

固まっても嫌がらないで

シャリシャリ&クリーミーを楽しむ「結晶はちみつフェア」開催

- 蜂蜜専門店ミールミィ・クリームパン専門店キンイロにて4月1日（金）開始 -

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）は、4月1日（金）からゴールデンウィーク明けの5月8日（日）まで「結晶はちみつフェア」を開催いたします。

「結晶はちみつ」は、蜂蜜そのものであるにもかかわらず、その見た目などから「カビ」「腐った」などと誤解され、スポットが当たりにくい存在。金市商店では、そんな「結晶はちみつ」のことをもっと知って、魅力を楽しんで頂きたいという思いから、「結晶はちみつ」がお得に楽しめるセールや、期間限定のカフェメニューをご提供いたします。直営店舗の「蜂蜜専門店ミールミィ三条本店」「クリームパンと蜂蜜 キンイロ伊勢丹京都店」やオンラインショップにて実施。



○結晶はちみつ

4月、気温が暖かくなり花が咲きだすとミツバチが活動を始め、蜂蜜が採れる時期にワクワクします。そんな中、寒い冬を越した戸棚の奥から見つけた、白く固まった蜂蜜。その正体は、蜂蜜が液体であることを放棄した「はちみつの結晶」。白く固まったり、時にもやもやとしたものや粒々ができたり、見た目や状態が変わるので、びっくりする人も多いはず。しかし、蜂蜜が結晶化して固まることは、品質的には何も問題はありません。蜂蜜はその採れる「蜜源（植物）・場所・時期」によって様々な個性があり、結晶化もそのひとつ。シャリシャリ食感や垂れるのを気にせずたっぷり乗せられるなど、結晶ならではの魅力が盛りだくさん。「結晶はちみつフェア」でいつもと少し違った蜂蜜の楽しみ方、体験してみませんか。



【結晶はちみつフェアについて】

- イベント：結晶はちみつフェア
- 開催期間：2022年4月1日（金）～5月8日（日）
- 開催場所：蜂蜜専門店ミールミィ各店、クリームパン専門店キンイロ伊勢丹京都店
- 内容：① お得な「結晶はちみつセール」を実施
② 「結晶はちみつギフトセット」が登場
③ ミールミィハニーカフェで期間限定メニューが登場

① 結晶はちみつセール

対象商品：結晶化したシングルオリジンローハニー（140g）

価格：1080円（税込）～

内容：養蜂家から買い付け、そのまま瓶詰めして結晶化したシングルオリジンローハニー（生蜂蜜）が、お得に購入できます。

1個で10%OFF、2個で15%OFF、3個以上で20%OFF。
ネットショップは1個10%OFFのみ。



② 結晶はちみつギフトセットが登場

商品名：30g 結晶はちみつギフトセット【期間限定】

価格：1000円（税込）

内容：ハニーハンター市川拓三郎が買い付けたシングルオリジンハニーを、お試ししやすい30gの小瓶に詰め込んだギフトセット。自分用にまずは少量から食べ比べしたい人や、プレゼントにもおすすめのセット。販売はミールミィ三条本店のみ



③ ミールミィハニーカフェで期間限定メニューが登場

商品名：結晶はちみつを楽しもう！

14種類のはちみつ食べ比べ 結晶ハニートースト

価格：1300円（税込）

内容：ミールミィハニーカフェで人気No.1の「13種類のはちみつ食べ比べ ミールミィの贅沢ハニートースト」の付属蜂蜜に、期間限定で結晶はちみつが登場。さらに、ハニーコンシェルジュおすすめのフレーバー結晶はちみつもついてきて、食べ比べできる蜂蜜は14種類に！

販売場所：ミールミィ三条本店ハニーカフェ



【ハニーコンシェルジュおすすめ！結晶はちみつレシピ】

結晶はちみつはたらりと垂れにくいので、たっぷりすくってそのままトーストに乗せたり、紅茶に溶かしたりして楽しむのも美味しいですが、今回はハニーコンシェルジュおすすめの「結晶はちみつレシピ」をご紹介します。

■結晶はちみつバター

《材料》

結晶化した蜂蜜 30g

バター 50g

《作り方》

1. バターを常温で置いておき、クリーム状になるまで混ぜる。
2. 1に結晶はちみつを入れ、よく混ぜ合わせる。
3. 焼きたてのトーストやスコーンにたっぷり乗せて味わって。



○どうして結晶化するの？

蜂蜜は主に果糖とブドウ糖からできており、結晶化は、大まかに言うと蜂蜜の中に含まれるブドウ糖が溶けきれなくなって出てきた状態とされています。結晶化する要因は大きく分けて次の4つ。①気温 ②ブドウ糖 ③花粉 ④振動。気温が下がるとブドウ糖が溶けにくくなること、ブドウ糖の割合が多いタイプのもの、結晶の核となりやすい花粉が多く含まれているもの、振動で生じた気泡も核になりやすいこと、など、これらの要因がいくつか関係して結晶化しやすくなると考えられています。

結晶化についての詳細はこちら

「はちみつ、液体やめるってよ。理由はブドウ糖？結晶の不思議」

https://note.com/kaneichi_honey/n/nf7d895eadd0c



○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。



○コールドフィルタリングハニー (COLD FILTERING HONEY・低温濾過蜂蜜) とローハニー (RAW HONEY・生蜂蜜)

金市商店では、年間を通じて一定の品質で蜂蜜を安定的に供給するために、「低温 (約 50 度以下) で加熱、不純物を取り除く濾過工程を経て、瓶詰充填した蜂蜜」を取り扱っております。蜂蜜を低温で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損なうことなく、蜂蜜の風味をしっかりと残したまま、濾過工程にて不純物を取り除くことができます。その製法で充填した蜂蜜を「コールドフィルタリングハニー」と定義しております。

一方、金市商店では「養蜂家の元で蜂蜜が採取された後、一度も加熱を行わず、大きな不純物だけを取り除くために粗濾過し、瓶詰充填した蜂蜜」を「ローハニー」と定義しております。

気温が低くなる冬季や、蜂蜜が結晶してしまうとローハニーの生産は難しくなるため、春から夏にかけて採れる、新蜜を養蜂家から仕入れし、そのまま瓶詰いたします。そのため、コールドフィルタリングハニーよりもさらに、フレッシュな蜂蜜の風味や香りを感じることができます。蜂蜜内の黒い点は花粉です。そのまま召し上がっても問題ございません。また、花粉が核となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

○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。関西テレビ「ウラマヨ」や、「よ〜いドン！」内の「おしえて！スゴ腕ワーカー」などメディア出演あり。



【販売場所】

・ミールミィ 三条本店

〒604-8083 京都市中京区三条通富小路西入中之町 21

・ミールミィ 京都高島屋店

〒600-8520 京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地京都高島屋 B1F

・ミールミィ 阪急うめだ店

〒530-8350 大阪市北区角田町 8 番 7 号 阪急うめだ本店 B2F

・クリームパンと蜂蜜 キンイロ伊勢丹京都店

〒600-8555 京都市下京区烏丸通東塩小路下ル東塩小路町ジェイアール京都伊勢丹 B1F

・ミールミィ オンラインショップ <https://miel-mie.com/>

※新型コロナウイルス拡大防止のため営業時間の変更や休業をする場合がございます。

詳細につきましては、随時弊社及び各百貨店の HP をご参照ください。

○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。



【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。「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