

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

クリスマスは
ミードで乾杯



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2023. **11**
No.42
TAKE FREE

クリスマスに
贈りたい

世界で一つだけの オリジナル陶器ボトル

ミード
に入った 芳醇な蜂蜜酒



12月に入ると Xmas がやってきますね。美味しいお料理と美味しいお酒は、甘く素敵なクリスマスを演出してくれます。そんな特別な日には特別なミードを飲みませんか。

ポーランドでは古くから受け継がれてきたミード。濃厚な味わいで人気の高い「ブトラク ヤドヴィガ」をオリジナル特注品のポーリッシュポタリーの花柄陶器に入れました。ポーリッシュポタリーとは、ポーランド南西部の街ボレスワヴィエツでつくられた陶器のことで、スポンジによるスタンプや手書きを組み合わせた多種多様な絵柄が特徴です。丈夫さとデザインで、ポーランド国内のみならず世界各国で評価されており、職人の手でひとつひとつ丁寧に手作りされているので、同じ商品でも少しづつ形が違います。まさに世界で一つだけの特別な陶器ボトルは、クリスマスの贈り物にもぴったり。



Merry
Cristmas





KANEICHI NEWS TOPICS

＼蜂蜜好きさん必見！／

2024年「**新春はちみつ福袋**」が今年も登場

蜂蜜好きにはたまらない国産蜂蜜のセレクトセットはもちろん、昨年大好評の大容量サイズの国産蜂蜜セットなどお得な「はちみつ福袋」と、今話題の国内外の蜂蜜酒（ミード）が楽しめる「ミード福袋」をご用意しました。2024年もミールミィの蜂蜜や蜂蜜酒でワクワク楽しめる1年にしましょう！福袋は「蜂蜜専門店ミールミィ三条本店」と「ミールミィオンラインショップ」にて予約販売するほか、その他店舗（ミールミィ京都高島屋店、ミールミィ阪急うめだ店）でも、各百貨店に準じて販売中。

※店舗によって販売開始時期・内容は異なります。



ハニーカフェに

ミード
蜂蜜酒の飲み比べメニュー登場！



10月30日（月）より三条本店ハニーカフェにて、「3種のミードと3種の蜂蜜の親子飲みセット」が登場しました。ミールミィの国産オリジナルミードである、はちみつのお酒「大地」「恋紅」「蜜栗」と、その原料となった蜂蜜3種類が味わえる、ミードと蜂蜜の親子飲みセットです。ぜひミードと蜂蜜の個性豊かな飲み比べを楽しんでみてください。



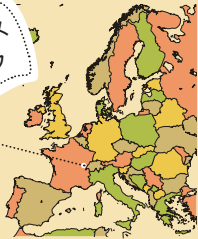
From the ORIGIN "No.0311

フランス ブルゴーニュ
フランシュ=コンテ地域圏ジュラ県 **モミノキ蜂蜜**



Rich

フランス
ジュラ



モミノキの蜂蜜は甘露蜜と言って、木の樹液から作られた蜂蜜で、ハニーデューとも呼ばれています。木の樹液を吸ったカイガラムシなどの昆虫が分泌する甘い液をミツバチが集めた蜂蜜です。主な採蜜地域は、ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏ジュラ県で、フランス東側のスイスとの国境近くで採れ、採蜜時期は7月末位から

約1ヵ月続きます。一般的に、甘露蜜は色が褐色で独特な味がします。洗みや苦みが強く、甘さは控えめです。パンやヨーグルト以外にも、チーズなどにも合うため、クリスマスディナーにモミノキの蜂蜜を合わせてみてはいかがでしょうか。



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。



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。

ハニーナンバー



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ヶタのハニーナンバーは増え続けていきます。

蜂蜜の風味を「味わい・香り・精度」で5つのタイプに分類

シンプル	すっきりした風味で食べやすい蜂蜜。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、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。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シーな味わいが特徴の蜂蜜。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。

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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

蜂蜜酒の夢は海を越えて 世界で活躍する国産ミードたち

先日、おめでたいニュースが飛び込んできました。栃木県・天鷹酒造さんの国産ミードがアメリカで開催されたミードの世界大会「Mazer Cup International Mead Competition 2023」にて、Experimental Mead-semi 部門にて1位に、さらには全部門中1位となる最高賞「Best of Show-Mead」を獲得したのです。ここ5年程、国産ミードが世界の様々なコンペティションで金賞や入賞を果たしてきました。日本におけるミード市場の成長とともに、各社のミードの品質も日進月歩で、どんどんおいしいミードが生まれています。近い未来には日本産のミードが一つのブランド価値を持つことも夢ではないかもしれませんね。ハニーハンターも蜂蜜だけでなく、ミードの世界でも負けられないように頑張っていきたいと思えます！！



最高賞を受賞した
【九尾】Flora ~ Rosa ~



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。



王侯貴族だけに振舞われた秘伝の蜂蜜酒

ミョーディーポリスキ

Miody Polskie ポーランドミード3本セット

その濃厚な味わいから日本でも人気のポーランドミード。蜂蜜の濃度や味わいの違いがよくわかる、お試しや飲み比べのしやすい3本セットがクリスマスパッケージで新登場。ポーランド国内で人気の高い3種類、高濃度の「ヤドヴィガ」、中濃度の「クルピオフスキ」、あっさりの「ピヤストフスキ」のミニボトルセットです。クリスマスの贈り物としても最適です。

