

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

あまーい春の予感、

桜フェア満開



2024. **2**

No.45  
TAKE FREE

# 桜

いろいろなさくら蜂蜜が大集合!

## フェア開催

2/15 Thu

4/10 Wed



まだ肌寒さが残る季節ですが、蜂蜜屋に今年も一足早く春がやってきました。ミールミィ各店では春を感じながらもっとさくら蜂蜜を楽しんで頂くため桜フェアを開催! 期間中、さくら蜂蜜関連商品のご購入でスティックタイプの「国産さくら蜂蜜 8g」をプレゼント。春は卒業や転居、入学や入職など人生のステージが変わる季節。贈り物にもピッタリなさくら蜂蜜をもっと楽しんでみませんか。

《桜フェア対象アイテム》一部抜粋



ピンクの花びらが  
キュート!



### 桜花びら入り蜂蜜

桜の花びらを蜂蜜に  
漬け込んだ人気のアイテム

さくら蜂蜜を  
産地別で食べ比べ!



### スティックハニープラス さくら

奈良・千葉・福岡の「さくら蜂蜜」  
食べ比べを楽しんで!

さくら蜂蜜から  
造ったお酒



### はちみつのお酒 桜花

口に含んだ時に広がる「さくら蜂蜜」の  
やさしい花の香り

受験生の合格  
祈願や御祝に!



### LIP HONEY LAB. サクラ、サク

リップグロス容器に入った  
持ち歩きに便利なアイテム



# KANEICHI NEWS TOPICS

3月10日「ミードの日」は蜂蜜酒で乾杯！



「ミードの日」を多くの方と祝いたい！  
そんな想いでイベントを立ち上げました。  
ぜひ、ミードファンの皆様と一緒に乾杯しませんか？

## Event 1 期間：2024年3月1日(金)～3月10日(日)

3月10日のミードの日を盛り上げるため、ミードファンみんなで同じハッシュタグ「#ミードの日に蜂蜜酒で乾杯」を使用しSNS（Xやインスタグラムなど）で投稿。みんなでミードを楽しみながら「ミードの日」を盛り上げましょう！



## Event 2

「#ミードの日に蜂蜜酒で乾杯」イベントを開催しているお店や配信ページを集めて、特設サイトにて一覧で表示。オフライン・オンラインどちらでも楽しめます。イベントを一覧化することでミードを楽しむためのポータルサイトとして活用。ミードファン同士で近隣のミードを飲めるお店への来店や、交流を深めるためにご活用ください。



## ミールミネットショップがリニューアルオープン!!

今回新たにポイント制度を新規導入し、今までよりもお得にお買い物を楽しんで頂けるようになりました。また、蜂蜜ライトユーザーの方にも気軽に買い求めただけのようメール便対応の幅を拡大。今後は、はちみつコラムなど読み物ページを充実させ、楽しく蜂蜜について学べる場・蜂蜜ファンが集うサイトとして運用予定です。ぜひこの機会にお気入りの蜂蜜をお楽しみください。



# From the ORIGIN "No.0344



Floral

福島県郡山市産 さくら蜂蜜 2023/5/5 採蜜



もうすぐ春ということで昨年採れたさくら蜂蜜を再チェックしておりました（さくら蜂蜜が採れるのは4月から5月頃が多いため採れたては春先に間に合わない）。その中で目に留まったのが福島県の若手養蜂家の後藤さんのさくら蜂蜜。家業に戻り養蜂家を継ぐ決断をしたばかりの時期に、師匠であるお父さんが50代の若さで急逝。そこから試行錯誤し、

養蜂家として成長していきました。それから4年経ち、立派な養蜂家の仲間入りした彼はお父さんに負けない品質の蜂蜜を採っています。そんな後藤さんのさくら蜂蜜は非常に香りがしっかりとした蜂蜜で甘みもしっかりしたさくら蜂蜜らしい味わい。春を感じる味わいです。



## 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ヶタのハニーナンバーがその蜂蜜の銘柄

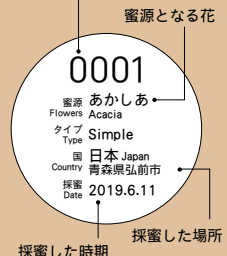
蜜源

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。

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。

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、あかさあ蜂蜜においては、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。
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。

# ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

## 日本のミードの歴史② 江戸時代に残るミードに関する文献

先月号の「HONEY TIME」で1962年に日本に輸入されたミードのことを書きましたが、国内のミードの文献を調べていたところ、さらなる古い文献が残っていることがわかりました。

時代は今から約270年前の江戸時代の幕末頃。医者 of 宇田川榕菴(ようあん)が『遠西医方名物考』という本の中で、ミードのことを「咩埜(メーデ)」という名前で紹介しております。蘭方医だった宇田川はオランダからの書物などでミードに出会ったようで、著書の中でミードの製法も詳細に解説しています。当時は西洋でもミードは医療にも利用されていたのでしょうか。270年という長い時間を経て、現代で再注目をされているミードに、歴史を感じますね。



宇田川の時代から270年、京都蜂蜜酒醸造所で新しい時代のミードに挑戦します



## 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。



# さくらんぼ蜂蜜から造ったフルーティな蜂蜜酒 はちみつのお酒 恋紅



使用する蜂蜜は、濃厚な甘さが特徴の山形県で採れたさくらんぼの蜂蜜。蜂蜜と水、酵母、そして米麴だけで造られています。米麴を加えることによって「日本の酒蔵にしかできないジャパニーズミード」の独自性をプラス。甘くて少しすっぱい恋の味わいをイメージして造った、やや甘口のみードです。人工甘味料、着色料、香料無添加で甘みは蜂蜜のみ。素材を生かしたおいしさです。冷やしてストレートや、紅茶や炭酸水で割ってもおすすめ。



## ハネムーンの話源となったお酒

ヨーロッパでは古くから親しまれ、新婚の夫婦は1か月間、蜂蜜酒を造ることで子宝に恵まれるという逸話があります。このことから【蜂蜜の1か月】=ハネムーン(honeymoon)という言葉が生まれたと言われています。蜂蜜には滋養強壮作用があるとされていることや、蜂の多産にあやかって、縁起かつぎで生まれた風習であるといわれています。



## HONEY COOKING

桜味く

### 甘酒ミード

Good taste



#### 材 料

カクテル 1杯あたり

- ・はちみつのお酒 桜花 30ml
- ・甘酒 60ml
- ・氷 適量
- ・桜の花の塩漬け 1個

#### 作り方

- ① 容器に桜花・甘酒を入れて混ぜ合わせる。
- ② コップにクラッシュした氷を入れる
- ③ ②に①を注ぐ
- ④ ③に塩抜きした桜の花を浮かべて完成

\*「国菊あまざけ」が桜花との相性が良くおすすめ！

※再掲載



## 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、種類は国内随一。

## 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

## ハニカル

by miel mie

## 蜂蜜の魅力あふれる個性に出会えるサブスク

ハニカ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.kyoto>



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](mailto:info@kaneichi.kyoto)