

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン

ミード文化を京都から
京都蜂蜜酒醸造所
グランドオープン



2024. **3**

No.46
TAKE FREE

京都初!

ミード
蜂蜜酒専門の醸造所誕生

「京都蜂蜜酒醸造所」が



2024.3.10

「ミードの日」に

GRAND OPEN

2024年3月10日「ミードの日」に株式会社金市商店の新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」が京都・丸太町にグランドオープン！京都蜂蜜酒醸造所は京都初の蜂蜜酒（ミード）専門の醸造所。醸造所では自社オリジナルミードの醸造のほか、併設のミードサロンにてミードセミナー、ミードイベントなど「ミードをもっと好きになる」企画を開催いたします。



蜂蜜に酵母と水を加え発酵させて造る、世界最古のお酒ともいわれる「蜂蜜酒（ミード）」。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」との想いから、立ち上げた京都蜂蜜酒醸造所。中心となるのは、年間300種類以上の蜂蜜を食べる金市商店・三代目社長“ハニーハンター市川拓三郎”。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王道の“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。〇年後には、たくさんのお店で気軽にミードで乾杯しているかも！？



KANEICHI NEWS TOPICS

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

ミードセミナー

ハニーハンター市川拓三郎による60分間のミードセミナー。国産・海外ミードの飲み比べや、ミードの元となった蜂蜜の食べ比べを楽しみながら、ミードの製造方法や歴史を学べます。セミナー終了時には、京都蜂蜜酒醸造所の「ミードマイスター」になれるかも！？



フライデーミードナイト

毎週金曜日にハニーハンターが京都蜂蜜酒醸造所のミードサロンのバーカウンターに立ち、蜂蜜やミードに関するお話をしながらミードをお飲み頂けます。

開催日：3/15～4/26までの毎週金曜日

(※3/29(金)はお休みです)

時間：15:00～21:00(ラストオーダー 20:00)

ミードイベント

京都蜂蜜酒醸造所では、ミードに関するイベントを随時開催予定。

世界のミードを楽しめる「ワールドミードフェア」やミードに合うフードのペアリングイベントなどの企画を開催いたします。



ミードセミナーやイベントの予約はこちら



京都蜂蜜酒醸造所 HP



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

※京都蜂蜜酒醸造所は、完全キャッシュレス制となります。現金は使用できませんのでご了承ください。

From the ORIGIN "No.0376

長崎県長崎市産 **びわ蜂蜜** 2024/2/13 採蜜



Fruity Balance



冬に採れる珍しい蜂蜜をご存知ですか？それがこの非常に貴重な蜂蜜と言われる「びわ」の花の蜂蜜なんです。冬に花を咲かすびわの蜜を集めるのは、ミツバチにとっても一苦労。本来であれば越冬時期であり、その時期に蜂蜜を採ることができる強群でないといけません。また、冬場に蜜を取りに行ったミツバチの中には巣に戻れないミツバチも多くいると言われています。

そのため養蜂家にとってもリスクが高い蜂蜜なんです。びわの名産地・長崎市の養蜂家さんから連絡をいただき、ハニーハンターも久しぶりにびわ蜂蜜に出会うことができました。ほのかにフルーティな味わいが感じられるクセのない食べやすい蜂蜜です。トーストやヨーグルトなどなんにでも合わせやすい蜂蜜です。ぜひお試しください。



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



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。
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

初めての蜂蜜酒の醸造を行いました！

先日、京都蜂蜜酒醸造所では酒類醸造免許を取得することができましたので、念願の初回醸造を行いました。蜂蜜酒の醸造は、「①蜂蜜に水を加える」、「②酵母を添加する」、「③タンクで発酵」の3工程が主なのでとっても簡単なのですが、13時から始めた仕込みが全部終わったのは、翌朝の4時ごろ。初回なので工程確認を何度も行ったのと、逐一記録を取るために検査や分析を何重にも行ったため、予定よりも大幅に時間がかかってしまいました。酵母を加えるまでの仕込み工程のあとは、タンクの中で酵母に頑張ってもらえないので、あとは蜂蜜酒の状態を適宜検査し、目標の数値、味わいに近づいているかを確認してできあがりを目指していくわけです。仕込みから約1週間後に発酵途中の蜂蜜酒を分析し、少し味見をしたところ、とってもとっても美味しい蜂蜜酒に変わってきておりました。工程はまだまだ半ばなので、完成までもう少しお時間がかかりますが、初めての醸造の蜂蜜酒を美味しく造るために、日々タンクの中の蜂蜜酒を見守ってきたいと思います！



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。





国産さくら蜂蜜を使用した花香るミード はちみつのお酒 桜花

ヤマザクラから採れた、ほのかな香りとやさしい甘さの「国産さくら蜂蜜」を使用。口当たりのよい甘さと、口に含んだ時に広がる「さくら蜂蜜」特有のやさしい花の香りは春らしさを感じられます。飲み方は香りを楽しむためにストレートがおすすめです。冷やすとすっきり、常温だとより香りが楽しめます。紅茶に入れたり、ミルク割や甘酒割もおすすめです。



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

はちみつヤンニョムチキン

Good taste



材 料

- ・鶏モモ 1～2枚 ・塩 少々
- ・こしょう 少々 ・片栗粉

ソース

- ・国産りんご蜂蜜 72g ・ケチャップ 28g
- ・コチュジャン 16g ・しょうゆ 11g
- ・にんにくすりおろし 7g ・水 13g

作り方

- ① フライパンにソースの材料を入れ混ぜたら中火にかける。
- ② グツグツになったら弱火にする。
- ③ 水分がなくなったら火を止める。
- ④ 鶏肉を一口大に切り下味をつけ、片栗粉をまぶし油で揚げる。
- ⑤ ④に③を絡ませ、お好みでゴマをかけて完成。

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)



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

築約100年の京町家で、蜂蜜の個性をそのままに醸す京都蜂蜜醸造所

京都初の蜂蜜酒専門の醸造所。自社オリジナルミードの醸造のほか、併設のミードサロンにてミードセミナー、ミードイベントなど「ミードをもっと好きになる」企画を開催



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