

「蜂蜜専門店ミールミィ」 × リーガロイヤルホテル京都
ハニーハンター厳選のはちみつとスイーツのコラボレーション
「ハニーハーモニー」開催
期間：2021年7月1日（木）～8月31日（火）

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）が運営する「蜂蜜専門店ミールミィ」は、リーガロイヤルホテル京都（京都市下京区東堀川通り塩小路）とコラボレーションし、リーガロイヤルホテル京都のラウンジにて、【「蜂蜜専門店ミールミィ」×リーガロイヤルホテル京都 ハニーハンター厳選のはちみつとスイーツのコラボレーション「ハニーハーモニー」】を2021年7月1日（木）から8月31日（火）まで開催いたします。

リーガロイヤルホテル京都のシェフパティシエとソムリエが考案したスイーツやドリンクに合わせて、ハニーハンター市川拓三郎が世界5カ国8種類の蜂蜜を厳選。蜂蜜とスイーツ・ドリンクのマリアージュが楽しめます。

8月3日（火）の「蜂蜜の日」に合わせ、7月と8月に各1週間ずつ、1日10食のみ限定販売するデザートプレート「ハニーハント」。スイーツ5品にハニーハンターが厳選した5種類の蜂蜜をかけて贅沢な食べ比べが堪能できます。また、全期間提供予定の、みつばちがおうちで遊んでいるかのような見た目も可愛いデザート「みつばちのおうちワッフル」は、今年採れたての新蜜である長崎県諫早市産みかん蜂蜜など、3種類の蜂蜜を焼きたてのワッフルにたっぷりかけて楽しめます。他にもテイクアウト限定の「はちみつレモンのチーズタルト」や、蜂蜜とフルーツを使用したスムージーなどを販売します。



ハニーハンター厳選のはちみつとスイーツのコラボレーション「ハニーハーモニー」イメージ

【ハニーハンター厳選のはちみつとスイーツのコラボレーション「ハニーハーモニー」】

場所：リーガロイヤルホテル京都 ラウンジ（1階/オールデイダイニング カザ内）

営業時間：10：00～19：00（ラストオーダー18：00）

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

開催期間：2021年7月1日（木）～8月31日（火）

※「ハニーハント」は7月19日（月）～25日（日）、8月1日（日）～7日（土）までの期間限定

内容：デザートプレート「ハニーハント」（ドリンク付）

価格：3,500円（税金・サービス料込）

販売期間：7月19日（月）～25日（日）/8月1日（月）～7日（土）

《前日までの予約制》

詳細：1日10食限定。

ホテルのシェフパティシエが考案したスイーツ5品に、ハニーハンター市川拓三郎が厳選したそれぞれにマリアージュする5ヵ国5種類の蜂蜜をかけて食べ比べが可能。

<スイーツ紹介>

- ・「マンゴーのオムレット」×「ハンガリー産アカシア蜂蜜」
- ・「クレームダンジュ レモンのグラニテ」×「スペイン産レモン蜂蜜」
- ・「なめらかプリン」×「グアテマラ産コーヒー蜂蜜」
- ・「ゴダチーズとクリームチーズのチーズケーキ」×「フランス産ヒマワリ蜂蜜」
- ・「クロカンブッシュ風」×「奈良県生駒市産さくら蜂蜜」

◆セットドリンク（コーヒー、紅茶 または カモミールティー）

※プラス400円でセットドリンクをMiel Rouge（ミエル ルージュ）・Miel Blanc（ミエル ブラン）に変更できます。



「ハニーハント」イメージ

内容：みつばちのおうちワッフル（ドリンク付）

価格：3,000 円（税金・サービス料込）

詳細：焼きたてのワッフルに3種の蜂蜜をたっぷりかけて愉しめます。マンゴーシャーベットとチョコレートのアイスマルクをみつばちに見立てて、ヨーグルトアイスと蜂蜜のベストマッチな味わいが堪能できます。

