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

新作ミード3か月連続リリース

季節に合わせて蜂蜜酒を楽しもう

2025.
8月9月合体号
No.63
TAKE FREE

秋から冬へ３か月連続で楽しむ 新作蜂蜜酒

季節の香りを閉じ込めた、特別な一杯を

蜂蜜専門店「ミールミィ」では、2025年９月から11月にかけて、毎月異なる新作蜂蜜酒（ミード）を発売します。第一弾は、自社醸造所「京都蜂蜜酒醸造所」で丁寧に仕込んだ『The MEAD くり』（９月９日発売）です。続く第二弾は、ミールミィでおなじみ「はちみつのお酒シリーズ」から新作２種（10月発売予定）、そして第三弾は再び「京都蜂蜜酒醸造所」からの秋冬にぴったりな濃厚蜂蜜を使用したミード（11月発売予定）です。

それぞれのミードには、異なる蜂蜜が使われており、季節ごとに表情の違う味わいが楽しめます。蜂蜜本来の香りや個性を最大限に引き出すことを大切に、ひとつひとつ丁寧に仕込みました。

秋の深まりとともに味わう『The MEAD くり』の芳醇な甘み、10月のハロウィンシーズンに登場する新作２種、そして晩秋から初冬にかけての濃厚蜂蜜を使用したミード――。それぞれのミードは、特別なひとときを華やかに彩るだけでなく、ハロウィンやクリスマスなどのイベントシーンも盛り上げてくれます。

３か月連続でお届けする新作ミードは、金市商店が蜂蜜の魅力をお酒として表現し、季節ごとの楽しみ方を提案する企画です。ぜひ、この機会に季節の香りと味わいを感じながら、特別なひとときをお楽しみください。

KANEICHI NEWS TOPICS

京都新聞で京都蜂蜜酒醸造所を紹介していただきました！

2025月7月26日（土）の京都新聞夕刊にて、弊社の運営する「京都蜂蜜酒醸造所」や「The MEAD」シリーズが紹介されました。
近年、京都・滋賀ではちみつ酒（ミード）が密かなブームになりつつあり、京都蜂蜜酒醸造所をはじめ日本酒の酒造さんでも大学と共同でミード造りに乗り出したりと、少しずつ広がってきています。以前に比べればミードの知名度は上がりましたが、ミードを知っている方はまだまだ少数。「甘くて飲みやすいミードは20歳で初めて飲むのにもぴったり。お酒に対する先入観のない若い世代を中心に広げていきたい」と弊社社長・ハニーハンター市川拓三郎は語ります。古くから日本酒づくりが盛んな京滋を発信源に、新たにミードの波が全国に広がるかもしれません。

詳細はこちら

フロンティアスピリッツ2025に出店します！

スピリッツフェスティバルとは、福島県矢吹町にある『偏った品揃えのサトー酒店』が主催するスピリッツのためのフェスティバルです。
今回、金市商店もカナダから直輸入している「メープルリキュール」を主アイテムとして、京都蜂蜜酒醸造所で造ったミードも一緒に参加予定です！ぜひ、蒸留酒を楽しみながら蜂蜜から造ったお酒も楽しんで頂けると嬉しいです。

開催日時：2025.09.14 [sun] 11:00~17:00
開催場所：郡山ビューホテル アネックス（福島県）

詳細はこちら

From the ORIGIN "No.0453

北海道名寄市産 **しころ蜂蜜** 2025/7/6 採蜜

Balance Fruity

北海道で初夏に採れる幸せの黄色い蜂蜜――それが「しころ蜂蜜」です。本州では“きはだ”と呼ばれる木の花から採れた蜂蜜で、北海道では古くから“しころ”の名で親しまれています。近年は蝦夷梅雨の影響もあり安定して採れにくくなっています。

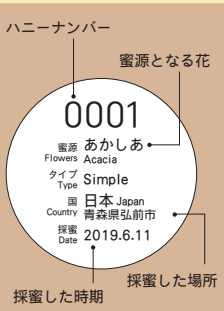
今年の北海道は全体的に不作傾向でしたが、今年のしころ蜂蜜は安定した品質で、養蜂家さんからも納得の出来と太鼓判をいただきました。鮮やかな黄色が印象的で、口に入れた瞬間はフルーティな味わいで、その後しっかりとした甘みが喉に残ります。トーストやヨーグルトはもちろん、料理やお菓子作りにも幅広く活躍してくれる万能タイプの蜂蜜です。

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。

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。



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。これからも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

もっともっと知って欲しいミードのこと

醸造所を立ち上げてから一年半。営業やイベント出展を重ねる中で、少しずつ「ミード」というお酒を知ってくださる方が増えてきました。蜂蜜に関わる催しや、日本酒・ワインなどお酒のイベントでも興味を持っていただける機会が多く、ミードの認知度が確実に上がってきているのを実感しています。

とはいえ、一般のお客様にはまだまだ馴染みがなく、「ミードって何？」と聞かれることがほとんど。改めて、もっと知ってもらうために頑張らなければ、と気を引き締めています。

9月には「ICC サミット KYOTO」の SAKE AWARD に挑戦予定。さらに秋に向けて、新しいミードの発売やイベント参加も計画しています。もっと多くの方に、蜂蜜のお酒ミードの魅力を届けられるよう、挑戦を続けていきますので、応援よろしくお願いします！

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。

Pick up!

くり蜂蜜から造った
秋を感じるミード

The MEAD（ザ ミード）くり 500ml

京都蜂蜜酒醸造所のThe MEADシリーズ第5弾。
国産くり蜂蜜だけを贅沢に使用したミードです。香ばしさと濃厚な甘みが感じられる、秋らしい芳醇な味わいに仕上げました。

醸造担当
ジャッキーからのコメント

味わいは、みかんのようなアロマ。アタックのボディに強い甘味、中間から香ばしさや最中のような和菓子のフレーバーが続く。アイスコーヒーのような余韻が長く残る。飲み方は、冷やすより、室温（15-25℃）くらいでストレートがおすすめ。室温くらいだと色々な香りが立ってきて楽しんで頂けます。

京都蜂蜜酒醸造所：9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
9月19日(金)・9月20日(土)

ミードナイト
15：00～21：00(ラストオーダー 20：00)
9月19日(金)・9月20日(土)

セミナー、イベントなどの詳細はこちら

ミードに合うおつまみ

HONEY COOKING

柴漬け × クリチークラッカー

Good taste

材　料

・スティックハニープラス　1 本
・クリームチーズ　50g
・柴漬け　15g
・クラッカー　4 枚

作り方

① 柴漬けを大きめのみじん切りにする
② 柔らかくしたクリームチーズと①を混ぜ合わせる
③ クラッカーに②を乗せ、蜂蜜をかけて完成

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。

02 はちみつの保存方法と賞味期限は？

「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、開封前も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 歳を過ぎれば腸の働きは整いますので問題ありません。

04 金市商店の蜂蜜は「生蜂蜜」ですか？

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りしています。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、時には採蜜を一緒に行うことで、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　@025bqjfx　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