# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

オリジナルミード販売５周年！
「はちみつのお酒」と「蜂蜜」
どっちも楽しもう！

2022 10

No.29

TAKE FREE

# ミード感謝祭2022

11/3(Thu) ～ 11/30(Wed)

## ミードと蜂蜜どっちも楽しもう

蜂蜜酒（ミード）を飲んだことはありますか？蜂蜜酒は、蜂蜜に酵母と水を加え発酵させた、自然の恵みそのままの無着色の醸造酒です。使用する蜂蜜の種類や量、酵母によって全く異なった味わいになります。ミールミィでは蜂蜜専門店ならではのミードを造りたいと、蜂蜜にこだわって造ったオリジナルミードを 2017 年 11 月 30 日から販売し、早 5 年。「はちみつのお酒」シリーズも 8 種類に。そんな蜂蜜にこだわったミードを楽しんで頂きたいと、オリジナルミードとその原料になった蜂蜜をたっぷり味わえる感謝祭を開催します！ぜひこの機会に蜂蜜から造った甘～いお酒「ミード」を楽しんで下さいね。

### ミードと蜂蜜を食べ比べしてみよう！

食べ比べ、
飲み比べセットが
特別価格に！

### 週替わりセール

週替わりで
オススメミードが
15% OFF に！

PICK UP
MEAD

### 月間セール

人気の濃厚ミード
ヤドヴィガが
ポーリッシュ
ポタリーの陶器に
入って可愛い！

クリスマスギフトに
オススメ

### ミールミィ三条本店ハニーカフェ

ミード飲み比べメニュー登場［期間限定］
11 月 3 日(木) ～ 30 日(水)

ワンコインでカクテルミードが
楽しめるミードナイト開催
11 月 5 日(土)
18：00 ～ 21：00

### ミード福袋

ミードがたくさん
詰まった、
お得な福袋が登場！
11月30日(水)
限定

「良いミードの日」
限定

# KANEICHI NEWS TOPICS

## 京都の街中であま～い紅葉狩りはいかが？

### 秋の欲張りハニースイーツセット登場

秋の京都と言えば紅葉が人気ですが、京都の街中でもできるあま～い紅葉狩りスイーツセットがミールミィハニーカフェに登場。紅葉があしらわれたバスケットに、特製のハニースイーツと紅茶、それぞれにぴったりの蜂蜜を可愛く詰め込みました。付属のランチョンマットに広げれば、気分は秋のピクニック。さらにカフェにある 8 種類の蜂蜜を合わせると全部で 10 種類がかけ放題。ハニースイーツと紅茶をゆったりと堪能しながら、蜂蜜たっぷりのあま～い紅葉狩りを楽しみましょう♪

ハニースイーツ片手に紅葉狩りセット
販売期間：2022 年 10 月 1 日（土）～ 11 月 30 日（水）
販売場所：ミールミィ三条本店ハニーカフェ

## 今日は何の蜂蜜？

### クリスマスまでカウントダウン！ハニーアドベントカレンダー

アドベントカレンダーは、クリスマスの人気アイテムの 1 つ。12 月 1 日から 12 月 24 日にかけて毎日 1 つずつ窓を開け、すべての窓を開け終えたときにイブを迎えます。ミールミィでは、大きなツリー型のアドベントカレンダーに、小さな蜂蜜をひとつずつ詰め込みました。「今日は何の蜂蜜かな？」とワクワクしながらクリスマスまで過ごすと楽しいですね。

販売場所：
ミールミィ三条本店、
オンラインショップ

受付期間：
11 月 1 日（火）～ 11 月 20 日（日）

＊ 11 月 24 日（木）以降、
順次発送 or 店舗でお渡し

# From the ORIGIN "No.0283"

## 山形県東根市 さくらんぼ蜂蜜 2022/5/16 採蜜

Fruity

日本一のさくらんぼの生産地を知っていますか？日本のおよそ7割の生産量を占める日本一の生産県、山形県。そのなかでも東根市は日本の約2割の生産量を誇り、まさに日本一の一大産地なんです。この東根市は、とにかくさくらんぼ愛がすごい！マラソン大会はさくらんぼマラソンで、さくらんぼ種飛ばし大会も開催されます。極めつけは山形新幹線の駅の正式名称が「さくらんぼ東根駅」！！

そんな東根市で採れるさくらんぼの蜂蜜も、市の特産品。毎年春先に採れる蜂蜜で、国産蜂蜜の中ではまったりとして甘みが強い濃厚な味わいですが、クセがなく食べやすい。クリームチーズなどに合わせると、デザートみたいにマリアージュします。思わず「もういっかい!!」と笑顔咲クこと間違いなし！

## シングルオリジンハニーとは?

SINGLE ORIGIN
PURE HONEY

蜂蜜は同じ蜜源、同じ地域であっても年度による気候や環境の変化によって味わいが変わります。ワインのヴィンテージと同じように、年度によって、蜂蜜の違った個性を見つけることができます。

4ケタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄

蜜源

採蜜時期

採蜜地

ミツバチが蜂蜜を作るため、花から蜜を集めます。四季のある日本は蜜源の宝庫ですが、世界には熱帯や寒冷などの気候から日本には無い個性的な蜂蜜も数多く存在します。
各地から取り揃えた約50種におよぶ蜜源の蜂蜜をお楽しみください。

