

世界の養蜂家たちが認めた
奇跡のサクラはちみつ



HONEY.K

KYOTO TERROIR HONEY
Non-Heated, Unfiltered, Pure

Nutrition (per 100g)
calories : 334kcal
protein : 0g
total fat : 0g
total carb : 83.3g
sodium content : 0g
(estimate)

KYOTO TERROIR

千年の歴史に彩られた京都・上賀茂。
世界でここでしか採れない
誰も知らなかった蜂蜜があります。

詳しくは裏面をご覧ください。



<https://honey-k.jp/>

KYOTO TERROIR

4R6H+VM2, kyoto.

桜とミツバチ

1種類の花から集めた蜂蜜を「単花蜜」と言います。ミツバチは群生する花を見つけると仲間を呼び、効率よく蜜を集める習性があります。単花蜜はその習性を利用して採る蜂蜜です。花の咲く時期や場所などが様々なため、たくさんの花の蜜が混ざった「百花蜜」に比べ、手間のかかる養蜂です。

なかでも桜の単花蜜を採ることが難しいと言われる理由は「環境」です。農業が盛んな地域では、田畑に肥料としてアブラナ科の花を植えます。ミツバチは桜と同じ時期に大量に咲く「雑蜜」と言われるアブラナ科の蜜を集め、桜の花には目もくれません。

ミツバチが桜だけに集中できる環境が自然にできることは限りなく少なく、桜の単花蜜を採る難しさはそこにあります。

重なった希有な条件

京都の上賀茂は、ユネスコ世界文化遺産に登録されている上賀茂神社の桜をはじめ、加茂川沿いの桜のトンネルなど、世界的にも有名な桜の名所です。観光都市ならではの行き届いた整備もあり、蜜

源となる多種多様な桜が、春の訪れとともに満開の花を咲かせます。

問題の「アブラナ科の花」ですが、観光地である京都は、他の都市に比べ農耕地が非常に少ないのが特徴です。もともと農業に従事していた私たちはそこに着目し、上賀茂の桜並木に近い里山に巣箱を置き、ミツバチが桜に集中できる環境を作りました。

多種多様な桜が群生し、雑味となる花が極端に少ない地域性が、世界でも類がない高純度の桜の単花蜜を作り出す条件でした。

京都テロワールの象徴

蜜源となる土地の特性や気候、農業の地域性、自然と里山の環境、都市の整備計画など、京都のテロワール（総合的な地域性）があってはいじめて、世界でも珍しい桜の単花蜜が採ることができました。私たちは、その希少な蜂蜜の風味や成分を損なわないように、徹底した衛生管理のもと、雑味を取り除く濾過を通常の十倍の時間をかけておこなっています。

京都の春を感じられる香り高い桜の単花蜜を、ぜひ一度ご賞味ください。



HONEY.K