

蜂蜜専門店ミールミィのカフェに冬メニュー登場！

冬季限定 自然な甘さで体にやさしい、国産はちみつ×フルーツのホットハニーティー

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）は、11月15日より直営店舗「ミールミィ三条本店」のカフェで冬季限定の冬メニューのホットハニーティー2種を発売します。砂糖を一切使用せず、フルーツとはちみつだけで作ったハニーアップルシナモンや、生姜をたっぷりを使用したハニージンジャーティーなど、冬にうれしいホッと温まるラインナップ。京都の底冷えする寒さを、体に優しい天然の甘さの蜂蜜とフルーツのホットドリンクで乗り越えるお手伝いをいたします。



○蜂蜜専門店ミールミィ

1930年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。国内外の20種類を超える蜂蜜を取り扱い、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）を扱っております。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。

【新メニュー】

ホットハニーティー 各 650 円（税込）

蜂蜜とフルーツだけを使用し、ミールミィ三条本店のカフェで手作りしたノンシュガーの蜂蜜フルーツ漬けを温かいホットティーにしました。

・ハニーアップルシナモン

国産りんご蜂蜜に甘酸っぱいりんごを漬け込んだ贅沢な蜂蜜に、ホッと温まる温かい紅茶を注ぎ、仕上げにシナモンをプラス。冬にぴったりの体に優しいホットドリンクに仕上がりました。



・ハニージンジャー

ミールミィで人気No.1の国産あかしあ蜂蜜に生姜をたっぷり漬け込み、温かい紅茶を注ぎました。体調を崩しやすいこれからの季節には、甘いけれどピリリと効くハニージンジャーティーが欠かせません。



【会社概要】

株式会社 金市商店

資本金 1000 万円

1930 年創業で、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。蜂蜜専門店「ミールミィ」の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。蜂蜜酒は 10 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。



本件に関するお問い合わせ 担当：市川拓三郎 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 takusaburo@miel-mie.com