

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

8月3日は『はちみつの日』
甘〜いハニ活を楽しもう！



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2024. **7**

No.50
TAKE FREE

Let's
enjoy

ハニ活！

特別な蜂蜜体験を楽しもう

開催期間：8/1（木）～8/18（日）

8月3日の「はちみつの日」を記念し、今年も「蜂蜜専門店ミールミィ」各店で8月から「はちみつの日フェア」を開催！今年のテーマは「Let's enjoy ハニ活！」。蜂蜜の甘い魅力に浸りながら、心躍る特別な蜂蜜体験をしてみませんか。お子様に人気の、ハニーハンターと一緒に学びながら採蜜ができる「はちみつしほり体験」を初級編とし、こだわり蜂蜜10種類がかけ放題のスペシャルモーニングを楽しむ中級編、ミードイベントを楽しむ大人の上級編など、蜂蜜をたっぷり堪能できるワークショップやイベントを複数ご用意しています。お得なセールも実施予定。ぜひ体験やお得なアイテムを通じて、素敵なハニ活を楽しんでください。

注目イベント

ハニ活
中級編
ハニーモーニングで
はちみつ食べ比べ

開催日時：8月15日～17日

各日9:30～11:00《90分予約制》

開催場所：ミールミィ三条本店

蜂蜜がたっぷり楽しめるハニーモーニングを3日間限定で開催。こんがりトーストした食パン、チーズやナッツ、ヨーグルトなど蜂蜜と相性抜群の食材が盛り付けられたプレート。そこに、10種類の蜂蜜をたっぷりかけて食べるミールミィのこだわりスペシャルモーニング。



イベント受付はコチラ→



注目アイテム

販売場所：蜂蜜専門店ミールミィ各店

数量
限定
夏の蜂蜜たっぷりお楽しみ袋
3,240円（税込）

スタッフおススメ国産蜂蜜3本と、暑い季節に嬉しいレモンママレードや柚子蜂蜜漬が入ったお得なお楽しみ袋。



数量
限定
大容量！北海道蜂蜜 1kg
特別価格：4,860円（税込）

人気の北海道蜂蜜がたっぷり使える大容量パウチになって期間限定販売。スパウトが付いているので詰め替えも楽々。





The MEAD完成

2024年3月にグランドオープンした京都蜂蜜酒醸造所としての初めてのミード「The MEAD」が7月初旬に完成しました。醸造所の設立、醸造免許の申請、醸造開始と、すべてが初めての試みの中、こちらの想定よりもかなり時間がかかってしまいました。今回醸造したミードは、私たちが今後、京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップとして育てていきたい「The MEAD」という商品に初醸造である「First」の言葉を合わせて「The MEAD “First”」と名前を付けました。蜂蜜は、弊社社長であるハニーハンター市川拓三郎がセレクトした国産百花蜜を使用。「蜂蜜屋が造ったミード」と胸を張って伝えることができるミードに仕上がりました。

この「The MEAD “First”」は一般発売は行いません。クラウドファンディングへ支援いただきました皆様への返礼品や、今後の京都蜂蜜酒醸造所のイベントなどでのみ提供予定です。私たちの苦勞も多分に含んだ「初めてのミード」をぜひ味わっていただきたいと思います。

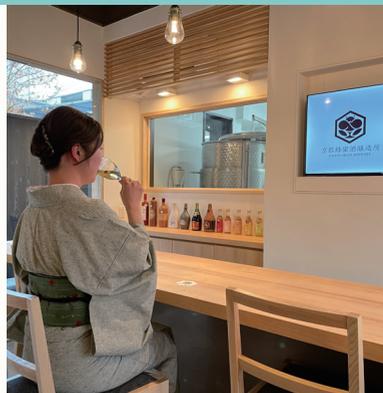


京都蜂蜜酒醸造所：8月のイベントスケジュール

The MEAD “First” 解禁！
ミードサロンでゆっくり味わって頂けます。

8月9日(金) 13:00～14:00
ハニーハンター市川拓三郎によるミードセミナー
15:00～21:00
フライデーミードナイト (L.O20:00)

8月10日(土) 13:00～14:00
ハニーハンター市川拓三郎によるミードセミナー
15:00～21:00
サタデーミードナイト (L.O20:00)



