

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

春の訪れと共に、桜の香りをひと匙。
新しい季節を楽しもう



2025. **2**

No.57
TAKE FREE

アップサイクルハニー

を使用した自然にやさしい

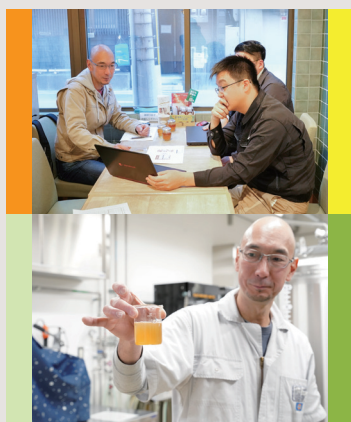
エコなハニーエール

3月8日

ミツバチの日に

お披露目イベントを開催

京都市上京区にあるマイクロブルワリー「ウッドミルブルワリー・京都」のオーナー兼ブルワー辻本大和氏とタググを組んだ、アップサイクルハニーを使用したハニーエールの完成お披露目イベントを2025年3月8日(土)の「みつばちの日」に1日限定で開催いたします。完成したのは、ミールミィで扱う蜂蜜の品質確認用サンプルとして保管されていた国産蜂蜜をビールの副原料として再活用したハニーエール。蜂蜜の優しい風味が口に広がるゴールデンハニーエールです。2025年3月13日(木)より「ウッドミルブルワリー・京都」「蜂蜜専門店ミールミィ」などで一般販売予定です。



開催日時：2025年3月8日(土) 14:00～18:00

開催場所：蜂蜜専門店ミールミィ三条本店

アップサイクルハニーは、製品製造時に品質確認用の検品サンプルとして保管した国産蜂蜜を再活用した新しい取り組みです。これまで廃棄されていた検品サンプルの蜂蜜を食品ロス削減のために再利用し、加工品の原料として活用することになりました。この取り組みは、廃棄物削減や環境負荷軽減に貢献し、SDGsの目標達成を目指しています。



~~~~~

## 桜 香る春にぴったりの蜂蜜 新発売

~~~~~



桜香る蜂蜜

天然の桜の花抽出エキスを使用し、ほんのりピンクに色づいた蜂蜜は、口に含んだ瞬間、ふわっと桜の優雅な香りが広がります。暖かな春の訪れを感じさせる華やかな香りや色合いは、ひな祭りやホワイトデーギフト、卒業のお祝いにも最適です。

スタッフ
おススメ!

