

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン

甘さの奥に潜む余韻

ハロウィンにおススメのミード 新登場



ハニーハンター

市川 拓三郎の

国産蜂蜜 2025 買付日記 後半戦



2025 年のハニーハントもほぼ終了。今年はどんな結果になったのでしょうか？
7 月以降の後半戦を振り返ってみたいと思います。

7 月前半

買付満足度

70 点

南東北での買い付けは及第点

南東北を中心に買い付けを行いました。全体量としてはしっかり確保できたものの、山形のさくらんぼ蜂蜜は近年まれにみる不作で、仕入れ量が激減してしまいました。一方で、さくらやあかしなどは順当に購入でき、まずまずの成果となりました。

7 月後半

買付満足度

70 点

北海道に広がる一抹の不安

北海道ではあかしあやしころといった初夏の蜂蜜が、例年並みに採れました。この段階では順調に見えましたが、養蜂家さんとの話の中で「今年はその後が厳しいかもしれない」という声が多く、早くも暗雲が立ち始める後半戦の予感を抱くことになりました。

8 月

買付満足度

40 点

悪い予感是的中、大凶作の後半戦

残念ながら予感は現実には。北海道の後半戦は「10 年に一度」といわれるほどの大凶作となりました。特に菩提樹（シナノキ）の花がほとんど咲かず、蜂蜜が採れない異常事態に。養蜂家さんも落胆を隠せず、原因は害虫や高温の影響ではないかと話されていました。まさに自然の厳しさを痛感する年となりました。

2025 年総括

買付満足度

60 点

信頼のつながりに支えられて

春先のミツバチ不足に始まり、北海道の大凶作と、今年は非常に苦勞の多いハニーハントとなりました。ただ、本州の一部地域ではしっかりと蜂蜜が採れ、信頼する養蜂家さんのおかげで一定量を確保できたことは大きな救いです。9 月以降も全国から蜂蜜の入荷は続いており、何とか全体をカバーできる見込みです。今年は「こんな年もある」と割り切りつつ、来年の豊作を心から願ひながら筆をおきたいと思います。



ICC サミット京都 2025 SAKE AWARD に出場しました！

9月1日～3日、京都ウエスティン都ホテルで開催された「ICC サミット京都 2025 SAKE AWARD」に京都蜂蜜酒醸造所が自社の蜂蜜酒（ミード）で初出場しました。結果は予選8位と決勝ラウンド進出はできませんでしたが、火入れをしない“生ミード”の独自性が評価され製法部門では5位を獲得。会場では「一番好きなお酒だった」「一緒にミードを造ってほしい」といった嬉しい声を多くいただき、ミードの可能性を広く感じる機会となりました。



詳細はこちら

ハロウィンにおすすめのミード2種飲んでみて！

ミールミィでは2025年9月から3か月連続で異なる蜂蜜を使用する新作の蜂蜜酒（ミード）を発売。第一弾の自社醸造所である「京都蜂蜜酒醸造所」で仕込んだ『The MEAD くり』（9月9日発売）に続く第二弾は、長年展開している「はちみつのお酒シリーズ」からのハロウィンシーズンにぴったりな新作「はちみつのお酒 荒地」「はちみつのお酒 黒鴉」の2種類。少しダークな雰囲気のあるラベルに、今までのシリーズとは異なりとがった味わいの秋のミード、ぜひご堪能下さい。



From the ORIGIN "No.0457"

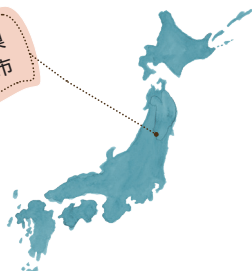
山形県天童市産

けんぼなし蜂蜜 2025/7/20 採蜜



Fruity Balance

山形県
天童市



ケンボナシという木をご存じでしょうか？漢字では「玄圃梨」と書き、クロウメモドキ科ケンボナシ属の落葉高木です。初夏に小さな白い花を咲かせ、秋には直径3～5mmほどの種子をつけます。英語では“Japanese raisin tree”とも呼ばれますが、名前に「梨」としても果物の梨（バラ科）とは関係ありません。このケンボナシの花から採れる蜂蜜は、市場にはほとんど出回らないレアな存在。ハニーハンターとして

