

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



ありがとう！
京都蜂蜜酒醸造所オープン1周年

2025. **3**

No.58
TAKE FREE

3月10日「ミードの日」に 京都蜂蜜酒醸造所が 一周年を迎えました

蜂蜜酒専門の醸造所「京都蜂蜜酒醸造所」は、2025年3月10日の「ミードの日」にオープン1周年を迎えました。この節目を記念して、3月29日(土)に特別な1日をお祝いする「The 1st anniversary MEAD party」を開催。

また、もっとミードを知って楽しんで頂きたいとの気持ちを込めて醸造所で造った3種のミードが飲み比べできるメニューの提供も開始。京都をはじめ、全国でもミードが飲めるお店や購入できるお店を増やすなど、京都からミード文化を広めるためチャレンジを続けています。

京都蜂蜜酒醸造所 1周年記念イベント「The 1st anniversary MEAD party」

開催日時：2025年3月29日(土) 13:00～21:00(予約優先、自由入退場)

開催場所：京都蜂蜜酒醸造所

料 金：前払いチケット制(参加費：入場 無料)

醸造所でしか飲めない数量限定のスパークリングミード「The MEAD SPARKLING(ザ・ミードスパークリング)」や、ウッドミルブルワリーさんとのコラボビール「アップサイクルハニーエール」など、特別なドリンクも豊富にご用意いたします。

[詳細・ご予約はこちら](#)



京都蜂蜜酒醸造所で造った3種のThe MEADと蜂蜜の親子飲みセット

概要：国産百花蜜から造った「The MEAD」、京都産百花蜜から造った「The MEAD 京都」、大阪産さくら蜂蜜から造った「The MEAD 大阪桜」の3種類と、原料となった蜂蜜と一緒に飲み比べできる親子飲みセット。京都蜂蜜酒醸造所や蜂蜜専門店ミールミィ三条本店ハニーカフェで提供中。



2025年 大阪・関西万博「PRタイム」に参加します

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

[ミードが楽しめるお店一覧](#)





KANEICHI NEWS TOPICS



新生活におすすめ！蜂蜜3選



春は新しい生活が始まる季節。新しいステージへのスタートに、贈り物や毎日のサポートアイテムとしてぜひ蜂蜜を取り入れてみませんか？

＼入学・就職される方への贈り物に！

「桜香る蜂蜜と国産さくら蜂蜜の春ギフト」
桜香る華やかな春の蜂蜜ギフトは新生活の門出を応援する贈り物としておすすめ。
見た目も可愛らしく、ちょっとしたプレゼントにも。



＼初めての一人暮らしをサポート！

「用途別蜂蜜 シールアップパウチ入り」
手軽に使えて置き場所にも困らないパウチ入りの蜂蜜。
見た目も可愛いので、緊張しがちな新生活を優しくサポートしてくれるはず。
毎日お気に入りの蜂蜜で元気チャージ！

＼新しい環境でのご挨拶に！

「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種類食比べ」
ハニーハンター市川拓三郎がセレクトした
国産蜂蜜 10種が入った食比べセット。
軽くて持ち運びやすいので、新しい職場や引っ越し先での
ご挨拶にぴったり。



蜂蜜専門店ミールミィ × VTuber

コラボ企画

豪華 30名のVTuber「ミード広報大使」がミードの魅力を配信

ミードをより多くの人に知って楽しんでいただきたいという思いからオープンした京都蜂蜜酒醸造所が、3月10日に1周年を迎えるにあたり、ミードの魅力をもっと多くの方に知ってもらおうとVTuberコラボ企画を開催しました。

総勢 30名のVTuberさんが「ミード広報大使」として3/8～3/31まで大阪府産さくら蜂蜜で造った華やかなミード『The MEAD 大阪桜』などを楽しみながら、個性あふれる配信を通じてミードの魅力を発信していただきました。アーカイブなどでも後から楽しめるのでぜひミードを飲みながらご視聴くださいね。



