキーに少量加えることで、味の深みを引き立 てることができます。

シングルオリジンハニーとは?

SINGLE ORIGIN PURE HONEY

蜂蜜は同じ蜜源、同年 度であったでは、同年 度の変化でも明まれている。 は、「年間では、「年間では、「年間では、「年間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間でできます」では、「日間できます」では、「日間できます」では、「日間できます」では、「日間できます」では、「日間できます」では、「日間できます」では、「日間では、」」では、「日間では、「日間では、」では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、」では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、「日間では、」」では、「日間では、「日は、「日間では、「日は、「日は、「日間では、「日には、「日には、「日間では、「日間では、「日には、「日間では、「日は、「日は、「日には、「日は、「日は、「日には、「日は、「日は、」



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。

アニーナンバー 蜜源となる花 0001 電源 あかしあ。 Flower Acacia タイクタ Simple 国 日本 Japan County 青森県弘前市 頻繁 2019.6.11 加速 2019.6.11

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

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 窓、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。

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・糖度」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。
タ	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。
プ	フルーティ	果実を思わせるジュー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。

ハデター 中川 抚三郎の HONEY TALK

2年に一度の養蜂家の集まり「全国養蜂青年大会」に参加してきました

第6回全国養蜂青年大会「めっちゃええやん養蜂 しらんけど」に参加してきました!この大会は、日本養蜂協会の青年部が全国の持ち回りで2年に一度開催しているイベントで、今回は近畿の青年部が主催。会場の日航ホテル大阪には、全国各地から養蜂家や蜂蜜関連業者など200人以上が集まりました。一日中、養蜂や蜂蜜について学んだり、いろんな意見を交換したりと、熱気あふれる時間でした。夜は懇親会があり、久しぶりに全国の養蜂仲間と再会して盛り上がり、オフシーズンならではの貴重な交流の場となりました。今回は関西の蜂蜜関連企業として、私も実行

委員の一員として参加させてもらいました。運営側として活動する中で、普段はなかなか聞けない他の養蜂家さんの話をじっくり聞く機会があり、とても勉強になりました。また、まだあまり知られていない「ミード」のことを紹介する場面もあり、「面白そう!」「造ってみたい!」という声をたくさんいただきました。養蜂家さんたちが自分の蜂蜜でミードを造る日もそう遠くないかもしれませんね!





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。



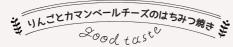


2025年もさらなる挑戦へ!金市商店のミード造り

2024年3月、金市商店は京都初の蜂蜜酒専門ブリュワリー「京都蜂蜜酒醸造所」を立ち上げました。初醸造酒をリターンとしたクラウドファンディングでは目標の1051%を達成。10月にはフラッグシップミードとなる『The MEAD』、地元・京都の自然の恵みを凝縮した『The MEAD 京都』を続けてリリースすることができ、蜂蜜屋の造るミードとして大変ご好評をいただいてきました。

今後は、大阪・関西万博に向けて関西産蜂蜜を使用したミードを順次展開予定。国内外から訪れるお客様に、ミードを通じて日本の自然や文化、歴史に触れることができるような製品作りを目指していきます。さらに、ミールミィで人気の『はちみつのお酒シリーズ』からも新たなミードの販売を予定しています。2025年も、多くの方々にミードを知って楽しんでいただけるよう、蜂蜜の個性を活かした魅力あふれるミードをお届けしていきます。

HONEY COOKING





#1

- ・りんご蜂蜜 10g ・りんご(皮つき) 1/4 個
- ・カマンベールチーズ 1/2 個
- ・イングリッシュマフィン 3個
- ・バター 5g ・くるみ(ロースト) 少々
- ・シナモンパウダー 少ク ・黒コショウ 少ク

作り方

- ① りんご、カマンベールチーズは 1cmの角切りにする
- ② りんごをバターで炒めてしんなりさせ、ボウルに取り出し、 はちみつとシナモンを絡めておく
- ③ イングリッシュマフィンを横半分に切り、断面にりんごと カマンベールチーズを散らしてトースターで2分ほど焼く
- ④ くるみ、コショウを散らし、はちみつ (分量外) をお好みで 追いかけして完成!

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?



「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、開封前も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歳を過ぎれば腸の働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?



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。

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 卸売りしています。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、時には採蜜を一緒に行うことで、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。





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 T 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 YOTO 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

http://kaneichi.kyoto





ミールミィ Amazon ショップ

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





@025baifx

