

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

大阪産さくら蜂蜜で造った

華やかな蜂蜜酒できました



2025. **1**
No.56
TAKE FREE

大阪・関西万博へ向けた関西ミードシリーズ第二弾

大阪府柏原市で採れたさくら蜂蜜で造った

華やかなお酒『The MEAD 大阪桜』新発売

新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」にて、関西産蜂蜜を使った蜂蜜酒（ミード）シリーズ企画の第二弾、『The MEAD 大阪桜（ザ・ミード オオサカサクラ）』を2025年1月10日（金）に発売しました。使用したのは、大阪府柏原市に咲く桜の花から採れた蜂蜜とワイン酵母。大阪府柏原市は、大阪府の中河内地域に位置するぶどう栽培が盛んな市。周りには生駒山系から続く山や大和川が流れる自然豊かな場所で、春に咲く桜の花から採れた蜂蜜は、優しい香りと甘みがしっかりとした味わい。今年4月から開催される大阪・関西万博で行われるPRタイムでもご紹介予定です。ぜひ関西の自然の魅力をぎゅっと詰め込んだ春のミードをお試しください。



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY



華やかな蜂蜜酒

大阪府柏原市産さくら蜂蜜で醸造

造りました

The MEAD 大阪桜
ザ・ミード オオサカサクラ

京都蜂蜜酒醸造所
JAPANESE
CLASSIC MEAD



KANEICHI NEWS TOPICS

冬の強い味方！ 高UMF マヌカハニー が新登場

スティックタイプのマヌカハニープレゼントキャンペーンも同時開催

寒くなり体調を崩しやすい季節になると話題になるマヌカハニー。蜂蜜専門店ミールミィでは、話題の高UMF マヌカハニーや、スティックタイプのマヌカハニーまとめ買いセットが新登場！さらに、2024年10月に新発売したばかりの「スティックハニープラス マヌカハニー MGO115 + 4 本入り」がもらえるプレゼントキャンペーンを開催いたします。



今年の冬はマヌカパワーで
元気に乗り切りましょう！

開催期間：2025年1月22日(水)～2月11日(火・祝)

実施店舗 ミールミィ各店

詳しくはコチラ→



バレンタインデーには甘～い蜂蜜を贈ろう

今年のバレンタインデーには何を贈りますか？チョコレートもいいけれど、甘～い食べ比べできる蜂蜜セットや、蜂蜜酒もおすすめです。気になる人やお友達、毎日頑張っている自分へのご褒美にぜひご利用ください！



おすすめアイテム TOP3

① The MEAD (ザ・ミード)



京都蜂蜜酒醸造所で
国産百花蜜から造った
はちみつのお酒

②スティックハニープラス ハニーハンターセレクト 国産蜂蜜10種類食べ比べ



国産はちみつが10種類食べ比べ
できるワクワク満載のセット

③カフェラテに合う蜂蜜 シールアップパウチ入り



コーヒーの花から採れた
蜂蜜はちょっぴりピターで
チーズやトーストにおすすめ

From the ORIGIN "No.0428

カナダ ブリティッシュコロンビア州産

ブルーベリー 蜂蜜



Rich

Fruity



ミールミの人気商品の一つ、「ヨーグルトに合う蜂蜜」にも使用しているカナダ産ブルーベリー蜂蜜の新ロットが到着しました。

主に為替や国際情勢の影響で、これまで輸入していた生産者からの仕入れが難しくなり、新たな生産者を探しておりました。そしてなんとか安定した蜂蜜を輸入することができました。新しいブルーベリー蜂蜜は、バンクーバーもあるカナダのブリティッシュコロンビア州の美しい自然に囲まれた地域で採られた蜂蜜です。生産者や場所が変わることで、ブルーベリー蜂蜜特有の濃厚でフルーティな味わいの変化が心配でしたが、以前よりもよりフルーティな味わいになっており、美味しい蜂蜜を継続して販売することができそうです。

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

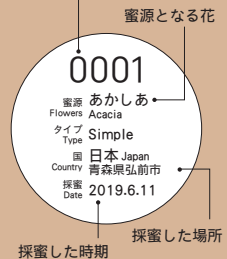


採蜜地



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

ハニーハンター、事業継承の記事でヤフーニュースに載りました！

先日、「賢者の選択サクセッション」という媒体の取材を受け、その記事が Yahoo ニュースにも掲載され、多くの反響をいただきました。私自身が蜂蜜屋の家に生まれ育ち、事業を継承してどのような想いで社長業に取り組んでいるかについて詳しく取り上げていただきました。記事を読んでくださった社長仲間やお取引先の方々から「読んだよ！」とたくさんの連絡をいただき、とても嬉しかったです。

記事には、養蜂家の方々に鍛えていただいた経験や、先代社長である父との過去の確執についても赤裸々に語っています。(ちなみに、養蜂家の方々とも父とも、今ではとても仲良くしています！)「賢者の選択 金市商店」で検索すると記事が見つかると思いますので、ぜひご覧ください！

仕入れ担当デビューして間もない頃、
養蜂についていろんなことを教えてくれた
養蜂家さんたちとの長崎での一枚



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。



贈り物におすすめ

華やかな香りと蜂蜜の濃厚さが人気

クルピオフスキ

ポーランドでは昔から王侯貴族だけに振舞われる秘伝の酒として受け継がれてきた蜂蜜酒。クルピオフスキは、蜂蜜 1 に対し、水 1 の割合で作られた、中濃タイプ「ドウヴィニャク」等級の蜂蜜酒です。ポーランド名産の黒スグリを加えて 4 年以上かけて醸造し、親しみやすいすっきり感が絶妙で、ぶどう酒を思わせる華やかな香りも特徴のひとつ。蜂蜜の濃厚さを残しつつ飲みやすいアイテムなので入門編にはぴったりです。

飲み方はストレートでもロックでも。レモンやミントを加えて爽やかなカクテルとしてもお楽しみいただけます。

バレンタインデーの贈り物としても喜ばれますよ。



京都蜂蜜酒醸造所：1・2月のミードナイト&セミナー開催予定

ミードナイトでは、1月10日に発売したばかりの大阪産さくら蜂蜜を使用した「The MEAD 大阪桜」も新登場！ぜひお気軽にお立ち寄りください。

ミードセミナー

13:00～14:00

1月31日(金)、2月1日(土)・14日(金)

ミードナイト

15:00～21:00(ラストオーダー 20:00)

1月31日(金)、2月1日(土)・14日(金)・15日(金)



セミナー、イベントなどの詳細はこちら



はちみつのお酒で

HONEY COOKING

恋するホットミードチョコ

Good taste



材 料

- ・クルピオフスキ 40ml
- ・牛乳 160ml
- ・板チョコ (ビター) 1/2



作り方

- ① マグカップに、割った板チョコと牛乳を入れて、レンジ600wで30秒加熱する。
- ② スプーンでよく混ぜ、再度レンジで30秒加熱する。
- ③ よく混ぜた後、ミードを加える。
- ④ 削ったチョコレートを上にトッピングして完成。

ヤドヴィガや The MEAD (ザ・ミード) で作っても 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