

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

きっとみつかる
あなたにぴったりの蜂蜜

10

2021.3
TAKE FREE

毎月 あなたにぴったりの

はちみつ定期便

蜂

蜜

が自宅に届く

ハニクル

by miel mie

登場

4月下旬予定



きっと見つかる
あなたにぴったりの蜂蜜

はちみつ診断へGO

ミールミィの取り扱う蜂蜜は国産・海外産など100種類以上。京都のミールミィ三条本店に来ていただければ全品試食可能です！

でも、「コロナで外出しにくい」、「京都まで行くのは大変」、「どれを試食していいかわからない」。そんな蜂蜜好きのあなたに朗報です。

ミールミィの蜂蜜が自宅に届く定期便サービス「ハニクル」が登場！しかも、毎月届く蜂蜜はあなたに合う蜂蜜をセレクト。

まず、ハニクルのサイトの無料はちみつ診断で、あなたに合う蜂蜜のタイプを診断します。そのあとはコースを選んで申し込みをすれば、毎月違うあなたにピッタリな蜂蜜を自宅にお届け！蜂蜜はシールアップパウチの容器に入って、見た目も使い勝手も抜群です。自宅にいろいろな蜂蜜を毎月楽しめるはちみつ定期便「ハニクル」をぜひお試しください。サービス開始は4月下旬を予定しています。

はちみつ診断をする

簡単お申し込み

パウチでお届け

毎月のお楽しみ



簡単な質問に答えて、
あなたにぴったりのはちみつを
お選びいたします。



診断結果から、あなたに合った
はちみつをお申し込み。



コンパクトなパウチタイプで
保存も使いやすい◎



毎月届くはちみつで
あなただけのはちみつ生活を

北海道
美深町



From the ORIGIN "No.0159"

北海道美深町

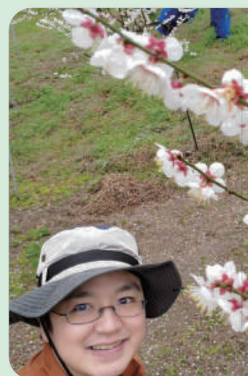
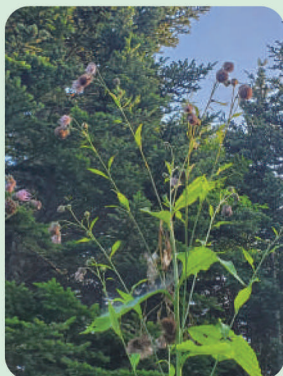
あざみ蜂蜜

2020/7/20 採蜜

旭川市から北に約100キロ、稚内への道半ばにあざみの蜂蜜が採れる美深町があります。街から離れ、人も携帯の電波も心許なくなってくる大自然の中に「チシマアザミ」の花は咲いています。本州では「あざみ」というと川縁に咲く、小さなムラサキ色の花を思い浮かべますが、チシマアザミはさすが北海道の花。背丈は2mを超えるものも珍しくなく、ハニーハンター(175cm)でも見上げないといけない雄大な姿です。そんな花からミツバチが集めた蜂蜜も特徴的で、採れたてのあざみ蜂蜜は色が緑ががっています(オリーブオイルのような)。だんだん色が抜けてしまうので、店頭に並ぶ頃はわかりにくいのが残念です。味わいは濃厚でコクがあり、少し草っぽい香りがします。クリームチーズとも相性がいいのでぜひお試しください。



フローラルリッチ





KANEICHI NEWS TOPICS

3月17日 ミールミィ阪急うめだ店がリニューアルオープン

生まれ変わった阪急うめだ店は、ワクワク楽しい企画がいっぱい。

AI はちみつ診断開始



● はちみつ診断した方にタイプ別蜂蜜プレゼント (毎日30名限定)

● タイプ別蜂蜜 30g 3 個セットが登場

● 使いやすいシールアップパウチ入りの用途別蜂蜜が、お好きなものよりどり 2 個でお得価格に

● 毎週中身が変わるお楽しみセット



リニューアルオープン記念フェア

開催期間：3月17日(水)～4月13日(火) / 販売場所：ミールミィ阪急うめだ店

ミールミィ三条本店ハニーカフェに
春の新メニューが登場
甘い蜂蜜とお花の香りを楽しんで

クマさんのお花畑ハニートースト

可愛らしく咲く花々から採れる甘～い蜂蜜。花と蜂蜜がコラボしたハニートーストが期間限定で登場。クマさんの養蜂場には花が咲き、ミツバチたちが一生懸命蜂蜜を集めています。備え付けの蜂蜜は、華やかな香りのフローラルタイプの蜂蜜が3種類。カフェのかけ放題蜂蜜と合わせて11種類が食べ比べできます。

販売期間：3月26日(金)～4月18日(日)
販売場所：ミールミィ三条本店ハニーカフェ

生はちみつ

10% OFF

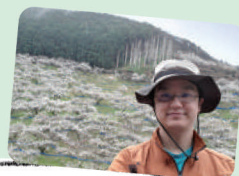
ローハニーフェア

養蜂家から買い付けた蜂蜜を、そのまま非加熱で瓶に閉じ込めた生はちみつ（ローハニー）。今だけのお得なセールを開催します。生はちみつ独特のフレッシュな味わいや、結晶化したシャリッとした触感を楽しんで。

開催期間：3月31日(水)～4月30日(金)
販売場所：ミールミィ各店

ハニーター 市川 拓三郎の HONEY TALK

..... 世界農業遺産「和歌山の梅システム」を支えるミツバチ



先日と歌山の養蜂家さんから、みなべ町の梅が満開だよーって連絡を貰ったので、年始の挨拶を兼ねてと歌山まで行ってきました。和歌山のみなべ町は蜂蜜がたくさん採れるので、年に何回も行くのですが梅が咲いている時期に行くことはなかったので京都から車で約3時間の小旅行。普段行く養蜂家さんの家から車でわずか30分もすると右も左も梅だらけ！さすが日本一の生産地です。その梅の受粉を担っているのがミツバチなんですね。梅の品種によっては、自家受粉ができにくい、ミツバチが受粉することで、立派な梅になるとのこと。その「梅とミツバチの共生」が世界農業遺産として認定されています。ハニーターとしては梅の花の蜂蜜が採れるかが気になるところ。後日、養蜂家さんが梅の蜂蜜がほんの少し採れたよ！と巣の一部を送ってくれました。期待に胸を膨らまし、一口食べると「苦っ!?!」。味はとても美味しいとは言えません。どうりで梅の蜂蜜が世の中で売られていない理由に納得できました。



miel mie



公式サイト



オンライン
ショップ

三条本店・京都高島屋店・阪急うめだ店

クリームパン専門店

kin・iro

KYOTO

#キンイロ



公式サイト

三条店・伊勢丹京都店



@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 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

菜の花蜂蜜と
食べる

菜の花の蜂蜜胡麻和え

Good taste

材料

- ・シングルオリジンハニー 0161
菜の花蜂蜜 小さじ 1
- ・菜の花 1束
- ・すりごま 大きじ 1.5
- ・醤油 小さじ 1

① 沸騰したお湯に塩を一つまみ入れ、菜の花を食べやすい大きさに切ってからさっと茹でる。

② ①をざるに取って、氷水に入れ一気に冷ます。

③ ボウルにすりごま、醤油、蜂蜜を入れ混ぜる。

④ ③にしっかりと水けを絞った②を入れて、和える。

RECOMMEND