ホワイトデーにおススメアイテム

甘い蜂蜜やミードは、ホワイトデーの贈り物に最適。蜜源となる花によって蜂蜜の味わいは様々。渡す相手によって花の種類や、用途別に選んでみてくださいね。

＼食べ比べが楽しい／

スティックハニープラス さくら



＼お酒好き女子に／

The MEAD 大阪桜



＼華やかな香り／

桜香る蜂蜜



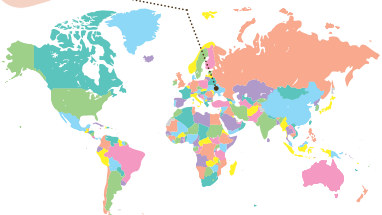
From the ORIGIN "No.0372



Balance

ウクライナ産 百花蜜

ウクライナ



2月24日で、ウクライナとロシアの戦争が始まってから三年になります。奇しくも私の誕生日と同日であり、強く印象に残っています。開戦直後、私たちはウクライナ産の蜂蜜をシングルオリジンとして発売し、多くの方にご購入いただきました。その売上の一部を、京都市を通じて姉妹都市であるキーウ市へ寄付させていただきました。当時、多くの方が蜂蜜を通じてウクライナ支援の意思を示してくださったことを、改めて感謝しています。しかし、日々の業務に追われるうちに、ウクライナのことを考える機会が減っていました。そんな中、今年1月に朝日新聞の特集「一皿から見える世界」の取材を受け、ウクライナの養蜂の現状と今後について考える機会を得ました。戦争前、ウクライナは世界第4位の養蜂大国であり、日本でもそのポテンシャルが期待されていました。ウクライナの百花蜜の主な蜜源は、国花であるヒマワリの花。コクのある甘みと後味のほのかな酸味が特徴で、料理にも幅広く活用できます。現実には甘くない状況が続きますが、それでもウクライナの蜂蜜は変わらず甘く、美味しいのです。この戦争が一日でも早く終結し、ウクライナの養蜂が再び発展することを願いながら、蜂蜜を通じて改めてウクライナのことを考えたいと思います。

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ヶタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄

蜜源

採蜜
時期

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。

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

京都蜂蜜酒醸造所に新たな醸造担当・ジャッキーが加わりました！

京都蜂蜜酒醸造所に新しい仲間が加わりました。新醸造担当の佐藤君、通称「ジャッキー」です。ジャッキーは東京農業大学を卒業後、酒飯店での勤務を経て、どぶろくやクラフトサケを製造する会社にて東京とフランス・パリで醸造経験を積んできました。多彩な副原料を活かした独創的な酒造りを得意とし、これまでに数々の個性豊かなクラフトサケを生み出してきました。彼の夢は「史上最強の液体に出会うこと」。プライベートでもお酒を愛し、クラフトビールを1000種類以上飲み比べるほどの知識を持つ生粋の酒マニアです。特にカカオリキュールの収集家としては日本でもトップクラス。その探究心と情熱が、これからのミード造りに新たな風を吹き込んでくれることでしょう。また、ジャッキーは酒造業界に幅広いネットワークを持ち、今後は他社とのコラボレーションの可能性も広がります。彼の参加により、京都蜂蜜酒醸造所はさらに進化していくことでしょう。ジャッキーの今後の活躍にご期待ください！



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。





大阪・関西万博へ向けた
関西ミードシリーズ第二弾！

The MEAD 大阪桜

関西万博へ向けた関西産蜂蜜を使用したミードシリーズ第二弾となるお酒です。

生駒山系から続く山や大和川が流れる自然豊かな大阪府柏原市で採れたさくら蜂蜜で造った、華やかな The MEAD 大阪桜(ザ・ミード オオサカサクラ)は京都蜂蜜酒醸造所が春を意識して造った春のミード。醸造に使用した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で非常に人気です。そんな春いっぱいの蜂蜜から造られた国産ミード、ぜひお試しください。飲み方は冷やしてストレートがおススメ！新生活を始める方への贈り物としてもGOOD。



京都蜂蜜酒醸造所：3月のミードナイト&セミナー開催予定

ミードナイトでは春にぴったりのお酒、大阪産さくら蜂蜜を使用した「The MEAD 大阪桜」も登場！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
3月28日(金)

ミードナイト

15:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:00)
3月28日(金)



セミナー、イベントなどの詳細はこちら



結晶蜂蜜を
食べてみて!

HONEY COOKING

紅茶スコーン

Good taste



材料

- ・結晶した蜂蜜 ・薄力粉 175g
- ・ベーキングパウダー 4g ・グラニュー糖 15g
- ・無塩バター 45g ・塩 ひとつまみ ・牛乳 70g
- ・卵 10g ・紅茶の葉 10g

作り方

- ① 薄力粉・ベーキングパウダーをボウルの中に入れ、1cm角にカットしたバターを加え両手でこするようになじませる
- ② ①に溶き卵、牛乳を少しずつ加え混ぜ込む
- ③ ②に紅茶の葉、塩を加え混ぜ込み、生地がまとまったら重ねるように練る
- ④ ③を2cmに伸ばし、ラップで包み1時間冷蔵庫で休ませる
- ⑤ ④を好みの形に切り、180℃のオーブンで20分ほど焼く
- ⑥ 焼きあがったら結晶蜂蜜をたっぷり挟んで完成!

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