miel mie®

http://www.kaneichi-syouten.com/miel_mie/

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 ベーカリーコーナー
075-708-6660 ／ 10：00 ～ 20：00

ミールミィオンラインショップ
https://miel-mie.com/

@mielmieKYOTO　@mielmie_　@mielmie_shop　@025bqifx

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@miel-mie.com

HONEY COOKING

蜂蜜屋さんのハニーレモンソーダ

Good taste

用意するもの
＊シングルオリジンハニー 0037
イタリア産レモン蜂蜜 140g
＊レモン 1 個
＊漬け込み用の瓶
300ml 容量のもの
＊ミント：2 ～ 3 枚
＊氷：5 個
＊炭酸水（無糖）：200cc

≪レモンの蜂蜜漬けの作り方≫
1. レモンをよく洗い水気をふき取ってから、3 ～ 5mmの輪切りにする
2. 瓶に 1 のレモンと蜂蜜を入れ、よくかき混ぜる
3. 冷蔵庫に入れて 1 日置くと、できあがり
※ 2 日目以降、味がなじんで美味しくなります。
※冷蔵庫保存でなるべく早くお召し上がりください。

≪ハニーレモンソーダの作り方≫
1. レモンの蜂蜜漬のシロップを60cc、グラスにそそぐ
2. レモンの輪切り、氷、ミントの葉を入れる
3. 炭酸水を注ぐ
4. ゆっくりかき混ぜて、できあがり

※レモンを入れる際、グラスの側面に張り付けるようにすると見た目もよく写真映えします。

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

8月3日は
はちみつの日

02
2020.7
TAKE FREE

年に一度の記念日 ８月３日は「はちみつの日」

蜂蜜屋にとって、年に一度の大切な記念日が「はちみつの日」です。日本各地でも、蜂蜜に関するイベントなどが開かれる、まさに蜂蜜が主役となる記念すべき１日なのです。

はちみつの日は、1985年、日本養蜂はちみつ協会と全日本はちみつ協同組合が、「8 (はち) 3 (みつ)」という語呂合わせから、この日を記念日と制定しました。ちなみに３月８日はミツバチの日になっています。

金市商店でも、「はちみつの日」を記念し、お得な蜂蜜のセールを開催いたします。お得な国産あかしあ蜂蜜のセールや、シングルオリジンをお得にゲットできる企画などが盛りだくさん！詳細はホームページなどでご確認ください。

はちみつの日 セール内容

TODAY'S SPECIAL

①数量限定！「夏の福袋」

はちみつの日恒例の福袋が今年も登場！
人気の商品をたっぷり詰めました！

②シングルオリジンハニーがまとめ買いでお得！ たくさん買ってお得に蜂蜜を楽しもう！

2 本以上同時購入でお買い得！
最大 20% OFF ！

③はちみつ量り売りお試しキャンペーン

はちみつの日フェア期間限定で瓶･容器代が無料！
お気に入りの蜂蜜を好きな量だけ量り売り☆

④ 超目玉品！国産あかしあ蜂蜜 1.2kg が大特価！

８月３日・８日のみの限定価格でご提供

⑤ 今が買い！マヌカハニーセール！

KANEICHI NEWS TOPICS

NEW

蜂蜜沼へ！ 90種類の蜂蜜セットを発売

６月に迎えた創業90周年を記念し、90種類の蜂蜜を入れた特別ギフトをクラウドファンディングサイトmakuakeにて販売いたしました。ハニーハンターが集めた世界の蜂蜜を一同に集めた究極の蜂蜜セットで、あなたを蜂蜜沼にいざないます

ハニーカフェで 90周年メニューを発売

ミールミィ三条本店併設のハニーカフェでも 90 周年記念メニューが登場しています。「クマさんの森の養蜂場ハニートースト～緑のクリームチーズの上で～」と、蜂蜜酒 (ミード) ファン待望の「ミードの飲み比べセット」も登場。期間限定なのでお早めに！

クリームパン専門店 キンイロ三条店再オープン決定！

今年４月から閉店していたクリームパン専門店キンイロ三条店が、８月３日 (月) のはちみつの日に再オープンいたします！　はちみつをたっぷりとクリームに混ぜ込んだ、至福の「金色」と極上の「黒色」のクリームパン。
夏季限定の「檸檬色」や人気の「きなこ」「京抹茶」も揃い、手土産にもおすすめです。

From the ORIGIN "No.0108"

青森県弘前市産 りんご蜂蜜　2020/5/19 採蜜

RECOMMEND

りんごといえば青森県と答える方も多いと思いますが、りんご蜂蜜もやっぱり青森県が主産地です。私も初めて弘前市を訪れたとき、アップルロードという道路の両側にひたすらリンゴの木が広がっていて、圧倒されたのを覚えています。
そんな弘前市で採れるりんごの蜂蜜は、風味がジューシーで、まるでりんごの果実を絞ったかのよう。でもその風味や色合いはほかの蜂蜜に比べて変化が早いのでお早めにお召し上がりくださいね。

HONEY TALK

ハニーハンター・市川拓三郎・の

蜂蜜にも旬がある！　春から夏に採れる風味豊かな“新蜜”

蜂蜜はスーパーなどで年中売られているので、季節感を感じにくいかと思いますが、蜂蜜にも旬があるのです。その旬とは花々が咲きだす春から夏にかけてです。日本では、沖縄、九州を皮切りに２月頃から菜の花などの花が咲き始めます。その後、様々な花の開花や桜前線の北上と共に、移動養蜂家も北上。北海道では、エゾアザミ、シナノキ、ソバなどの花々から８月頃まで蜂蜜を採ることができます。金市商店ではその蜂蜜を買い付けて、できるだけ早いタイミングでお客様に提供したいと考えており、その採れたての蜂蜜を新蜜と呼んで販売しております。新蜜は、とにかく風味が豊か。蜂蜜の個性が一番表れているのが新蜜ではないでしょうか。保存性が高く、品質劣化が少ないと言われる蜂蜜ですが、ぜひフレッシュな味わいもお楽しみください。