

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



万博行ってきました

2025. 4

No.59
TAKE FREE

まいどおおきに！大阪・関西万博

京都発
ミード
蜂蜜酒

大阪・関西万博 2025 会場で高評価！

98%の人が美味しいと回答



2025年4月14日、大阪・関西万博2025のORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」にて、ミードのプロモーションを実施しました。当日は、パビリオン内のプロモーションスペースに約400名の来場者をお迎えし、自社ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」が手がける関西産はちみつ使用のミードをご試飲いただきました。多くの方に好評をいただき、用意した100セットの「スティックハニープラス 関西蜂蜜食べ比べセット」もすべて配布完了となりました。また、会場内にて実施したアンケートでは、回答者約350名のうち98%の方が「ミードが美味しい」と回答。関西発の新しいお酒として、多くの方々に関心と期待を寄せていただけた結果となりました。同万博内では、モナコ公国パビリオンにて「ミツバチと花」をテーマとした展示が行われるなど、「いのち輝く未来社会のデザイン」というテーマと、ミツバチの営みや蜂蜜といった自然由来の資源が密接に結びついていることを実感しています。金市商店では、今後も10月13日まで開催される万博と歩調を合わせ、関西の蜂蜜やミードの魅力を国内外へ発信してまいります。





めっちゃ美味しい 関西産蜂蜜 食べてみて

関西で採れた **5種類**の国産蜂蜜食べ比べセットが新発売

「蜂蜜をより使いやすく」をコンセプトにつくられた、使い切りで持ち運びに便利なスティックハニープラスシリーズより「スティックハニープラス ハニーハンターセレクト関西産蜂蜜食べ比べセット～めっちゃ美味しい蜂蜜やで～」を2025年4月2日(水)より新発売しました。



スティックハニープラス

ハニーハンターセレクト関西産蜂蜜食べ比べセット

めっちゃ美味しい
蜂蜜やで

発売日：2025年4月2日(水)

関西産蜂蜜 各8g × 10本

大阪府産さくら蜂蜜

京都府産百花蜜

兵庫県産ヘアリーベッチ蜂蜜

和歌山県産はぜ蜂蜜

奈良県産そよご蜂蜜

各2本



2025年4月13日、大阪・関西万博がついに開幕！

この一大イベントをきっかけに、関西を訪れる方々にもっと関西を楽しんでほしい。そして、関西の豊かな自然が生み出す多彩な味わいを知ってほしい…そんな想いを込めて、ハニーハンター市川拓三郎が関西各地を巡り、各府県から選び抜いた5種類の蜂蜜を使いやすいスティックタイプでご用意しました。一口に「関西産蜂蜜」と言っても、その味わいは採れる地域や蜜源の花によってさまざま。関西ならではの個性あふれる蜂蜜を、ぜひ好みの使い方でご賞味ください。

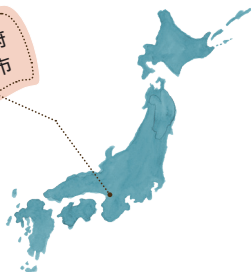
From the ORIGIN "No.0432

大阪府柏原市産 さくら蜂蜜 2025/4/17 採蜜



Floral simple

大阪府
柏原市



今年もいよいよ蜂蜜の季節がやってきました。2025 年最初に届いたのは、大阪府柏原市で採れた“さくら蜂蜜”。まさに春の訪れを告げる一本です。

4 月 17 日の朝、私たちは養蜂家さんの採蜜に同行。せつせと蜜を集めるミツバチたちの姿に蜂蜜の季節を感じながら、その場で搾ったばかりの蜂蜜を養蜂家さんより買い付けました。さっそく採れたての蜂蜜を車に積み込み、

すぐに工場へ直送。一週間も経たないうちに店頭に並ぶという、まさに“旬をそのまま”お届けする一品となりました。今年は春先の寒暖差で、ミツバチたちもいつも以上に頑張ってくれました。そんな中で採れた蜂蜜は、ひと口で春を感じるような華やかな香りと、しっかりとした甘みが特徴です。季節を感じる新蜜、ぜひ味わってみてください。



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

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

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ

Flowers Acacia

タイプ Simple

国 日本 Japan

Country 青森県弘前市

採蜜 Date 2019.6.11

採蜜した時期

採蜜した場所

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・糖度」で 5 つのタイプに分類

タイプ

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ー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

【大阪・関西万博】「いのち」と「ミツバチ」がつなぐ未来社会

大阪・関西万博のテーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」。その言葉通り、会場では“いのち”に関わる様々な展示が見られます。注目は、ミツバチや蜂蜜にまつわる取り組み。モナコ館では「ミツバチに花を」という展示があり、小山薫堂氏プロデュースのパビリオン「EARTH MART」では、ミツバチの一生分の採蜜量＝わずか5gの蜂蜜が「いのちの量り」として紹介されています。私たち金市商店も、4月14日にミードと関西蜂蜜のプロモーションを行い、多くの方に蜂蜜の魅力を伝えることができました。蜂蜜カフェやミツバチをモチーフにしたデザインも多く、視点を変えれば、万博はミツバチたちの活躍の舞台にも見えてきます。未来を考える万博で、「小さないのち」が持つ力に、ぜひ注目してみてください。



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。



母の日におすすめの
華やかなミード



ロゼ

醸造元であるカナダのインターミエルの地元で採れる蜂蜜を醸造し、自家バラ園から採ったバラの花びらをじっくり漬け込み、色づけにクランベリージュースを加えてロゼワインのように仕上げたアレンジミードです。人工着色料、香料は一切使っていない天然の色と香り。バラの香りが口に広がりクランベリージュースの酸味バランスが絶妙です。母の日の贈り物としてもおすすめのアイテム。



京都蜂蜜酒醸造所：4・5月のミードナイト&セミナー開催予定

ミード
蜂蜜酒って何？どんなお酒？ハニーハンターと一緒にミードについて学びませんか。
ミードナイトでは、日本だけでなく世界のミードも一杯からバー形式で楽しんで頂けます。

ミード
セミナー

4月26日(土) 13:00～14:00
5月16日(金) 13:00～14:00、15:00～16:00
5月17日(土) 13:00～14:00



ミード
ナイト

4月26日(土)・5月17日(土)
15:00～21:00(ラストオーダー 20:00)

セミナー、イベントなどの詳細はこちら



すっきり爽やか!

HONEY COOKING

ロゼビアカテル

Good taste



材 料

200ml のグラス 1 杯分

- ・ロゼ (カナダミード) 100ml
- ・ビール 100ml



作り方

- ① グラスにロゼを注ぐ
- ② ①にゆっくりとビールを注ぐ

お気に入りの
おつまみと共に
楽しんで!



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の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しています。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、種類は国内随一。

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