<食べ比べできる蜂蜜>

- ・長崎県諫早市産みかん蜂蜜
- ・ハンガリー産アカシア蜂蜜
- ・グアテマラ産コーヒー蜂蜜

◆セットドリンク（コーヒー、紅茶 または カモミールティー）

※プラス400円でセットドリンクをMiel Rouge（ミエル ルージュ）・Miel Blanc（ミエル ブラン）に変更できます。



「みつばちのおうちワッフル」イメージ

内容：Miel Rouge（ミエル ルージュ）

価格：1,210 円（税金・サービス料込）

詳細：フレッシュトマトとスペイン産レモン蜂蜜を使ったスムージー。

内容：Miel Blanc（ミエル ブラン）

価格：1,210 円（税金・サービス料込）

詳細：キウイフルーツとヨーグルトにハンガリー産アカシア蜂蜜を合わせたモクテル。



Miel Rouge（ミエル ルージュ） Miel Blanc（ミエル ブラン）イメージ

内容：はちみつレモンのチーズタルト (LIP HONEY LAB. 付)

サイズ：約 18 cm

価格：4,500 円 (税金・サービス料込)

《前日午前中までの予約制》*テイクアウト限定

詳細：「ミールミィ」で販売している「LIP HONEY LAB. (シロツメクサ/フジ、カナル)」の2本入り。チーズタルトにかけて蜂蜜の風味を愉しんだ後、残った蜂蜜はリップグロスとしてもご使用可能。

チーズタルトは「LIP HONEY LAB. シロツメクサ」のパッケージをイメージしたデコレーションで、レモンジュレの下にレアチーズケーキとバイクドチーズケーキが2層になった贅沢なタルト。



LIP HONEY LAB.



「はちみつレモンのチーズタルト (LIP HONEY LAB. 付)」イメージ

○リーガロイヤルホテル京都

【ホテル施設概要】

〒600-8237

京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地

開業：1969年(昭和44年)11月1日

総支配人：藤井 友行



【レストラン概要】

モダンながら、和を感じる装飾が、心地よい店内には、フリーWi-Fiを備えており、お待ち合わせや、ビジネスの場としてもご利用いただけます。多彩なお飲物のほか、お重箱にはいったアフタヌーンティーなど、スイーツや軽食もお楽しみいただけます。

場所：1階(オールデイダイニング カザ内)

TEL：(075)361-9226(ラウンジ 直通)

営業時間：10：00～19：00(ラストオーダー18：00)

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

料金：コーヒー ¥1,089

席数：30席

※感染症拡大防止のため、席数を変更している場合があります。

禁煙席：全席



○蜂蜜専門店ミールミィ

1930年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。1998年にミールミィの屋号でお店をスタートし、豊富な蜂蜜の種類とかわいらしいパッケージで、地元だけでなく遠方のお客様にも支持される。取扱品目は純粋蜂蜜だけでなく、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）など。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。

○ハニーハンター市川拓三郎

金市商店の三代目で、蜂蜜の仕入れを社長の市川拓三郎が自ら行う。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入するのがハニーハンターの市川拓三郎。年間に食べる蜂蜜は300種類以上、年間の移動距離は地球1.3周分に当たる約52000キロを超える。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る。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する。



○シングルオリジンハニー

蜂蜜は「蜜源、場所、時期」などによって味わいがそれぞれ異なります。その異なる「オリジン」を持つ蜂蜜を、個性そのままに瓶詰したのが「シングルオリジンハニー」。ハニーハンター市川拓三郎が世界中からいろいろな蜂蜜を集め、世界20か国、日本20都道府県以上から100種類を超える蜂蜜を取り揃えています。



【会社概要】

市

株式会社 金市商店 資本金 1000万円

1930年創業で、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。取り扱い蜂蜜は100種類を超え、「蜂蜜専門店 ミールミィ」の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。蜂蜜酒は10年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱い国、種類は国内随一。2020年6月で創業90周年を迎えた。

【直営店舗】

蜂蜜専門店ミールミィ3店舗(三条本店、高島屋京都店、阪急うめだ店)
クリームパン専門店キンイロ2店舗(三条店、伊勢丹京都店)



本件に関するお問い合わせ

担当:市川 電話:075-221-6639 FAX:075-221-3879 pr@kaneichi.kyoto