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 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

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

蜂蜜酒でつくる

ホットミードチョコ

Good taste

材料

- ポーランドミード クルピオフスキ　40ml
- 牛乳　160ml
- 板チョコ（ビター）　1/2

① マグカップに、割った板チョコと牛乳を入れて、レンジ 600w で 30 秒加熱する。
② スプーンでよく混ぜ、再度レンジで 30 秒加熱する。
③ よく混ぜた後、ミードを加える。
④ 削ったチョコレートを上にトッピングして完成。

＊赤蜜月やヤドヴィガ・ピャストフスキで作っても good!

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

甘～い蜂蜜と
チョコのマリアージュ

Honey Valentine Day

バレンタインデーには
恋するお酒「蜂蜜酒（ミード）」を送ろう

08
2021.1
TAKE FREE

バレンタインデーには ミード
「恋するお酒 蜂蜜酒」を贈ろう

2月14日はバレンタインデー。バレンタインデーといえば、大切な人や想いを伝えたい人、友人などにチョコレートを贈る日ですが今年は「恋するお酒」と噂の「蜂蜜酒」を贈ってみませんか？

○「恋するお酒」

そう言われるのはハネムーンの語源になったお酒だからです。古代から中世のヨーロッパでは、新婚の夫婦は1ヶ月家から出ずに蜂蜜酒を作って飲んだことから『蜂蜜の1ヶ月＝honey moon（ハネムーン）』の語源になったと言われていて、とてもロマンチックなお酒です。ふんわり甘いミードを愛する人に贈ると素敵なことが起こりそう。

○チョコレート別　ミードマリアージュ

甘いお酒は、スイーツに合わない？いえ、そんなことありません！ミードとスイーツの相性はぴったり。チョコレートとのマリアージュをご紹介します。ミードを口に含んでから、チョコレートをひとかじり。ぜひお試しください！

ミルクチョコ

はちみつのお酒　赤蜜月

京都の地で国産百花蜜を使って造られた純国産ミード。酸味が少なく蜂蜜の甘みが感じられる味わいは、ミルクチョコレートの優しい甘さとマッチして心地よい余韻が残ります。

ホワイトチョコ

インターミエル・ミード≪ロゼ≫

蜂蜜とバラの花びら、クランベリージュースできれいなローズレッドに色づいたロゼミード。クランベリーの酸味が感じられるのでまろやかなホワイトチョコレートがぴったり。

ビターチョコ

ポーランドミード・アピス≪ミニボトル3本セット≫

蜂蜜をたっぷり使用し、熟成させたポーランドの古典派濃厚ミードにはチョコレートはなんでも合うのですが、特に試していただきたいのがヤドヴィガとビターチョコ。ミードの華やかな香りと強いカカオのテイストが絶妙なバランスです。

KANEICHI NEWS TOPICS

新しい蜂蜜酒（ミード）が5週連続で登場

3月10日のミードの日を盛り上げるため、ミードの魅力を再発見できるDiscovery MEAD Weekを開催。
5週連続で新ミードが数量限定で登場します。この期間だけの限定販売なので、気になるミードがあれば要チェックですよ。

販売開始日：1月12日
販売場所：ミールミィ三条本店、オンラインショップ

寒い季節には あったかいミードで 温まろう

ポーランドからホットミードキットが入荷しました。キャンドルでゆっくりと温めながら飲むホットミードは、冷えた体を芯から温めてくれます。おうち時間を楽しむアイテムとしてもぴったり。

販売場所：ミールミィ三条本店、オンラインショップ
販売開始日：1月13日

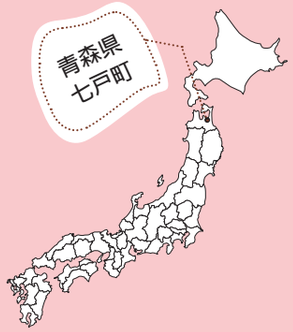
はちみつにはマリアージュがあるのだ。

フェリシモパートナーズ（2021.1月号）でフェリシモ限定のシールアップパウチ入り蜂蜜の販売を開始。ハニーコンシェルジュが厳選したパンやヨーグルト、紅茶に合う蜂蜜が2個セットで毎月届きます。今まで食べていたトーストやヨーグルトに専用のはちみつをかけるだけで、さらに美味しい！フェリシモだけの厳選セット、ぜひお楽しみください。

ハニータイム蜂蜜の会 で検索

From the ORIGIN "No.0161"

青森県七戸町産　菜の花蜂蜜　2020/5/22 採蜜



暖かい地域ではまだまだ寒さの残る2月頃から花を咲かせる菜の花。一面の黄色い花畑は、ミツバチにとっては厳しいを冬を乗り越えて出会う最初のごちそう。菜の花畑で出会った花の蜜をエサに、ミツバチの数はどんどん増えていきます。そのため、菜の花の蜂蜜はほとんどミツバチのエサになってしまうので、養蜂家もあまり積極的に採らない蜂蜜なんです。そんな菜の花蜂蜜の産地として知られるのが、遅めの春がやってくる青森県。5月中旬に黄色いじゅうたんで採れた蜂蜜は甘みとコクが強めの味わい。ブドウ糖の割合が多く、結晶しやすい性質で、クリーミーな結晶蜂蜜も根強いファンが多いです。

ハニーハンター・中川 拓三郎・の

HONEY TALK

2021年の目標「もっと蜂蜜を好きになろう」

昨年から続く新型コロナウィルスの影響で緊急事態宣言など暗い話題が続いていますね。昨年の緊急事態宣言下でも多くの方に蜂蜜を購入いただき、蜂蜜が持つパワーに救われた1年でした。年末年始を静かに過ごしながら、2021年の目標について考えていました。悩んだ末、決めた目標は「もっと蜂蜜を好きになろう」でした。蜂蜜は何千年も前から変わらずに人々に愛され続けています。そんな蜂蜜のことをもっと好きになることで、多くの方に美味しい蜂蜜を提供し続けていきたい。そしてミツバチが暮らしていける自然を大事にすることへ繋がっていくと信じています。私もHONEY TIMEの記事を書くことで蜂蜜をさらに好きになってきています。今年も「愛してるぜ！ハニー！！」