も、毎年必ず手に入るとは限らない貴重な蜂蜜です。今年は昨年に比べると採蜜量は少なめでしたが、そのぶん「けんぼなしらしい」個性的な香りや味わいがしっかりと感じられる仕上がりました。口に含むと、まずやさしい甘みが広がり、その後に独特の香りと爽やかな余韻が残ります。昨年のマスカットを思わせる清涼感に比べ、今年はより複雑で奥行きのある印象です。ちなみにケンボナシの実は昔から二日酔いに効くと伝えられており、蜂蜜もまた朝の一匙で体をすっと楽にしてくれるかもしれません。レアな味わいを、ぜひ体験してみてください。

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
産地 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

ICC SAKE AWARD への挑戦！予選敗退も手ごたえもあり

京都蜂蜜酒醸造所として初めて挑戦した ICC サミット KYOTO2025 「SAKE AWARD」。予選敗退という結果ではありましたが、多くの参加者にミードを知っていただき、「美味しかった」「一番好きなお酒だった」と直接声をかけていただけたことは大きな手応えとなりました。今回の提案酒は、蜂蜜らしい甘みを活かしたフラッグシップ「ザミード」。日本酒やビール、焼酎といった名だたるお酒の中で、蜂蜜酒という異色の存在を堂々と提示できたこと自体が、私たちにとって大きな挑戦であり誇りです。審査員評価では「製法へのこだわり」で高い評価をいただき、火入れをせず常温流通が可能な「生ミード」という私たち独自の挑戦がしっかり伝わったと感じています。また、業界の先駆者からも激励の言葉をいただき、改めてミードの可能性を強く実感しました。今回の挑戦を通じて、ブランド・製法・想いを見直し、より深く自分たちの強みを理解することができました。結果は予選敗退でも、得られた学びと出会いは何よりの財産です。来年こそはリベンジを果たし、ミードを日本の酒文化の新たな選択肢として広めていきます。



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。





この秋は闇を飲む。
ハロウィンを彩る2種の新作ミード



はちみつのお酒 荒地

野性味あふれるアレチウリの蜂蜜を使ったやや辛口のミード。ほんのりとした甘みの奥に、荒涼とした大地を思わせるキレがあるドライな味わいです。

アルコール度数：10%

製造元：峰の雪酒造場

はちみつのお酒 黒鴉

ビターな後味が特徴のカラスザンショウの蜂蜜を使ったミード。やわらかな甘みと独特の深みのある苦みが交差し、口の中に複雑で奥深い余韻を残します。

アルコール度数：12%

製造元：城陽酒造

京都蜂蜜酒醸造所：10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
10月10日(金)・10月11日(土)

ミードナイト
15:00～21:00(ラストオーダー 20:00)
10月10日(金)・10月11日(土)

セミナー、イベントなどの詳細はこちら



ハロウィン
カクテルにぴったりの
おばけマシュマロのミードティー

HONEY COOKING

おばけマシュマロのミードティー

Good taste



材 料

- ・メディエヴァル 60ml
- ・紅茶 120ml
- ・マシュマロ 5～6個
- ・チョコペン（顔用）お好みで



作り方

- ① マシュマロにチョコペンで顔を描き、冷蔵庫で5分くらい冷やしておく
- ② 沸騰したお湯にティーバッグや茶葉を入れ温かい紅茶を作る
- ③ カップに紅茶とミードを入れ、軽く混ぜる
- ④ ①を顔が上を向くようにカップに浮かべる

メディエヴァルのコクと深みのある味わいが、マシュマロの甘さとマッチします♪

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