

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 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

ミールミオンラインショップ

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



@mielmieKYOTO



@mielmie_



@mielmie_shop



@025bqifx



ハニーハンター 市川 拓三郎 Takusaburo Ichikawa

蜂蜜の仕入れは、金市商店・三代目社長である“ハニーハンター市川拓三郎”が自ら行う。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入れるのがハニーハンターの仕事だ。1年間に食べる蜂蜜は300種類以上、移動距離は地球1.3周分に当たる約52,000kmを超える。養蜂家を直接訪ねることで、蜂蜜がどのような環境で、どのように採られているかを、自らの目と舌で確かめ、そうして仕入れた「安心・安全で高品質な蜂蜜」だけをお客様にお届けします。

活動に興味のある方はハニーハンターの twitter @honeyhunter83 でチェック!!



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@kaneichi.kyoto

HONEY COOKING

蜂蜜酒を
飲もう

りんごと赤蜜月のホットティー

Good taste

材料

- ・はちみつのお酒
赤蜜月 100ml
- ・りんご 1/8 カット
- ・紅茶 30ml

- ① りんごを1cm幅のくし切りにして耐熱容器に入れ、ラップをしレンジで1分加熱する
- ② はちみつのお酒 赤蜜月に①を入れて一晩冷蔵庫で寝かせる
- ③ ②をグラス半分まで注ぎ、りんごを添える
- ④ ③に温かい紅茶を注いで完成

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE



ミード
蜂蜜酒の
先駆者として15年
蜂蜜のヒストリーに
思いを馳せて



90th anniversary
KANEICHI

06

2020.11
TAKE FREE

ミード 蜂蜜酒の先駆者として 15 年 ミールミィの世界と日本のミードセレクション

蜂蜜を原料とした醸造酒「ミード」。15 年前の取り扱い開始から、世界各地からミードを探し出し、これまで 40 種類以上を販売してきました。その中からおススメのミードを 3 地域からご紹介します。

アメリカ・カナダ

ミードブーム到来中で、大小のミードリーが揃うミードニューワールド。白ワインに似た甘さ控えめのスッキリテイスト（現代派ミード）が中心だが、最近は低アルコールのミードなども登場している。

おススメ インターミエル社ロゼ

カナダ産蜂蜜にバラの花びらを漬け込んで醸造。色づけにクランベリージュースを加えて仕上げたミード。



ポーランド

トラディショナルなミード（古典派ミード）が多く残るヨーロッパの中でも、伝統的製法を継承し、甘みもアルコール感も濃いのが、ポーランドミードの特徴。落ち着いた光沢感のある陶器のデザインボトルはインテリアとしてもおしゃれ。中世にタイムスリップした気分楽しんで。

おススメ アピス社クルピオフスキ

蜂蜜の濃厚さを残しつつ飲みやすい味わい。入門編にはぴったりのポーランドの中濃タイプのミード。



日本

日本酒の蔵元を中心に、近年、作り手が続々増えている日本。日経トレンド「2019 年ヒット予測商品」で☆2つを獲得するなど、注目度は上昇中。日本酒酵母を使ったスッキリテイストや、蜂蜜らしい甘みを感じるスイートタイプなど、バラエティ豊かなミードが楽しめる。

おススメ はちみつのお酒 赤蜜月

国産百花蜜から造られた、蜂蜜らしい甘さが後口まで上品に広がるバランスのとれた国産ミード。



KANEICHI NEWS TOPICS

菩提樹の蜂蜜で造った

「はちみつのお酒 大地」 新発売！

ミールミィのオリジナル国産ミード第 7 弾「はちみつのお酒 大地」が 12 月発売予定！北の大地・北海道で採れる菩提樹の蜂蜜から造られた蜂蜜酒。華やかなハーブのような香りが特徴の菩提樹の蜂蜜と水と酵母のみで造ったお酒です。北の大地から届いた香りと味わいを楽しんでください。発売日：12 月初旬



ハニーカフェに 蜂蜜 × チーズの 新メニューが登場

外はサクッと中はふわふわの自家製トーストに、熱々とした 2 種類のチーズをたっぷりかけて食べる至福の時間。ハニーコンシェルジュが厳選したチーズとの相性抜群の 3 種類の蜂蜜をかけると極上のハニーチーズトーストに。カフェで使用できる 8 種類の蜂蜜かけ比べと合わせて 11 種類の蜂蜜の食べ比べもお楽しみください。

販売場所：ミールミィ三条本店ハニーカフェ



90 種類の蜂蜜セット 販売開始！

クラウドファンディングサイト「Makuake」のプロジェクトにて展開した 90 種類の蜂蜜セットを、ミールミィオンラインショップにて販売開始！今回は 2020 年春から夏に採れた新蜜を加えての超豪華な 90 種セットをご提案。同じ産地や蜜源でも、採蜜の時期が違えば全く違う味わいに！自宅であくさんの蜂蜜を並べて眺めて食べ比べて、大いに楽しんでください！



From the ORIGIN "No.0157"

北海道名寄市産 しころ蜂蜜 2020/7/7 採蜜



北海道で採れる幸せの黄色い蜂蜜、それが「しころ蜂蜜」です。本州ではきはだと呼ばれ、漢方などに使われる木の花から採れた蜂蜜で、北海道ではアイヌ語由来でしころと呼ばれています。6 月後半に採れる蜂蜜で近年では蝦夷梅雨の影響で、安定して取れなくなっています。

今年のしころ蜂蜜が採れたのは 7 月上旬。花の開花が遅れたために、7 月にずれ込み、その影響か天候にも恵まれ、約 5 年ぶりに豊作となりました。黄色い蜜色が特徴で、口に入るとフルーティでしっかりとした甘みが広がります。比較的結晶しやすいのも特徴で結晶したしころ蜂蜜しか食べない通なお客様も。来年も品質のいいしころの蜂蜜が採れるかわからないので、豊作年のしころ蜂蜜、ぜひお試しください。

HONEY TALK

結晶しても、結晶しなくても、ホンモノの蜂蜜

よく勘違いされることなのですが、「この蜂蜜固まってるからホンモノ」とか「白く固まってる蜂蜜は水飴が入っている」とか、言われてしまうことがあります。この勘違い、本当に蜂蜜屋としては困ってしまいます。まず結論ですが、蜂蜜は品物によって結晶したり（白く固まること）、結晶しなかったりします。要因は様々ですが、一番大きいのは蜜源（花）の違い。あかしのような果糖が多い蜂蜜は結晶しにくく、シコロのようなブドウ糖の割合が多い蜂蜜は結晶しやすいです。また、保存環境にも関係があり、比較的低温で、温度変化が大きいところは結晶しやすいです。「蜂蜜を冷蔵庫に入れないで」というのは結晶しやすくなるからなんです。また、「蜂蜜にカビがはえている」とのお問い合わせをいただくことがあります。蜂蜜にカビは生えないので、結晶がカビのように見えるというのが大半です。ざらざらとした粒の大きい結晶は、時間をかけて結晶したため、核が大きい状態。反対に急速に結晶するとクリーミーに仕上がります。そんな結晶も蜂蜜の個性なので、いろいろな食感をお楽しみください。ちなみに液状に戻すときは 50 度ぐらいのお湯で湯煎してください。

北海道
名寄市

