

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜の専門家が醸す
はちみつのお酒
『ミード』

京都・室町丸太町にて
2024年初春醸造スタート



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

京都初!

ミード
蜂蜜酒をもっと知ってほしい

飲んで学べる ミード専門醸造所 立ち上げへ

蜂蜜に酵母と水だけを加え発酵させて造る、世界最古のお酒ともいわれる「ミード酒」。近年では、ゲームやSNSなどの影響で話題に上がることが増えていますが、まだまだ「蜂蜜酒ってなに?」と言われることが多いお酒です。そんなミードを「もっと多くの人に知って楽しんでほしい」との思いから、京都・丸太町にある京町家を改装しミード専門の醸造所を立ち上げます。目指すのは、これが「蜂蜜から造ったお酒」だと自信をもって言える“ジャパニーズミード”を造り、ワインやビールのように、誰もがミードについて気軽に話せるようになること。京都蜂蜜酒醸造所では、ミードの醸造をはじめ、できたてのミードが楽しめるサロンを併設し、ミードの魅力を多くの人に知ってもらうためのイベントやセミナーを開催予定。

NEW OPEN



京都蜂蜜酒醸造所



京都蜂蜜酒醸造所で初めて仕込む

ファーストバッチの ^{ミード} **蜂蜜酒** がリターンに

クラウドファンディングサイト「campfire」にて先行予約販売開始！！

今回のクラウドファンディングでは、『京都蜂蜜酒醸造所』で初回に醸造する貴重なお酒『The MEAD (ザ・ミード)』をメインリターンとしてお届けします。『The MEAD』は、ハニーハンターが全国の養蜂家をめぐり、直接仕入れた様々な蜂蜜の特徴を活かしてオリジナルブレンドした国産蜂蜜を使用。蜂蜜の専門家であるハニーハンターだからこそできるオリジナルブレンドで、王道ミードとして皆様に愛されるミードを目指します。ここから日本のミードの新たな歴史を始める、そんな想いを込めた挑戦です。また、グランドオープン予定の2024年3月10日の記念すべき日には、応援して下さいの皆様と一緒に「The MEAD で乾杯！」を目標にしています。どんな歴史が醸し出されるか、ぜひお立ちください！！



プロジェクト
詳細はコチラ→



The MEAD

From the ORIGIN "No.0334

奈良県生駒市産

そよご蜂蜜

2023/6/4 採蜜



Balance

奈良県
生駒市



冬に採れる蜂蜜はそんなに多くはないですが、冬をイメージできる蜂蜜はあります。それがこのそよご蜂蜜。実は

そよごは「冬青」と書いて「そよご」と読むんです。モチノキ科の常緑樹で長い葉が風に

揺れて音を立てることから、「そよぐ」が変化してソヨゴと命名されたとされています。「冬青」は冬の間も葉が青々としているから当てられた漢字と言われています。花は冬に咲くわけではなく、西日本で6月頃に小さな花を咲かせ、秋には小さい赤い実をつけます。蜂蜜は口の中に広がるまったりとした甘みが特徴で、コクのある奥行きのある味わいです。



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



採蜜
時期



蜜源



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。

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ケタのハニーナンバーは増え続けていきます。

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。

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です。
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です。
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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ついに醸造所ができました！でもミードを造りはまだまだ道半ば

先日、「京都蜂蜜酒醸造所」のプレオープンデーが無事終わりました。「ミードを自社で造ろう」と思った瞬間から、あっという間の約3年。補助金の申請をし、醸造設備の業者や技術者を探し、物件を見つけ、醸造所のプランを業者とともに考え、正式に発注。そこから長く、醸造設備は戦争などの影響で輸入も一筋縄ではいかず、資材の高騰や工社会社の人手不足で、延期に次ぐ延期。当初の想定よりも半年ほど遅れて、プレオープンを迎えました。今までお世話になった方々やメディアの方に内覧していただき、金市が取り扱っているミードを多くの方に飲んでいただきました。「応援してる」との言葉もたくさん貰い、「ミードは初めてだけどおいしいね」と言ってもらえたことで報われた気がします。しかし、醸造所ができたからと言ってもすぐにミードができるわけではありません。原料の蜂蜜を仕込んで、1~2か月ほどの醸造期間を経て、私たちのミードは完成する予定です。多くの方に気に入ってもらえるミードを造れるように頑張りたいです！



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。



年始のご挨拶に



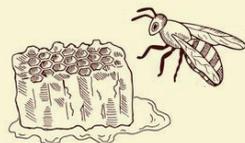
『はちみつのお酒 蜜月&赤蜜月 紅白セット』

はちみつのお酒シリーズは「蜂蜜屋のミード」として蜂蜜の風味をしっかりと残したミードです。今回は、年始のご挨拶としてもおすすめの紅白のラベルが印象的な「国産ミードギフト」をご紹介します。「蜜月」は、イタリア産レモン蜂蜜とアルゼンチン産百花蜜を使用し、糖度 18%の蜂蜜らしい甘みと蜂蜜由来の酸味が絶妙なバランスで飲みやすいミード。「赤蜜月」は、国産百花蜜を使用し、より甘みのあるテイストで、はちみつらしい甘さが後口まで上品に広がるバランスのとれた味わいです。ぜひ、飲み比べをお楽しみ下さい。



人類最古のお酒 ミード

ミードの歴史はビールやワインよりも古く、一説によると1万年以上昔、喉が渴いた狩人がひっくり返っていた蜂の巣に溜まっている雨水を飲んだことが最初の出会いとされており、蜂の巣に溜まった水が自然発酵することで出来たお酒が人類で最初に出会った世界最古の酒ではないかとされています。神々の飲み物ともいわれており、古代ギリシャでは神々のお酒として崇められ、ローマの英雄ジュリアス・シーザーや、クレオパトラも愛飲していたといわれています。北欧の神話や逸話にも登場し、バイキングや中世騎士たちにも愛されていたようです。最近ではハリポッターやゲームにも登場し、ファンも増えてきました。



はちみつのお酒
家月でつくる

HONEY COOKING

ホットミルクミード

Good taste



材 料

- ・はちみつのお酒 蜜月 50ml
- ・牛乳 20ml
- ・生姜蜂蜜漬け 小さじ1
- ・シナモン あれば



作り方

- ① 小鍋に蜜月・牛乳を入れ、沸騰しない程度に弱火で温める。
- ② ①が温まったら火を止め、生姜蜂蜜漬けを入れて混ぜる。
- ③ カップに注ぎ、お好みでシナモンを足して完成。

寒い夜のナイトキャップに

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