

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE



ハニーティーを持って  
京都の街を散策しよう！

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2024.8

No.51  
TAKE FREE

京都産業大学

みつばち同好会 BooN!!! との

コラボメニュー

期間限定発売！



京都産業大学のみつばち同好会メンバーとミールミーが何度も話し合いを重ね、蜂蜜が身近ではない若い世代に向けてもっと蜂蜜を身近に感じてもらい、「京都市内でも蜂蜜が採れること」や、「蜂蜜を通して自然環境への関心を高めて欲しい」との想いを込めた期間限定のコラボメニューを発売予定。この限定メニューは、ミールミーのハニーカフェで人気のハニードリンクをベースに、京都産業大学のみつばち同好会 BooN!!! が学内の養蜂場で今年8月に採ったばかりの蜂蜜を使用します。学生たちが独自のアイデアとレシピで開発に携わり、若い世代に新しい食の体験を提供することを目的としています。

是非学生たちの想いがこもった限定カフェメニュー、食べに来てください！

販売期間：2024年9月1日(日)～9月30日(月)

販売場所：蜂蜜専門店ミールミー三条本店ハニーカフェ



### 【コラボのきっかけ】

2010年にミツバチの研究室が立ち上がり、弊社会長・市川長三郎が同大学3期生であったことから交流が始まりました。新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、両者ともに一時外部活動を自粛していましたが、コロナ禍が明けたことで活動を再開。研究室の高橋純一准教授と弊社社長であるハニーハンター市川拓三郎が意気投じたことからコラボの話が進みました。



みつばち同好会 BooN!!!



## 秋はミードを楽しもう！



### ミードイベント in ミールミィ三条本店

#### 秋の夜長はミードを飲まNight！

～前菜プレートとミードの飲み比べを楽しもう～

一年で最も月が美しく見える秋に、ミードをゆっくり飲みながら過ごすお月見ミードナイトを開催。秋に楽しんで頂きたい3種のミードの飲み比べと、旬の素材を使った晩酌プレートが楽しめます。カフェ備え付けの8種類の蜂蜜もかけ放題なので、ミードだけではなく蜂蜜もたっぷり堪能できます。個性豊かなミードを飲み比べながら、秋の夜長をゆったり過ごしましょう



日 時：9月21日(土)・22日(日) 各日 18：00～20：00 (要予約)  
定 員：各日 10名



### ミードイベント in 京都蜂蜜酒醸造所

#### 樽生詰め生ミード試飲会



『The MEAD“first”』の樽生詰め生ミードをタップから直接試飲できる特別イベントを開催します。

開催日：2024年9月23日(祝・月)  
時間：13:00～15:00  
定員：12名【要予約】



\*20歳未満の方、お車を運転される方のご予約はお受けできません

# From the ORIGIN "No.0401

北海道札幌市産 あかしあ蜂蜜 2024/6/30 採蜜



simple

北海道  
札幌市



ミールミでは多くのあかしあ蜂蜜をシングルオリジンハニーとして取り扱っています。近畿、信州、東北、北海道の国内だけでなく、ハンガリーやイタリア、韓国など様々なあかしあ蜂蜜を取り扱ってきました。地域や年度によって微妙に違う味わいを楽しんでいただければと思います。今回取り上げるのは北海道のあかしあ蜂蜜。北海道の南の方では昔からあかしあ蜂蜜が採れてきました。ただ、品質は東北や信州産に劣るとも言われていました。しかし、近年では温暖化の影響か北海道であかしあの植生の北限も上がり、採れる地域が増えるとともに、品質も向上してきていると感じています。今年の北海道のあかしあ蜂蜜は例年よりも10日ほど早い採蜜になりました。少しほかの花のタイミングと重なってしまったとの話も聞きますが、良い品質のあかしあ蜂蜜が採れたと思います。いろいろな地域のあかしあ蜂蜜の食べ比べ、ぜひ楽しんでくださいね！

## 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

子供たちにも伝えた「ハニーハンターからのお願い」

8月3日は「はちみつの日」ということで、毎年8月3日前後には各所で蜂蜜しばり体験を行っています。早い場所では、予約開始から完売まで10分のところもあるほど夏の大人気企画です。参加してくれるのは、主に小学生以下の子供たち。夏休みの宿題の自由研究になればと写真や持ち帰りの冊子など、喜んでいただけるよう準備しております。最初は緊張気味だった子供たちも、だんだん打ち解けて積極的に返事をしてくれたり、遠心分離機と一緒に力いっぱい回す姿はハニーハンターとして蜂蜜やミツバチのことを伝えていく重要性を改めて感じさせてくれますね。そして、最後にはハニーハンターからのお願いをします。「みんなの近くにある虫や花を大切にね。電気も無駄遣いすると地球温暖化になって蜂蜜が採れなくなるかもしれません。みんなのひとりひとりの協力をお願いします」。子供たちは真剣なまなざしで聞いてくれます。ハニーハンターのSDGsは小さなことから始めていければと思います。



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。



中世騎士時代の蜂蜜酒を再現

## メディエヴァル

カナダ・インターミエル社の造り手が中世の騎士時代に愛飲された蜂蜜酒を再現したいという想いから、永年の製造技術を活かし、造り出されたこのエイジングミード。フランスの中世騎士時代に飲まれたとされる「蕎麦蜂蜜」で仕上げられた、まさしく古典派ミードです。

フランスでもよく採れる蕎麦の蜂蜜を1年から2年以上かけて醸造し、カスク(樽)の香りが最もよく移るとされるカリフォルニアオーク樽に4年ほど熟成させて造られ、フランスをはじめ北欧の人々に愛され続けている濃厚な甘味を持つ伝統テイストに仕上がっています。寒い時期にはシナモンやクローヴなどと併せてホットミードとしても楽しんでいただけます。



## カナダ インターミエル社



カナダケベック州モンリオール市街から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。



ミッドレ秋の  
味覚を楽しもう!

## HONEY COOKING

### ヤドヴィガティーサングリア

Good taste



#### 材 料

- ・ヤドヴィガ 30ml
- ・グレープティー 120ml
- ・好きなフルーツ各種 (りんご、オレンジ、ぶどうなど)
- ・ミント お好みで

#### 作り方

- ① お好きなフルーツを一口サイズにカットし冷凍しておく
- ② グラスに①を入れ、ヤドヴィガ、グレープティーを注ぐ
- ③ お好みでミントを添えて完成

※グレープティーがない場合は、無糖のアイスティーに蜂蜜をちょい足しても GOOD !

## 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)