From the ORIGIN "No.0431

ニュージーランド産 マヌカ蜂蜜



Rich

ニュージーランド



ニュージーランドより貴重なハイグレードマヌカハニーが届きました！ニュージーランド原産のマヌカの花から採れるマヌカハニーは、その独自の抗菌特性で知られています。この抗菌作用を表すものとして、メチルグリオキサール (MGO) というものがあります。メチルグリオキサールは有機化合物の一種で、強力な抗菌性を持ち、多くの細菌やウイルスに対して有効であると知られています。

ドイツのドレスデン工科大学の研究では、一般的な蜂蜜の MGO 濃度は 7mg/kg 程度と言われており、MG0826+ マヌカハニーでは、一般的な蜂蜜に比べて 100 倍以上のメチルグリオキサールが含まれているということになります。このことがマヌカハニーの強力な抗菌特性の証明になっています。メチルグリオキサールが豊富に含まれたマヌカハニーを日々健康維持にお役立てください。

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。

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

京都蜂蜜酒醸造所は1周年を迎えました！

3月10日で、京都蜂蜜酒醸造所はオープンから1年を迎えました。オープン前にはクラウドファンディングで多くの皆さまからご支援をいただき、期待と手応えを感じながらのスタートでしたが、初回醸造は想定以上に大変でした。

当初、約1か月で仕上げる予定だったのですが、思うようにアルコール度数が上がらず…。初回醸造ミード「The MEAD first」の完成は、予定より大幅に遅れた7月頃になってしまいました。お待ちいただいた皆さまには、ご迷惑をおかけして申し訳ありませんでした。その後、10月には「The MEAD」「The MEAD 京都」、1月には「The MEAD 大阪桜」を発売。当初は品切れが続くこともありましたが、ようやく安定供給ができるようになり、少しホッとしているところです。また1月には、新しい醸造担当のジャッキーが加入し、ますますパワーアップしていく予定です！2年目はさらに新しいチャレンジを計画中！3月29日の1周年パーティーでは、今後の展開についてもお話しできればと思いますので、ぜひご参加ください！お待ちしております！



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。



自然にやさしい
エコなハニーエール



アップサイクルハニーエール

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マスター大和氏とミールミイがタッグを組んだ、アップサイクルハニーを使用したハニーエール。ミールミイ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ドンエールです。

おすすめの飲み頃温度：8～10℃

【販売場所】

ウッドミルブルワリー・京都、ミールミイ
三条本店、山岡酒店、余白 store、KITTE
大阪 2 階 京今日 など



京都蜂蜜酒醸造所：3・4月のミードナイト&セミナー開催予定

ミードナイトでは、醸造所で造ったミード3種類と蜂蜜の親子飲みセットの提供がスタート！
ミードの元となった蜂蜜と飲み比べを楽しんで下さい。

ミードセミナー

3月28日(金) 13:00～14:00
4月24日(木) 15:00～16:00
4月26日(土) 13:00～14:00



ミードナイト

3月28日(金) 15:00～20:00 (L.O 20:00)
4月26日(土) 15:00～20:00 (L.O 20:00)

セミナー、イベントなどの詳細はこちら



いちごのコンフィ
チュールで作った

HONEY COOKING

ハニーいちごミルク

Good taste



材料

- ・シングルオリジンハニー
0428 カナダ産ブルーベリー蜂蜜 50g
- ・いちご 100g
- ・牛乳 200ml
- ・ミルクフォーマー (あれば)

作り方

- ① 水洗いし水気をふき取ったいちごを4～6等分にカットする。
- ② ①に蜂蜜を入れ軽く混ぜた後2時間ほどおいておく。
- ③ ②を電子レンジで1分加熱。軽く混ぜてから再度1分加熱。
- ④ フォークで苺を軽くつぶしてからカップへ注ぐ。
- ⑤ 牛乳を温めてからミルクフォーマーで泡立て、ゆっくりとカップへそそぐ。
- ⑥ 仕上げに蜂蜜(分量外)を泡にたっぷりかけて完成!

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