

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

8月3日は「はちみつの日」
世界中の蜂蜜を楽しんで!



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2025. **7**
No.62
TAKE FREE



＼ようこそ！／

世界はちみつ博覧会

8月
1金～31日
8月3日ははちみつの日

世界の蜂蜜で、旅する夏。ミールミィで味わう“楽しいはちみつの世界”

蜂蜜専門店ミールミィでは今年も「はちみつの日(8月3日)」にあわせ、世界中の蜂蜜を楽しむ夏限定イベント『世界はちみつ博覧会』を開催します。今年には世界各国から集めた個性豊かな蜂蜜を、ご家庭でも楽しめるような企画商品やキャンペーンとして多数ご用意。蜂蜜専門店ミールミィ各店やミールミィオンラインショップで開催。

PICK UP

あなたはわかる？

利き蜂蜜セット



世界の蜂蜜を“味覚で旅する”ミニセットが登場！
30g入りの蜂蜜を3か国分詰め合わせました。

PICK UP

日本代表！

お得なお楽しみセット



実力派の国産蜂蜜をたっぷり詰め込んだ、
お得なセットが数量限定で登場

フェア

国産りんご蜂蜜 500g が 10% OFF !

大人気の国産りんご蜂蜜が、
今だけお得な特別価格で登場！



新商品

スティックハニー大袋に「用途別蜂蜜」が新登場！

発売日：2025年8月1日(金)
たっぷり使える8g×20本入りの大容量で、忙しい朝にもぴったり。
手軽に持ち運べて衛生的なので、夏の旅行やアウトドアにも便利。

ミールミィ三条本店では楽しい体験イベントを開催
※はちみつしぼり体験は満席のため予約受付終了



■世界の蜂蜜×世界のパンを楽しむ「開店！ミールミィ MORNING」

ミールミィのハニーコンシェルジュがセレクトした世界の蜂蜜と
世界のパンを楽しむ特別モーニング。

日時：8月15日(金)・16日(土) 各日9:30～11:00(要予約)

■世界の蜂蜜酒を気軽に1杯「こんにちは！ワールドミード京都！」

～ミールミィハニーカフェ期間限定メニュー～

ミールミィ三条本店に併設の「ミールミィハニーカフェ」では、
8月限定で各国のミードを1杯から気軽に楽しめる
特別メニューをご用意します。

予約はこちら：





蜂蜜との新しい出会いを楽しんで！



2025年春に採れたての“新蜜”が、全国からぞくぞく入荷中！様々な個性をもつ蜂蜜に出会ってほしい。蜂蜜の楽しさをもっとたくさんの方に知ってもらいたい。そんな思いから「はちみつアンバサダー」企画が6月からスタートしています。20名のはちみつアンバサダーさんが、毎月2種類の蜂蜜をご紹介！味や香りの感想はもちろん、パンやヨーグルトとの相性、アレンジレシピの紹介など、個性あふれる投稿や配信をお楽しみに。アンバサダーさんからの「お得なお知らせ」もお見逃しなく！



6月の配信一覧はコチラ：

SNSで見つけた“誤発注”が、まさかのマヌカハニー商品に！

2025年7月9日(水)にニュージーランド産マルチフローラルマヌカハニーを大容量パック(8g×20本入り)で数量限定発売しました。SNSで話題になった“誤発注”の在庫を、蜂蜜の専門家ハニーハンター市川拓三郎が発見し、即座に買い付けを決定。その後スピード商品化が実現しました。クセが少なく親しみやすい風味の蜂蜜なので日常の健康習慣として手軽に取り入れていただけます。



三幸貿易公式
@SANIKO_TRADING
(〜)の間違っってオーダーしてしまったマルチフローラルマヌカハニーの10kgパック、運開けて入荷しました。どなたかご入用ではないでしょうか、15kg入りなので、基本的に業務用です。12/パック(180kgあります)。



ハニーハンター市川拓三郎
@honeyhunter83
無事、到着&品質確認しました🙏
👍バロ
👍こ、これは...
これはめちゃ美味しく食べてほしいマルチフローラルマヌカハニー🍯👍



