

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

01

2020.6
TAKE FREE

90
年の歴史
蜂蜜にこめて



90th
anniversary
KANEICHI

STORY
OF

SINGLE ORIGIN HONEY

90年の歴史を蜂蜜に込めて



株式会社金市商店は2020年6月に創業90周年を迎えました。京都の地で和菓子の原料問屋として成長し、1998年には「蜂蜜専門店ミールミィ」のショップをオープン。そして2020年3月の改装では、新シリーズとして「シングルオリジンハニー」を発売いたしました。

「シングルオリジンハニー」は、「蜜源、場所、時期」によって味わいの異なる蜂蜜を、個性そのままに瓶詰したシリーズ。ハニーハンター市川拓三郎が、日本のみならず、世界中からいろいろな蜂蜜を集め、世界20か国、国内20都道府県以上の蜂蜜を一同に取り揃えました。お客様の好みに合った蜂蜜を100種類のシングルオリジンハニーの中から、ミールミィでは実際に試食してお探しいただけます。

シングルオリジンハニーの礎になっているのは、金市商店が90年の歴史で築いた養蜂家との信頼関係。蜂蜜が「いつ、どこで、どのように」採れたかを実際に現地に出向いて仕入れる金市商店だから、蜂蜜が持つストーリーをそのままお客様にお伝え出来ます。シングルオリジンハニーは2020年の蜂蜜が加わることで、0101番以降の新しい蜂蜜をラインナップに加えていきます。金市商店も90周年からその先へ新しい歴史を積み重ねていきます。



From the ORIGIN "No.0056"

秋田県大館市産 **あかしあ蜂蜜** 2019/6/8 採蜜



秋田県大館市は秋田犬発祥の地として有名ですが、養蜂家の間では上質なあかしあ蜂蜜が採れる場所としても有名です。

そんな大館市で採れる最上級のあかしあ蜂蜜は、色味が限りなく透明に近く、味わいは繊細。2019年度は天候にも恵まれ、例年より早く採蜜となりました。世界でも類を見ない、限りなく透明に近いあかしあ蜂蜜、味わってみてください。

RECOMMEND



KANEICHI NEWS TOPICS

NEW

ミールミィ三条本店が リニューアル

2020年3月蜂蜜専門店
ミールミィ三条本店がリ
ニューアルオープンいた
しました。シングルオリ
ジンハニーやパッケージ
リニューアルされた蜂蜜
など、専門店の蜂蜜がさ
らにパワーアップ！蜂蜜
かけ放題のカフェやハ
ニーナッツ詰め放題も。



SINGLE ORIGIN RAW HONEY 発売！

pick up!



シングルオリジンハニーに
ローハニーシリーズが追加さ
れました。養蜂家の元で採れ
た新蜜を、蜂蜜の風味そのま
まに非加熱で瓶詰。採れたて
の蜂蜜の風味をそのままに味
わっていただけます。宮崎県
産れんげ蜂蜜や、和歌山県産
みかん蜂蜜など各地の蜂蜜を
味わえます。



SNS 映える蜂蜜

用途別蜂蜜シールアップパウチ入り発売
瓶入り蜂蜜の難点である「重い」「割れやすい」
「使用する時に垂れやすい」を解決する、スパ
ウト付きのシールアップパウチを採用しまし
た。従来のスパウト付きシールアップパウチは
便利な反面かわいさに欠けるものが多い中、お
しゃれな容器を模したデザインで SNS 映えを意
識したアイテムです。

ハニーハンター
・市川拓三郎
の

HONEY TALK

蜂蜜が採れる春から夏限定の「ローハニー（生蜂蜜）」

金市商店では、蜂蜜を2種類の方法で瓶詰しています。「蜂蜜の栄養成分を損なうことな
く、低温（約50度以下）で加熱、不純物を取り除く濾過工程を経て、瓶詰充填した蜂蜜」を「コ
ールドフィルタリングハニー（COLD FILTERING HONEY・低温濾過蜂蜜）」と呼んでおり、「養蜂家
の元で蜂蜜が採取された後、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、
瓶詰充填した蜂蜜」を「ローハニー（RAW HONEY・生蜂蜜）」と呼んでいます。

ローハニーは完全非加熱で、フレッシュな蜂蜜の風味をそのまま味わうことができますが、蜂
蜜が採れる春から夏に、限られた数しか製造できません。ローハニーの中に黒い点が見られる
ことがありますが、花粉なので、安心して食べてくださいね！



三条本店

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21
075-221-6639
月～土 10:00～19:00 / 日・祝 11:00～19:00
* miel mie honey cafe は 11:00～18:00

京都 高島屋店

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)
10:00～20:00

阪急うめだ店

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)
日～木 10:00～20:00 / 金・土 10:00～21:00

クリームパン専門店

kin·iro

KYOTO
#キンイロ

<http://www.kaneichi-syouten.com/shop/#kiniro>



三条店

京都市中京区三条通富小路西入中之町 21 (富小路通り沿い)
075-221-7739 / 11:00～18:00

伊勢丹京都店

京都市下京区東塩小路町 901 ジェイアール京都伊勢丹 B1F ペーカリーコーナー
075-708-6660 / 10:00～20:00

オンラインショップ

<https://miel-mie.com/>



@mielmieKYOTO



@mielmie_



@mielmie_shop



@025bqifx

発行元

利 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@miel-mie.com



HONEY COOKING

カマンベールのハニーナッツがけ

Good taste

材料

- ・蜂蜜：140g
- ・ミックスナッツ：50g
- ・カマンベールチーズ
- *ラズベリー蜂蜜がおすすめ

1. ミックスナッツに
蜂蜜 100g を加え
軽く混ぜ合わせる

2. 1 をカマンベールチーズ
の上に盛り付ける

3. 上から残りの蜂蜜を
かけて完成。