12/25 までの限定販売。



温めて飲んでも美味しい蜂蜜酒の話

ストレートやロック、炭酸割で飲んでも美味しいミードですが、肌寒い季節にはぜひホットミードもおすすめです。古くからミードが飲まれているポーランドでは、「Grzaniec (グジャンエツ)」というシナモンやクローヴなどのスパイスを加え温めて飲む習慣があり、程よく効いたスパイスが身体の芯から温めてくれます。ホットミード専用の蜂蜜酒や陶器カップも人気があるようです。比較的あっさりタイプの国産ミードも、温かい紅茶やミルクに加えたり、温めたミードに生姜やレモンなどを入れてもGOOD！ぜひ、あなただけの美味しい飲み方を見つけてくださいね。



蜂蜜たっぷり
かけて!

HONEY COOKING

クアトロフォルマッジ

Good taste



材 料

- ・スティックハニープラス
ハニーハンターセレクト 10種類食べ比べ
- ・クアトロフォルマッジ



作り方

- ①熱々のクアトロフォルマッジを準備
- ②好みの蜂蜜をたっぷりかけて、
変化する味わいを楽しんで!

Xmas Party!



蜂蜜 についてのアレコレ



01

蜂蜜に白いツブツブがあるけどカビですか？

蜂蜜の中にできる白い固まりや、もやもやとしたものは蜂蜜の結晶です。見た目が変わるので、びっくりされる方も多いですが品質的には何も問題はありません。液体状に戻したい時は、45-50℃のお湯でゆっくり湯煎して下さい。

はちみつ の保存方法と賞味期限は？

02

「美味しく食べられる期間」として、製造から2年を賞味期限と設定しています。高温多湿を避け、常温で保管してください。賞味期限が長く、開封前後も常温保存できるため、防災食としてもおすすめです。

03

蜂蜜を赤ちゃんに食べさせてはいけないのはなぜですか？

ごく稀に蜂蜜の中にボツリヌス菌という自然界に存在する細菌の芽胞が入っていることがあり、胃腸の発達が未熟な1歳未満の乳児が食べると「乳児ボツリヌス症」を発症することがあります。1歳を過ぎれば腸の動きは整いますので問題ありません。

金市商店の蜂蜜は「生蜂蜜」ですか？

04

金市商店では採れたての新蜜を湯せんなしにそのまま瓶詰めしたものを、そのフレッシュさを楽しんでもらいたいとの思いを込めて「生蜂蜜」として取り扱っています。また、瓶詰め工程の違いから蜂蜜を下記のように定義しています。お好みに合わせてお楽しみください。

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めした蜂蜜。

COLD FILTERING HONEY コールドフィルタリングハニー

低温(50度以下)で温め、不純物を取り除く濾過工程を経て瓶詰めした蜂蜜。

蜂蜜をもっと身近に

蜂蜜屋・金市商店について

金市商店は1930年創業。国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行っています。「蜂蜜専門店ミールミィ」運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売っています。蜂蜜酒は15年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱い国、種類は国内唯一。

おいしい蜂蜜をお届けするために

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”が自ら行っています。日本中、世界中の養蜂家を直接訪ね、時には採蜜と一緒にすることで、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ています。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ています。



さらに、品質管理を徹底し、「安心・安全である」ことを担保するために、養蜂家から直接仕入れた蜂蜜を、山科にある自社工場で瓶詰め。そのままスーパーやお客様に直売することで、トレーサビリティを確保しています。

miel mie

蜂蜜専門店ミールミィ



蜂蜜専門店ミールミィ

「蜜源、場所、時期」別に提供する「シングルオリジンハニー」や、紅茶やパンケーキに合う蜂蜜をセレクトした「用途別蜂蜜」など、様々な蜂蜜を取り扱っています。

本店は常時100種類以上の蜂蜜が並び、日本をはじめ世界各国の蜂蜜酒（ミード）も取り揃えています。店内には“miel mie honey cafe”が併設されており、カフェメニューは全て“蜂蜜かけ放題”。贅沢ハニートーストやドリンク、季節やイベントごとの特別メニューなども楽しめます。



三条
本店

〒604-8083
京都市中京区
三条通富小路西入中之町 21
075-221-6639

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 B1
075-221-8811 (代表)

阪急
うめだ店

〒530-8350
大阪市北区角田町 8 番 7 号
阪急うめだ本店地下 2 階
06-6361-1381 (代表)

はちみつ定期便

ハニグル
by miel mie

蜂蜜の魅力あふれる個性に出会えるサブスク

ハニグルのはちみつ定期便は、100種類を超える個性豊かな蜂蜜の中から、ハニーハンターが厳選して毎月お届け。毎日の暮らしにはちみつを添えて。



株式会社金市商店
ホームページ

<http://kaneichi-syouten.com/>



ミールミィ
オンラインショップ

<https://miel-mie.com/>



ミールミィ
Amazon ショップ

お急ぎ時や
少量購入も手軽に！

SNSにて、新商品やイベント、はちみつレシピなどをお届けしています。



@mielmie_shop



@mielmie_



@mielmieKYOTO



@025bqifx



kaneichi_honey

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