From the ORIGIN "No.0443



キルギス産 **エスパルセット蜂蜜** 2024/8 採蜜

simple Floral

キルギス
共和国



万博でも話題になったキルギス産の蜂蜜、ご存知ですか？
大阪・関西万博のキルギスパビリオンでは、白く美しい蜂蜜「エスパルセット蜂蜜」が展示されていました。ある日、この蜂蜜が盗まれるという事件が発生しましたが、その後、本人がパビリオンを訪れて謝罪。キルギス側がその謝罪を受け入れ、高級蜂蜜を贈るという、なんとも心あたたまるやり取りがありました。

この蜂蜜は「エスパルセット（別名ホーリークローバー）」と呼ばれる高地の花から採れ、標高 2000 メートルを超える自然環境で育まれた希少な蜂蜜。淡い白色とやさしい甘みが特徴で、世界的にも高く評価されています。
蜂蜜を通して国と国、人と人がつながる。そんなエピソードに、蜂蜜の奥深さを改めて感じます。



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



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

改めて知ってほしい「生蜂蜜（ローハニー）」のこと

新蜜が採れる春から夏にかけて、金市のシングルオリジンハニーシリーズに「ローハニー（生蜂蜜）」が登場します。最近「生蜂蜜ってありますか？」という声をいただく機会も増えてきました。そこで今回は、改めて“ローハニー”とは何かをご紹介します。

まず、日本には「生蜂蜜（ローハニー）」という言葉の公的な定義はありません。一般的には「加熱処理されていない蜂蜜」とされますが、実際にはミツバチの巣箱の中も、春や夏には人肌程度の温度に保たれており、蜂蜜は常にほんのり温かい状態です。

また、蜂蜜を瓶詰めする際に行う“低温加温”も、実は細かなごみなどを取り除くための濾過工程に必要な大切な作業。高温で長時間加熱することは避けていますし、蜂蜜の風味や品質に影響はほとんどありません。「ローハニー」は、できるだけ採れたての状態に近い蜂蜜を味わってほしいという想いから生まれた商品です。新蜜の季節ならではのフレッシュな味わいを、ぜひお楽しみください。



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。





ミード文化を日本に広げる

1本となってほしい

The MEAD(ザ・ミード) 500ml

2024年3月にオープンした京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップとなるミード。

ハニーハンター市川拓三郎がセレクトした国産百花蜜を原料として使用した「The MEAD」は蜂蜜屋が造ったミードらしい非常に蜂蜜感がたっぷりの味わい。口に含むと花々を感じさせる豊かな香りが広がります。

冷蔵庫で冷やしてストレートで、氷を落としたロックスタイルなどの飲み方がおすすめです。

暑い季節には、ソーダで1:1で割ったミードハイボールや、凍らせたレモンを入れてすっきりとお楽しみ下さい。



京都蜂蜜酒醸造所：8月のミードナイト&セミナー開催予定

蜂蜜酒(ミード)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 13:00 ~ 14:00

8月29日(金)・8月30日(土)

ミードナイト

15:00 ~ 21:00(ラストオーダー 20:00)

8月29日(金)・8月30日(土)

セミナー、イベントなどの詳細はこちら



レモン蜂蜜
が味わう

HONEY COOKING

トマトと生ハムの冷製パスタ

Good taste



材 料

- ・パスタ (1.4mm) : 120g
- ・塩 : 少々
- ・トマト : 1 個
- ・生ハム : お好みで
- ・バジルの葉 : 6 枚
- A) レモネードに合う蜂蜜 : 小さじ 1/2
- A) トマトケチャップ : 大さじ 1
- A) トマトジュース (無塩) : 100ml
- A) オリーブオイル : 大さじ 1
- A) レモン果汁 : 小さじ 1/2
- A) コンソメ : 大さじ 3/4
- A) 塩・椒 : 適量
- A) お湯 : 100ml

作り方

- ① バジルを小さくちぎり、トマト 1/2 個は角切り、1/2 個はくし切りにする。
- ② 角切りにしたトマトとバジルをボウルに入れ塩をふりかけ、軽く和えて 10 分程置く。
- ③ ②に A を加えて混ぜて、1 時間冷蔵庫で冷す。
- ④ パスタを茹で、茹で上がったら冷水で手早く冷やし水気をしっかりと切る。
- ⑤ ③に生ハムを加えて軽く和える。
- ⑥ ③に④を入れ、塩コショウで味をととのえる。
- ⑦ ⑥を皿に盛り、くし切りにしたトマト、生ハムを飾る。

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