

花の種類	特徴
ユリの木の花	日本で採集される蜂蜜中、くせの無いもの。葉の形が印半纏（シルシバンテン）に似ている世界的に珍しい蜂蜜。綺麗な琥珀色でコーヒーとの相性がぴったりの蜂蜜。
アカシアの花	北日本の代表的蜂蜜。日本では明治時代以降植林され、現在では山に自生する。量産できる蜂蜜としては、味、香りともに料理に最も適するクセのない蜂蜜。果糖が多く、冬でもほとんど結晶しない。
栃の花	大木になり、高山域の谷川沿いに多く自生する日本固有の花。蜂蜜はコク・香りのバランスが良く、最近注目され始めている。グレープフルーツなどの柑橘系の果物にぴったりで、ほどよい酸味を包み込む甘さが特徴。
クローバー（レンゲ）の花	草原を代表する牧歌的な蜂蜜。味は濃い目で結晶が早く、クリーム状になるので、結晶蜂蜜として利用されることが多い。さらっとしたキレ、シロップ感覚。蜂蜜の王様。
りんごの花	香りが強いが春一番の蜂蜜として愛好者が多い。パン食や、冷水に合う。さくらの花と混花しやすいが、そのほうが味わいは深い。
そばの花	世界的に一番栄養豊富な蜂蜜。色が真っ黒く、鉄分・ビタミンA・B1・B2が多い。そば茶に合い昔から内臓系の民間薬材料として利用される。ロシアでは最高級品。ブルチーズやスティルトンなど個性の強いチーズと合う。
山桜	昔懐かしい味。控えめな香りと爽やかな後味です。飲み物、デザート、料理に向きます。
えんじゅの花	くせが無く、旨味、甘味が強い。甘味料に最適。
こしあぶら	会津地方（磐梯山麓、奥会津）で採れるハーブハニーです。特有の香りと深いコクが現代人の食生活にピッタリ。
菩提樹	香りよくエレガントな味。ウーロン茶にレモンを浮かせてこの蜂蜜を入れると素敵な味になります。
日本在来種 ミツバチの蜜	一般的には養蜂家が育てている蜂は西洋ミツバチ。この西洋ミツバチではなく日本に昔から生息するミツバチから古式採集法で採取した蜂蜜。（巣ごと丸絞りした滋養的な「にごり蜜」と透明度のある「たれ蜜」がある。）
ニュージーランド コムハニー	巣の形の蜂蜜。蜂が集めた蜜ろうをそのままカットしたもの。薄めにスライスしてパンやクラッカーなどに塗って食べるのが一般的。
マヌカハニー	マヌカ（ティーツリー）はニュージーランドだけに自生している土着の茶の木で、昔からニュージーランドの原住民マオリ族の薬草として広く使われてきました。薬用効果の高いマヌカハニーは抗菌性が強く、近年、胃潰瘍や十二指腸潰瘍に強く関係しているとされるヘリコバクターピロリ菌を殺す働きがあることがわかり、注目を集めています。