同じ蜜源の蜂蜜であっても、採れる地域によって微妙に味わいが異なります。例えば、あかしあ蜂蜜においては、国内外10カ所以上の採蜜地別をラインナップ。採蜜地によって違う味わいを感じていただけます。

### 蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で5つのタイプに分類

| タイプ | |
|---|---|
| シンプル | すっきりした風味で食べやすい蜂蜜。<br>トーストから料理にまで、様々な使い方が可能な蜂蜜。 |
| リッチ | 風味や色合いが個性的な蜂蜜。そのままでは食べにくい蜂蜜も、<br>製菓や製パンの原材料などの、個性を生かした使い方もオススメ。 |
| フローラル | 口の中に入れたときに、ふわっと広がる花の香りが特徴の蜂蜜。<br>紅茶やハーブティなどに入れて飲むのがオススメ。 |
| フルーティ | 果実を思わせるジューシーな味わいが特徴の蜂蜜。<br>ヨーグルトやフルーツジュースとの相性抜群。 |
| バランス | 甘みと香りのバランスが良い蜂蜜。様々な用途でお使いいただけます。 |

# ハニーハンター市川拓三郎の HONEY TALK

## 工場見学で小学生から学ぶハニーハンターの初心

先日、工場近くにある小学校の５年生が工場見学に来てくれました。１日かけて約９０人を案内したのですが、みんなとっても素直で勉強熱心。白衣を着て、ヘアーキャップをかぶって、手洗いをしっかりして消毒してから入室という私たちにとっては毎日のルーティーンも、生徒さん達には初体験。白衣を着るだけでテンションが上がって本当に楽しそう。とても熱心に見学し、話に耳を傾けてくれました。瓶に入った蜂蜜を見せて、おうちにある蜂蜜と何が違いますか？っていう質問には、「容器が違う」との意見が多数！瓶の蜂蜜って今の子供達には馴染みがないんやなぁ、と逆に教えてもらいました。「なんで蜂蜜屋さんになろうと思ったんですか？」や「好きな蜂蜜はなんですか？」なんて直球の質問に初心を思い出させてもらったり、「蜂蜜を買い付ける交通費はいくら？」と聞かれて、思わず即答できずに一緒に計算したり、子供たちから気付かされることが多かったです。中には、蜂蜜を食べたことがない生徒さんもいたりして、こういうきっかけで蜂蜜を好きになってくれたらいいなぁと改めて思いました。工場から帰るときにばったり会った生徒さんに「バイバーイ」って声をかけたら、向こうも「バイバーイ」って返してくれて、年の離れた友達ができたようで胸が熱くなりました。

蜂蜜は「蜜源」「採蜜地」だけでなく、「採蜜時期」などによっても味わいが異なります。それら個性の違う蜂蜜をそれぞれの銘柄と捉え、風味を５つのタイプで表現した『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20か国以上、国内20都道府県以上から集めた蜂蜜は100種類以上に渡り、50近い蜜源から採れた蜂蜜を、自らの目と舌で確かめました。これからも新しい蜂蜜との出会いがあるたびに、４ケタのハニーナンバーは増え続けていきます。

## 世界中にあるまだ見ぬ蜂蜜を探し求めて

ハニーハンター
市川拓三郎

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。

## 金市商店の蜂蜜の分類

### SINGLE ORIGIN PURE HONEY

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

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

- 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いません。
- 低温なので蜂蜜の風味をしっかりと残します。
- フィルターの網目が細かいので濾過工程にて不純物をしっかりと取り除くことができます。

### SINGLE ORIGIN RAW HONEY

ローハニー(RAW HONEY・生蜂蜜)

養蜂家の元で蜂蜜が採蜜された後、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

- 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いため、春から夏にかけて採れる蜂蜜を養蜂家から仕入れし、そのまま瓶詰します。
- 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。
- 花粉が核となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

## はちみつの結晶について

蜂蜜は温度変化や時間経過によって、白く固まったり容器の底に白い粒々ができることがありますが、それは「はちみつの結晶」です。カビのように見えることから心配される方も多いですが品質には全く問題ありません。特にシングルオリジンハニーは、蜜源・採蜜地・採蜜時期などで異なる個性をそのまま瓶詰した蜂蜜という性質上、中には結晶しやすい蜂蜜、結晶しにくい蜂蜜がございます。結晶も個性の一つとして楽しんでください。結晶を溶かす際は、鍋に 45 度～ 50 度位のお湯を用意して、蜂蜜容器を浸しながら木製スプーンなどでかき混ぜながらゆっくりと湯煎してください。

mielmie
蜂蜜専門店ミールミィ

- 三条本店
- 京都高島屋店
- 阪急うめだ店

オンラインショップ

@mielmieKYOTO
@mielmie_shop
@mielmie_
@025bqifx

クリームパン専門店
kin·iro KYOTO
#キンイロ

- 三条店
- 伊勢丹京都店

公式サイト
@kiniro_kyoto


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


はちみつのお酒で作る

HONEY COOKING

## ホットミード

Good taste

### 材　料

- はちみつのお酒 蜜月　150ml
- 生姜スライス　1 枚
- シナモンスティック　1/2 本
- オレンジスライス　1 枚
- レモンスライス　1 枚

### 作り方

① 小鍋に蜜月と生姜スライス、シナモンスティックを入れ、沸騰直前まで温める。
② オレンジスライス、レモンスライスを入れ軽く混ぜたら火を止める。
③ カップに移し完成！