

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

大阪・関西万博へ向けた

関西ミードシリーズ登場！



2024. **10**
No.53
TAKE FREE

京都の豊かな自然から採れた蜂蜜で造った 『The MEAD 京都』発売

大阪・関西万博へ向けた関西ミードシリーズ続々登場予定

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）」。

『The MEAD 京都』は、養蜂家が少なく大変貴重な京都府産百花蜜を使用し、蜂蜜の持つ複雑で豊かな味わいを存分に生かした一品です。次回以降は、大阪府柏原市産さくら蜂蜜を使用した香り豊かなミード『The MEAD 桜』の醸造を行うなど、関西産の蜂蜜を使ったミードを順次展開していく予定です。関西産蜂蜜を醸造したミードシリーズは 2025 年に開催される大阪・関西万博や各種イベントへの参加を予定しており、地域の魅力あふれる特産品として広く発信していきます。





KANEICHI NEWS TOPICS

カンテレ祭り！ よ〜いドン！ フェス 2024



17年目を迎えた「よ〜いドン！」がスタジオを飛び出してみんなで一緒に楽しめるイベント「よ〜いドン！フェス2024」を初開催！
「人間国宝さん」認定のハニーハンター市川拓三郎も自慢の蜂蜜やミードをもって参加致します。

詳細はコチラ →



開催日時：2024年11月22日（金）～24日（日）9：30～20：00（予定）
会場：カンテレ扇町スクエア（関西テレビ1階）/扇町公園

2025年

大阪・関西万博

EXPO
2025

「PR タイム」参加決定！

関西万博のPRタイムで、関西産蜂蜜を使ったミードシリーズの紹介を行います。この機会を通じて、国内外の方々に関西の魅力を広く発信してまいります。

参加日時：2025年4月14日（月）
18：00～19：00

開催場所：大阪外食産業協会パビリオン2F
大型体験ゾーン

公式サイト：



From the ORIGIN "No.0413

山形県天童市産 **ラベンダー蜂蜜** 2024/6/17 採蜜



Floral



ラベンダーの花から採れる蜂蜜を食べたことがありますか？
口にいれた際にふわっと広がる華やかな香りが特徴のフローラル
タイプの蜂蜜です。紅茶やハーブティ、ホットミルクなどに入れ
て飲むのがおすすめです。秋冬のホットドリンクにぴったり
ですね。

国内ではラベンダー畑は多くありませんが、6月頃の開花時期

にラベンダーの花の香りに惹かれてミツバチが集ま
ります。開花時期と他の蜜源との兼ね合いで安定的
に採れるわけではなく、珍しい蜂蜜です。国内では
フランスなどからも輸入されておりますので、国産
と海外産のラベンダー蜂蜜の食べ比べもためしてみ
てくださいね。



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ケタの
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。これからも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。

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おすすめ。
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おすすめ。
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

京都育ちの企業から京都生まれのミードが誕生しました！

京都産蜂蜜を使った新しいミード「The MEAD 京都」が、ついに完成しました。このミードは、私たちが大切にしてきた地元・京都の自然の恵みを、瓶の中に凝縮したものです。京都で94年育ってきた金市商店という企業として、地元の素材を活かした商品をお客様にお届けできることは、特別な喜びです。京都の豊かな自然を感じさせる蜂蜜が、独自の深みとはんやりとした甘さのミードのベースとなっています。

「The MEAD 京都」を通じて、京都人だけでなく、京都を訪れる国内外のお客様にこの特別な味わいを楽しんでいただきたいと思っています。今後は、京都の飲食店やホテルでもこのミードを扱っていただけるよう、さらに努力を重ねていきます。地元の皆様、そして全国の皆様に、新しい京都の味わいをお届けできることを心より誇りに思います。



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。





京都の豊かな自然から採れた蜂蜜で造った
ザ・ミードキョウト

The MEAD 京都 500ml

京都の豊かな自然から採れた蜂蜜で造った京都産百花蜜を醸造したミード。養蜂家が少なく大変貴重な京都産百花蜜のはんなりとした蜂蜜感を残しながら、甘みとアルコールのバランスが良い味わいに。大阪・関西万博へ向けた関西ミードシリーズの第一弾として、2024年10月26日新発売。

冷やしてストレートで飲むのがおススメ。



【京都蜂蜜酒醸造所のミードについて】

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、京都・丸太町にある築約100年の京町家を改装しミード専門の醸造所「京都蜂蜜酒醸造所」を立ち上げました。2024年7月には、蜂蜜の専門家でもある金市商店三代目・ハニーハンター市川拓三郎が厳選した国産百花蜜を原料とし、クラウドファンディングにて目標額の1051%を達成した初醸造酒『The MEAD “First” (ザ・ミード ファースト)』をリリース。多くの支援者の方にご好評をいただきました。2024年10月にはセカンドロットとなる『The MEAD』の一般販売を開始。蜂蜜の風味をしっかりとし、これが「蜂蜜酒だ」と自信をもってお伝えできる「蜂蜜酒」を目指し挑戦を続けています。



セミナー、イベントなどの詳細はこちら

公式サイト



ほせ蜂蜜も
味わって

HONEY COOKING

ハニースイートポテト

Good taste



材 料

- ・シングルオリジンハニー 0387
和歌山県産はぜ蜂蜜 50g
- ・さつまいも 300g ・無塩バター 30g
- ・牛乳 50g ・卵黄 1個 ・黒ごま 少々



作 り 方

- ① さつまいもを竹串が通るくらいまで茹で、裏ごしする。
- ② ①を鍋に戻し、バター・牛乳・卵黄（半量）を加えて混ぜ、火にかけて水分を飛ばす。
- ③ 火を止めて、はちみつを加える。
- ④ ③を適当な大きさに分割し成形する。
- ⑤ 表面に残りの卵黄と牛乳（分量外）を混ぜたものを塗り、黒ゴマをかける。
- ⑥ トースターで焼き色が付くまで焼く。

※ 2022.8 発行の HONEY TIME27 より再掲載

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酒醸造所

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