

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



採蜜シーズン前半終了!
蜂蜜買い付けの旅は、折り返しへ

2025. 6

No.61
TAKE FREE

ハニーハンター

蜂蜜シーズン

市川 拓三郎の 前半戦レポート (2025 春～初夏)



気がつけば6月も折り返し。春の訪れとともにスタートした国産蜂蜜のシーズンも、ここで折り返し地点です。各地の花の咲き具合やミツバチの動きは、毎年同じようできてまったく違うもの。今年も全国を飛び回りながら、採蜜の現場で感じたことを振り返ってみたいと思います。(6月16日現在)

4月

買付満足度

70点

さくら咲く、春のはじまり



春一番の主役は、毎年変わらず「さくら蜂蜜」。

ふわりと広がる香りとやさしい甘みは、春そのもの。今年のさくら蜂蜜も華やかで、春爛漫を感じさせてくれる仕上がりました。

養蜂家さんから「れんげの花が良い」との連絡を受け、ゴールデンウィーク明けの九州買い付けに大きな期待が高まりました。

5月前半

買付満足度

70点

れんげ&みかん、春の蜜の二本柱



れんげは、地域によってミツバチ不足の影響が懸念されましたが、「10年に一度」ともいわれる見事な開花が見られました。

近年では珍しく、高品質なれんげ蜂蜜をしっかりと確保することができました。

一方、みかんの花は咲き具合が例年より芳しくなく、不作気味に。

西日本を中心に、養蜂家の皆さんもミツバチの動きが鈍いと感じていたようで、少し苦戦の印象が残る前半戦となりました。

5月後半

買付満足度

75点

北へ、りんごの蜜とともに



東北地方では、りんごの開花時期が前半はやや低温で不安もありましたが、後半には気温も上がり、順調に蜜が採れはじめました。

爽やかな甘みとフルーティな香りが魅力のりんご蜂蜜は、採れたてのこの時期が一番のおすすめです。

また、関西ではあかしあの開花も進み、上質なあかしあ蜂蜜が順調に採れました。

はぜやもちなど、多様な花も開花を迎え、春から初夏へと季節の移り変わりを感じられる時期でした。

6月前半

買付満足度

75点

百花蜜が主役に



6月に入ると、天候も安定傾向に。

はぜ・もち・ヤマフジ・ミズキなど、多種多様な花々から採れる百花蜜が豊富に採れ、質・量ともに満足のいく仕上がりに。

東北のあかしあもいよいよ開花を迎え、採蜜に向けた準備が本格化。

開花のタイミングは例年並みとされており、これからの収穫に期待がかかります。

【これから後半戦へ】巻き返しに期待を込めて

2025 年前半は、全体的に気候が不安定で、予定の調整に追われる“バタバタした春”となりました。

蜂蜜の買い付け現場では四苦八苦の連続でしたが、全国の養蜂家さんたちの協力と努力のおかげで、良質な蜂蜜をしっかりと集めることができています。

いよいよ後半戦は、東北、そして北海道へ。

北の大地の花々が、ミツバチたちの力を借りて、豊かな蜜を实らせてくれることを信じて。

最後は笑顔でシーズンを締めくくれるよう、ハニーハンターは引き続き、蜜を追って北へと向かいます。



毎日の健康習慣に
ぴったり

マヌカハニーが
「スティックハニープラス」
大容量シリーズで新発売

抗菌作用×手軽さで、続けやすい“食べるケア習慣”を



抗菌成分が特徴のスーパーフード 「マヌカハニー」

マヌカハニーは、「復活の木・癒しの木」を意味するニュージーランド原産のマヌカの花から採れる希少な蜂蜜です。天然の抗菌成分「メチルグリオリキサル（MGO）」が豊富に含まれているのが特徴で、古来より健康維持の食品として愛用されてきました。一般的な蜂蜜と同様、ビタミンやミネラルなど100種類以上の栄養素を含むスーパーフードでありながら、マヌカハニーはさらに高い抗菌作用が期待されています。消化吸収が早く、エネルギーチャージにも適しているため、健康維持はもちろん、疲労時や忙しい毎日のサポートにも最適です。

抗菌作用が高いスーパーフード「マヌカハニー」を手軽に取り入れられる『スティックハニープラス マヌカハニー MGO115+』の大容量シリーズを、2025年6月14日（土）に発売しました。毎日の健康管理やエネルギー補給を意識する方に向け、持ち運びやすく衛生的なスティックタイプのマヌカハニーはおすすめです。