From the ORIGIN "No.0389

秋田県大館市産 あかしあ蜂蜜 2024/6/8 採蜜



simple

秋田県
大館市



「みなさん！あかしあの花が早いですよ！」と言いたくなるくらい今年の秋田県のあかしあの開花は早かったです。例年六月初旬から開花するあかしあの花ですが、今年は5月末の時点であかしあの花は満開近く、養蜂家さんも大慌てでミツバチを移動し採蜜に備えますが、花は咲けども気温は上がらずというミスマッチでミツバチたちは蜜を取りに行ってくれません。それ

もそのはずで、ハニーハンターが初めて秋田入りした5/29の最高気温が16度程度しかないのです。満開のあかしあには全然ミツバチが寄り付かず不作の予感が漂います。10日後に再訪すると、ようやく気温が上がりだし、開花が遅い地域で品質のいいあかしあ蜂蜜を採ることができました。例年よりも苦労するあかしあの買い付けでしたが、養蜂家とのきめ細かい連携で、なんとか品質も量も確保することができました。透明なあかしあ蜂蜜のバックグラウンドにはミツバチや養蜂家、ハニーハンターの苦労があったんだと思いが、召し上がっていただけると幸いです。

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ヶつの
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ヶつ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

ハニーハンター、NHK 全国放送デビュー！

先日、吉田鋼太郎さんの「所さん！事件ですよ」のフレーズでおなじみの7/13に放映された同番組に出演させていただきました！30分番組なので私の出番はちょっとだったのですが、リモートの事前取材を複数回受け、東京のNHKスタジオでの収録など、貴重な体験をさせて頂くことができました！スタジオでは、所ジョージさん（テレビで見たまんまの気さくなおじさん！）と木村佳乃さん（めっちゃ顔小っちゃくてとってもお綺麗!!）、新田恵利さん（はちみつマイスターの資格持ちの蜂蜜専門家!!??）と一緒に楽しく収録させていただきました！移動養蜂家さんの話に興味を持っていたいたり、れんげの花が少なくなって、所さんがれんげを畑に植えると言ってくださったり、少しは蜂蜜の魅力が伝わったなら幸いです。ハチミツバイヤーとして、ハニーハンターとして、多くの方に蜂蜜のすごさを伝えていく活動ができればと思います。



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。



京都蜂蜜酒醸造所で初めて造ったお酒

京都蜂蜜酒醸造所 The MEAD “First”

ハニーハンター市川拓三郎がセレクトした国産百花蜜を原料として使用した「The MEAD」は蜂蜜屋が造ったミードらしい非常に蜂蜜感がたっぷりの味わいながらも、アルコール度は13%としっかりとしたお酒としての雰囲気も持ち合わせています。冷蔵庫で冷やしてストレートで、氷を落としたロックスタイルなどの飲み方がおすすめです。暑い季節には、ソーダで1：1で割ったミードハイボールや、凍らせたレモンを入れてすっきりと味わっていただくのもGOOD！



京都蜂蜜酒醸造所 2024年3月10日グランドオープン

金市商店が運営する築約100年の京町家を改装した京都初の蜂蜜酒（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」企画を定期的で開催中。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、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”の醸造を目指し、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未来へ奮闘中。



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

ハニレモンと一緒に楽しんで

HONEY COOKING

ハニレモンのトマトとアボカドのブルスケッタ

Good taste



材 料

- ハニレモン (レモネードに合う蜂蜜 125g、レモン 1個)
- アボカド 1/2個 ●トマト 1/2個
- 塩・胡椒 少々 ●オリーブオイル 大さじ1
- ニンニク ひとかけ ●フランスパン 4枚
- 生ハム 4枚 ●バジル 適量

作り方

- ① レモンの輪切りをレモネードに合う蜂蜜に2時間ほど漬けて込んでレモンシロップを作る
- ② 斜めにカットしたフランスパンをトースターでこんがり焼く
- ③ アボカド、トマトは1cm角にカット
- ④ ボウルに③とレモンシロップ小さじ2、塩、胡椒、オリーブオイルを入れて混ぜ合わせる
- ⑤ フランスパンの表面にニンニク塗り④のをせる
- ⑥ お皿に⑤を乗せ、カットしたレモンスライス、生ハム、バジルを飾る。

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なりません。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