

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

今年も新蜜届きました。



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2024. **4**

No.47  
TAKE FREE

# 世界のミードが大集合！

## ワールドミードフェア開催



「京都蜂蜜酒醸造所」が3月10日にグランドオープンしたことを記念して、普段取り扱いのない海外産ミードを多数取り揃えた「ワールドミードフェア」を開催。

日本やポーランド、カナダをはじめ、ウクライナ、フランス、ニュージーランドなど10か国のミードが勢ぞろい！ぜひこの機会にいろんな国のミードを飲んでみて下さいね。

### ① 世界のミードを数量・期間限定で販売

期間：4月27日(土)～

実施店舗：ミールミィ三条本店、京都高島屋店、  
ネットショップ

\* 阪急うめだ店では実施致しません



### ② オープンしたばかりの醸造所で飲み放題イベント開催《要予約》

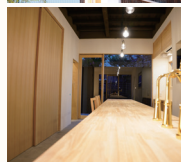
開催日時：2024年4月27日(土) 14:00～16:00

2024年4月28日(日) 13:00～15:00

開催場所：京都蜂蜜酒醸造所

概要：国産のミードだけではなく、世界のミードを飲み比べ！普段扱っていない海外ミードを含め、10か国ほどのミードをご提供できるように準備中です。

ハニーハンター市川拓三郎の秘蔵ミードも出てくるかも!?





# KANEICHI NEWS TOPICS

母の日の贈り物にもおすすめ

## バラフェア開催

期間：2024年4月11日(木)～5月15日(水)

優雅な見た目と香りで人気の高いバラ。お部屋に飾ったり、お庭に咲いていると幸せな気持ちになりますよね。そんなバラの花から採れた香り豊かなバラ蜂蜜や、蜂蜜にバラ花びらを漬け込んで色鮮やかに染まった花びら入り蜂蜜などが勢ぞろいのバラフェアを開催。期間中のバラアイテム購入でスタッフおすすめのスティックハニープラスもプレゼント。5月12日の「母の日」の贈り物としてもぴったりなバラ蜂蜜、是非この機会にミールミィ各店で買い求めください。



ミールミィ×VTuber コラボ企画  
モード沼にはまるぅ!!

クーポン配布中  
配信視聴で  
限定クーポン  
Get



先日3月10日の醸造所グランドオープンに伴い、「もっとミードを楽しんでほしい」との想いに賛同いただいた7名のVTuberさんに「上級ミード広報大使」として就任頂き、ミールミィのオリジナルミードだけではなく海外の濃厚なミードを知り、ミードのバックグラウンドも楽しみながら、さらにミードを広める個性あふれる配信を行って頂きます。ゴールデンウィークは、VTuberさんたちとミードを楽しんで、新たな沼を楽しんでみませんか。



期間：4月19日(金)～5月12日(日)

# From the ORIGIN "No.0377"



大阪府柏原市産 さくら蜂蜜 2024/4/12 採蜜

Floral Simple



今年も新蜜の季節がやってきました！2024年の新蜜  
トッピングは今年も「大阪府産さくら蜂蜜」。4月  
12日に養蜂家さんと一緒に採蜜に行き、頂いた蜂蜜を  
養蜂場からそのまま車に積んで工場に持ち帰りました。  
そこから瓶詰めを経て、採蜜からわずか“5日”で店頭  
に並びます（去年より1日早く発売できました！）。

新蜜だからこそ味わえる味わいをローハニー（生蜂蜜）

でいち早く味わっていただきたいと思えます。

今年のお大阪府産のさくら蜂蜜は口に入れた瞬間の風味

がすごい！採れたてだからこそ味わえるフレッシュで

薫り高い味わいを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ヶタの  
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。

# ハニーター 市川 拓三郎の HONEY TALK

ついに始まります 2024 年ハニーハントのシーズン

先日、今年最初の採蜜に行ってきました。およそ一年ぶりにでる現場。さっそく養蜂家さんに作業を手伝わせてもらいます。流れや作業に関しては体で覚えているので、スムーズに入れたのですが、翌日に全身が筋肉痛に。デスクワーク中心のオフシーズンがたたりました。

今年は暖かい2月からの寒い3月と春先は変な天候でしたが、4月以降の暖かい気候でミツバチたちは比較的スムーズにシーズンインできたそうです。長期予報では暖かい(暑い?)春になりそうなので、バタバタと忙しくなりそうですが、花とミツバチと養蜂家さんに頑張ってもらって美味しい蜂蜜をハントできるように頑張ります!



世界中にある  
まだ見ぬ蜂蜜を  
探し求めて

ハニーター  
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。





## バラの花びらを漬け込んだ ミード 真っ赤な蜂蜜酒



醸造元であるカナダのインターミエル社の地元で採れる蜂蜜を醸造し、自家バラ園から採ったバラの花びらをじっくり漬け込み、色づけにクランベリージュースを加えてロゼワインのように仕上げたアレンジミードです。人工着色料、香料は一切使っていない天然の色と香り。バラの香りが口に広がりクランベリージュースの酸味バランスが絶妙です。母の日の贈り物としてもおすすめのアイテム。



### カナダ インターミエル社

カナダケベック州モントリオール市街から100Km程西にある醸造所。喧噪を離れるともう辺り一面緑の大自然が広がります。インターミエルは1976年創業。もともとフランスで養蜂業を営んでおり、その経験と実績を活かしてカナダへ移り住み今日に至る有数の養蜂家です。



さくらの蜂蜜  
たのびり

## HONEY COOKING

### ハニーヨーグルトパバロア

Good taste



#### 材 料

- ・シングルオリジンハニー 0377  
大阪府柏原市産さくら蜂蜜 30g
- ・無糖ヨーグルト 120 g
- ・生クリーム 60ml
- ・ゼラチン 3g
- ・水 小さじ 2
- ・お湯 大さじ 2

#### 作り方

- ① ゼラチンを水でふやかした後、60℃くらいのお湯に入れて溶かす。
- ② ボウルに①、ヨーグルトを入れて混ぜ合わせる。
- ③ 別のボウルで生クリームを泡立てる（8分立て）。
- ④ ②に③を入れて混ぜた後、型に注ぎ冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 固まったらお好みでさくら蜂蜜をたっぷりかけて完成！

## 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。

#### はちみつのはちみつ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](mailto:info@kaneichi.kyoto)