

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

そろそろ桜の季節  
一足早く桜の開花宣言

09

2021.2  
TAKE FREE



3/17(水) ミールミィ阪急うめだ店  
リニューアル

コロナ禍でも安心の非対面の

AI はちみつ診断

京都の三条本店のような100種を超えるシングルオリジンハニーや、定番の国産蜂蜜、「トーストに合う蜂蜜」や「紅茶に合う蜂蜜」など人気の用途別蜂蜜もラインナップ。蜂蜜ギフトや量り売り蜂蜜、蜂蜜酒など、ミールミィの魅力がたっぷり詰まった売り場に生まれ変わります。

ミールミィ阪急うめだ店が3月17日に地下2階でリニューアルオープンいたします。今回の改装では日本初のAIを使ったはちみつ診断「ハニクル」が新登場。店頭に設置されたタブレットで、簡単な質問に答えるだけで、お客様におすすめの蜂蜜を診断いたします。診断はもちろん無料で、診断結果をもとにおススメされた蜂蜜を実際に試食することが可能。コロナ禍でも安心な非対面で、自分にあった蜂蜜を探すこととも可能です。(百貨店の感染対策によっては試食を実施しないこともあります)

OPEN!



※画面は開発中のものです

#### リニューアル DATA

3月17日(水) リニューアルオープン

営業時間 10:00 ~ 20:00 (営業時間は百貨店に準じます)

From the ORIGIN "No.0155"

大阪府柏原市産 さくら蜂蜜

2020/4/23 採蜜



大阪府  
柏原市



お花見などで多くの人に愛される桜の花。ミツバチにとっても春の貴重な蜜源になる花です。人間にとっては桜といえばソメイヨシノを想起しますが、ミツバチの蜜源になるのはヤマザクラが中心。ソメイヨシノより少し遅い時期に山中に薄ピンクの花を咲かせます。

桜の蜂蜜は口に入れたときの香りが特徴的。非常に上品な香りで甘みはしっかりと感じられ、多くの方に人気の蜂蜜です。ハニーハンターとしてもシーズン最初に出会う蜂蜜で、一年を占う意味でも注目の蜜源。大阪の柏原市の信貴山麓でとれる桜の蜂蜜は思い入れが強い一品です。





# KANEICHI NEWS TOPICS

新生活応援 プチギフト

桜商品  
続々登場



そろそろ桜の開花情報が気になる季節。ミールミィ各店にも桜関連商品が並びだしました。桜花びらを蜂蜜に付け込んだ「桜花びら入り蜂蜜」、国産さくら蜂蜜を醸造した「はちみつのお酒 桜花」、3月の量り売りには「国産さくら蜂蜜」が登場。京都の桜開花はまだ先ですが、一足早く春を感じてくださいね。



3月8日はミツバチの日

開催  
百花蜜フェア

ミツバチからの贈り物、はちみつ。百花蜜とは、ミツバチがいろいろな花から集めた蜂蜜。場所によって咲く花に違いがあるように、地域ごとで採れる蜂蜜の味わいも様々。そんな百花蜜をもっと知ってもらいたいと、3月は百花蜜フェアを開催。お勧めの百花蜜の食べ比べセットの販売や、量り売りでは「金市の国産蜂蜜」が10%増量も。

期間：3月1日～16日

場所：ミールミィ各店

3月10日はミードの日

専用  
ミードグラス  
プレゼント

ミードの日は人類最古のお酒とも言われる蜂蜜酒（ミード）の認知度を高め、その美味しさをより多くの人に味わってもらうための日。期間中、ミードを5,000円以上お買い上げの方に、ミードが美味しく飲める専用グラスをプレゼント。

期間：3月1日～10日

場所：ミールミィ各店（阪急うめだ店を除く）

ハニーカフェで

ミツバチさん

増量

ミツバチの日を含む百花蜜フェアの期間中、ミールミィ三条本店のカフェで提供中のハニートーストやソフトクリームにミツバチさんがたくさん遊びに来ます。写真映えもバツッキ！



期間：3月1日～16日

場所：ミールミィ三条本店ハニーカフェ

## ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ミツバチの暮らす自然を守ろう！美味しい蜂蜜を食べられる未来のために



「ミツバチが地球上から姿を消した場合、人類はわずか4年間しか生存できなくなる。蜂蜜はなくなり、受粉はなく、植物も動物も人類もいなくなる」とAINシュタインが語ったと言われています。この発言の真偽は不明ですが、ミツバチが蜂蜜を探る以外にも、受粉を媒介させることができることで非常に重要だというメッセージです。イチゴやメロンなどはミツバチがないと受粉の手間が大きく、値段が何倍にもなるそうですよ。そんなミツバチが今減っていると言われています。（CCD:蜂群崩壊症候群と呼ばれています）原因としては、環境破壊や養蜂家の高齢化、ダニ被害、農薬など様々な要因が指摘されており、特に環境破壊や温暖化はミツバチや蜜源植物の植生に影響を及ぼしています。SDGsなど環境保全が求められて久しいですが、未来へ美味しい蜂蜜を残していくためにも、ハニーハンターとして環境保全にも力を入れていきたいと思います！

# 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**

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

**桜花びら蜂蜜と食べろ**

**ハニーパンナコッタ**  
*Good taste*

**材料**

- ・シングルオリジンハニー 0155 大阪府柏原市産さくら蜂蜜 28g
- ・桜花びら入り蜂蜜（トッピング用）
- ・牛乳 100ml
- ・生クリーム 30ml
- ・ゼラチン 3.5g
- ・バニラビーンズ 1.2 適
- ・桜塩漬け

①牛乳に蜂蜜、バニラビーンズを入れて火にかける。沸いたら火を止めゼラチンを入れ溶かしたら冷ます。

②①が冷めたら、泡立てた生クリームにゆっくり流し入れながら混ぜ合わせる。

③容器に流し入れる。

④③が固まったら、塩抜きした桜塩漬けを飾り付ける。

⑤食べる直前に桜花びら入り蜂蜜をかけると、桜の香りが漂って春の雰囲気に。