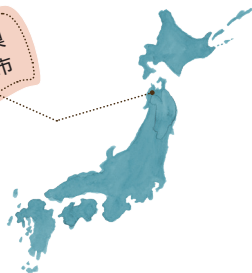
From the ORIGIN "No.0438

青森県弘前市産 りんご蜂蜜 2025/5/18 採蜜



Fruity

青森県
弘前市



青森県弘前市、岩木山のふもとを走る全長約 22km の「アップルロード」。道の両側にはりんごの木々がずらりと並び、春には一面が白い花で彩られます。その光景は、まさに“りんごの国”ならではの。

この地で採れるりんご蜂蜜は、味も品質も日本屈指。今年は開花前半こそ肌寒さが残りましたが、後半は天候に恵まれ、高品質の蜂蜜が採れました。タイミングを見極

めた養蜂家の丁寧な仕事によって、今年もおいしい蜂蜜が届けられています。

りんごらしい爽やかでフルーティな風味は、採れたてこそがいちばん。今回は非加熱のローハニーで瓶詰め。養蜂場直送の、今だけの味をぜひご賞味ください。



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
ハニータンバーが
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。

ハニータンバー

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ
Flowers Acacia
タイプ Simple
国 日本 Japan
Country 青森県弘前市
採蜜 Date 2019.6.11

採蜜した時期

採蜜した場所

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』。

ハニータンバー市川拓三郎が、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ヶタのハニータ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

タイプ

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

早起きは蜂蜜の得！？ハニーハンターの朝が早い理由

ハニーハンターの朝は早い——

まだ東の空が白みはじめる午前4時、ハニーハンターは養蜂家とともに採蜜の現場へと向かう。ミツバチと同じく、朝が勝負の世界なのだ。早朝の採蜜には、涼しいうちに作業を終えることで熱中症のリスクを避けるという実用的な理由もある。だが、本当の理由は別にある。

ミツバチは夜のあいだに巣の中の蜂蜜から水分を飛ばし、ゆっくりと濃縮させていく。朝の巣には、まさに一晩かけて熟成された“濃い”蜂蜜がたっぷり。これが昼になると、まだ水分の多い“とれたて”のシャバシャバ蜂蜜になってしまう。だからこそ、濃密でおいしい蜂蜜を求めるハニーハンターは、採蜜シーズンになると自然と朝型生活に切り替える。

すべては、その一滴のために。ハニーハンターの一日は、太陽よりも少しだけ早く始まるのだ。



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。





スパイシーな味わいが人気！

トウルイニャク スタロポルスキ

トウルイニャク等級の「スタロポルスキ」は、蜂蜜酒 1 リットルに対し、420 グラムの蜂蜜を使用し、黒スグリ（カシス）とスパイスを加えて2年の醸造年月をかけて造られており、EU が定める伝統的特産品保護に初めて選ばれたポーランド産蜂蜜酒です。熟成された深みのある 味わいと少しハーブの効いたようなスパイシーさが特徴で、後口は、甘ったるく残らずスッキリとしたドライテイスト。飲み方はストレートやロックがおススメ。ポーランドでは氷とレモンやミントを加えさわやかなカクテルスタイルが人気です。

Staropolski（スタロポルスキ）の意味は「古いポーランド」。王族・貴族に献上されていた当時を思わせるクラシカルな陶器はロマンを感じられます。



ミードの歴史

ミードの歴史はワインやビールよりも古く、14000 年以上前に人類が出会った「最古の酒」といわれています。

その出会いはほとんどハプニングだったのではないのでしょうか？ 喉の渇いた狩人が、ひっくり返って水の溜まったミツバチの巣を見つけ、その水を飲んだところ、味わったことのないおいしさとともに、とても気分が良くなったと言われています。

その製造工程は 19 世紀まで確立されませんでした。原理は分らないが、蜂蜜と水を合わせると知らぬ間に素晴らしい飲み物が出来る。まさしく神から授かった飲み物であったのです。



引用：日本ミード協会 HP



りんご蜂蜜
で作ろう

HONEY COOKING

フルーツビネガーのハニーソーダ

Good taste



材 料

- ・シングルオリジンハニー 0438
青森県産りんご蜂蜜 10g
- ・りんご酢 10g ・お好みのフルーツ
- ・炭酸水 80cc ・ミント 1枚 ・氷 適量

作り方

- ① グラスに蜂蜜とりんご酢を入れよく混ぜ、蜂蜜を溶かす
- ② お好みのフルーツを食べやすい大きさに切っておく
- ③ フルーツと氷を入れ炭酸水を注ぎ、ミントを入れて完成！

ブルーベリーやマンゴー、パイナップルなど季節のフルーツを使うと Good！冷凍や缶詰で簡単に作れます☆

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の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