

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 **金市商店** 株式会社

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

マヌカ蜂蜜と
味わう

ハニーホットミルク

Good taste

材料

- ・マヌカハニー 10g
- ・牛乳 200ml
- ・ミルクフォーマー (なくてもOK)

① 牛乳を耐熱のマグカップに入れレンジで温める。

② 温めた牛乳をミルクフォーマーで泡立てる。

③ マヌカハニーを溶かして完成。

* お好みでシナモンを振っても美味しいですよ。

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

幸せ感じる
濃厚な味わい



07

2020.12
TAKE FREE

毎朝スプーン1杯の活力

マヌカハニーパワー!!

今、大注目のマヌカハニー。普通の蜂蜜と一体何が違うのでしょうか。一般的な蜂蜜もビタミンやミネラルなど体に必要な栄養成分が100種類以上含まれる天然のサプリと呼ばれるスーパーフード。マヌカハニーにはその様々な栄養成分に加え、天然の抗菌物質「メチルグリオキサル」が含まれていることが最大の特徴なのです。

●マヌカハニーとは

マヌカ（マオリ語で「復活の木・癒しの木」という意味）という木の花からミツバチによって採取された蜂蜜。ニュージーランドの先住民・マオリ族は、古来よりマヌカハニーを伝統的な健康食品、薬として使用していました。マヌカの木は、もともとはオーストラリア原産でしたが、数百年前にニュージーランドに持ち込まれ、ニュージーランドの気候のほうが繁殖に適していたので、ニュージーランド全土に広がりました。



●マヌカハニーの食べ方

マヌカハニーを食べる上で大切なのが毎日食べること。お薬ではないので、一口食べれば効果があるというものではございません。おススメの食べ方は、朝の空腹時にそのままスプーン1杯のマヌカハニーを食べること。朝の蜂蜜は1日の活力になってくれます。マヌカハニーは抗菌活性が高いものと、値段も高くなります。数値の高さだけを追い求めるのではなく、自分に合った味わいと値段のマヌカハニーと長く付き合っていきたいですね。



KANEICHI NEWS TOPICS



新年の始まりは ミルキーな丑のクリームパン

キンイロの2021年最初のクリームパンは、2021年の干支・丑のクリームパン「ushi・san 丑さん」。牛の顔のパンに、ハンガリー産アカシア蜂蜜と濃厚ミルクで作ったミルキーなカスタードクリームを詰め込みました。丑年にぴったりの乳 year クリームパンです。【期間限定】

販売場所：キンイロ三条店、伊勢丹京都店

販売日：2021年1月2日から（三条店は1月4日から）



1月～3月はミードが熱い！ 月替わりで限定蜂蜜酒が登場。

3月10日はミードの日。3月までの3か月間、いつもは扱っていない国産・海外産のミードを月替わりで販売します。1月は天鷹酒造さんの蜂蜜酒。ミード福袋に入っているかも!? 原料に金市商店の蜂蜜を使って頂いています。味わいはさらりとしていてとっても飲みやすく、クリームチーズのような軽めのチーズによく合います。ぜひ、お試しください。



大阪阪急梅田駅の TORiCLOで限定新年 クリームパンセットを販売



大阪阪急梅田駅のTORiCLOで、新年の幕開けに相応しいクリームパン3個セットを販売予定。

干支のクリームパン「ushi・san 丑さん」と、TORiCLO限定の甘酸っぱい苺コンフィチュールを混ぜ込んだ「aka・iro 紅色」、甘党茶屋・梅園さんとコラボした「anti・mitsu あんと蜜」のセットはTORiCLOだけ!

予約開始：1月6日(水)～

受取・店頭販売日：1月12・13・18・19日



From the ORIGIN "No.0147"

奈良県生駒市産 そよご蜂蜜 2020/6/2 採蜜



HONEY TALK

マヌカハニーの主な2つの規格 UMFとMGOについて

マヌカハニーの効能を示す規格として主に2つの規格が使われています。

・UMF 値
マヌカハニー研究の第一人者と言われるピーター・モラン博士が確立させたユニーク・マヌカ・ファクター (UMF) を用いた規格。UMF 数値は、抗菌活性度を表します。例えば UMF5 は、消毒剤のフェノール 5% 希釈液に等しい抗菌活性度をもつことになります。

・MGO (MG) 値
トーマス・ヘンレ博士が確立させた MGO (メチルグリオキサル) を用いた評価方法。抗菌物質である MGO がマヌカハニー 1kg 中に含まれる mg 量を示しています。例えば MGO200 と言えば、マヌカハニー 1kg 中に MGO200mg が、含まれることを示します。

●2つの規格の比較について
評価方法が異なるため、比較が難しい規格ですが、UMF 協会が右の比較表を作っています。例えば UMF5+ は MGO83 に相当する抗菌活性を期待できます

UMF 協会の比較表	
UMF RATING	MGO
5+	83mg/kg
10+	263mg/kg
15+	514mg/kg
20+	829mg/kg

そよごは、冬に青いと書いて「冬青(そよご)」と読む、モチノキ科モチノキ属の常緑小高木(別名フクラシバ)。

常緑樹で冬でも葉が青々としげっていることから「冬青」という漢字をあてられている。庭木としてもよく用いられ、秋に小さな実をつける。西日本以西を中心に分布している。

蜂蜜は5～6月に咲く、白く小さい花から採れたもの。口に入るとフルーティな味わいが広がり、後口はわずかなビターの大人の味わい。あるカステラ屋さんが毎年そよごの蜂蜜を使った冬限定カステラを販売されるのですが、絶品ですよ!



奈良県
生駒市

