

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

香ばしく濃厚

そば蜂蜜が織りなす豊かなコク
冬に寄り添う蜂蜜酒





今年も登場

一年の始まりを甘く彩る

「2026 新春はちみつ福袋」



ミールミィ三条本店・ネットショップにて

11月4日(火)より予約開始!

毎年ご好評をいただいている「新春はちみつ福袋」が、今年も登場します! 蜂蜜好きにはたまらない国産蜂蜜のセレクトセットはもちろん、毎年人気の大容量サイズの国産蜂蜜セットなどお得な「はちみつ福袋」3種類と、話題の蜂蜜酒(ミード)が楽しめる「ミード福袋」4種類の、計7種類をご用意しました。一年の始まりにぴったりの、甘くて幸せなひとときをお届けします。ミールミィ三条本店とミールミィネットショップにて予約販売するほか、その他店舗でも、各百貨店に準じて販売予定。

数量限定ですので、ご予約はお早めに!

※百貨店(京都高島屋店、阪急うめだ店)での販売については、各店のHPをご覧ください。

人気の福袋
PICK UP!

《数量限定》

蜂蜜専門店の国産はちみつたっぷり福袋

毎年早期に完売する人気福袋! 蜂蜜が大好きな方におススメの大容量セット



《数量限定》

京都蜂蜜酒醸造所『The MEAD』超特大福袋

京都蜂蜜酒醸造所の人気ミードをたっぷり楽しみたい方向け! これまでに醸造してきた6種類のミードを各2本ずつ存分に味わえる贅沢12本セット



2026 はちみつ福袋の詳細はこちら





テレビで紹介
されました！

ミールミィ三条本店ハニーカフェ 8種類の蜂蜜かけ放題

メディア
大注目

読売テレビ「大阪ほんわかテレビ」(10/24 放送)にて、ミールミィ三条本店の「ハニーカフェ」の蜂蜜かけ放題が紹介されました！カフェでは、すべてのメニューにスタッフおすすめの8種類の蜂蜜がかけ放題。味わいの異なる蜂蜜を自由に楽しめるので、きっとお気に入りの蜂蜜が見つかります。おすすめは、かけ放題の蜂蜜とあわせて全13種類の蜂蜜を食べ比べできる「贅沢ハニートースト」。ボリューム満点のトーストも、いろんな蜂蜜を試しているうちにぺろりと完食でさちゃう美味しさです。



季節のミードが楽しめる新メニューが登場！

春の香り、夏の爽やかさ、秋の深み。季節を味わう3種の蜂蜜酒と蜂蜜の親子飲みミードセットがハニーカフェに新登場。さくら蜂蜜、菩提樹（ぼだいじゅ）蜂蜜、くり蜂蜜といった季節を感じる蜂蜜を使用したミードと、蜂蜜の親子飲みを楽しめる、蜂蜜専門店ならではの特別な体験をお届けします。



メリーゴーラウンド柄で可愛い！



ミールミィのハニーアドベントカレンダーが登場

ハロウィンも終わり、次のイベントはクリスマス。毎年人気のハニーアドベントカレンダーが今年も登場です。今年はメリーゴーラウンド柄で蜂蜜は9個入り。12/16からクリスマスイブまでの9日間毎日引き出しをあけているような蜂蜜を楽しんで♪

発売日：

2025年11月12日(水)

販売場所：

ミールミィ各店、ネットショップ



From the ORIGIN "No.0465

北海道名寄市産

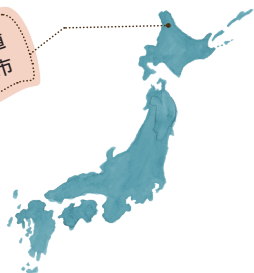
そば蜂蜜

2025/8/20 採蜜



Rich

北海道
名寄市



真っ白で可憐なそばの花から採れるのに、蜂蜜は真っ黒。その濃い色の理由は、鉄分をはじめカリウムやポリフェノールなど、ミネラルがたっぷり含まれているからです。栄養価の高い蜂蜜としても知られていますが、何より特徴的なのはその味と香り。黒糖のような深みと、独特の香ばしさがあり、まさに“好き嫌いが分かれる蜂蜜”の代表格です。とはいえ、今年のそば蜂蜜

は例年よりもマイルドな味わい。個性的ながらも食べやすく、そば蜂蜜デビューにもおすすめです。バナラアイスや牛乳、豆乳に少し加えるだけで、コクのあるオトナの甘みに早変わり。

そして、このコクのある風味は、実はミードづくりとの相性も抜群。

奥行きのある味わいを生かした11月8日新発売の“The MEAD そば”と、そばはちみつ親子飲みもぜひお試しください！



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

京都蜂蜜酒醸造所、世界に挑戦！！ — シドニーで感じたミードの可能性

9月に開催された「シドニーサケフェスティバル」に、京都蜂蜜酒醸造所として初めて世界に出展してきました。持って行ったのは「The MEAD」と「The MEAD 大阪桜」。正直、どんな反応があるのか少し不安もありましたが、フタを開けてみれば大盛況！ 開始から2時間ほどで全て完売し、ブースの前では「Beautiful!」「こんなミード飲んだことない!」との声が上がりました。驚いたのは、いろいろな人種の方が興味を持ってくれたこと。多くの日本酒の中に並んでも、蜂蜜のお酒はしっかりと存在感を放っていました。蜂蜜由来の自然な甘みや香りが、国境を越えて伝わるのを肌で感じました。

あらためて思います。蜂蜜酒・ミードは、まだまだ世界に羽ばたけるお酒だと。

次のチャレンジは、12月の香港。

蜂蜜屋として、そしてミードの造り手として——

世界に“日本の蜂蜜のお酒”を広める旅は、これからも続きます。



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。





黒蜜のようなコクと余韻

The MEAD そば

京都蜂蜜酒醸造所の The MEAD シリーズ第 6 弾。
国産そば蜂蜜由来のほのかな酸味と奥行きのある
甘みが調和した、深みのあるミード。
見た目もアンバー（琥珀色）で、黒糖のような風味
を感じる、落ち着いた味わいに仕上げました。
室温（15-25℃）でのストレートや 50 度程度に温
めたホットミードもおすすめ。ホットではより豊
かな香りも楽しめます。

醸造担当

ジャッキーからのコメント

黒蜜を思わせるアロマ。黒糖のような甘味と
しっかりとしたアルコールのボリューム、酸味、
アフターには香ばしいモルト（アンバーエール）
のような香りとじわっとしたうま味が引く。



京都蜂蜜酒醸造所：11 月のミードナイト & セミナー・イベント開催予定

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

11月14日(金)・11月15日(土)

ミードナイト

15:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:00)

11月14日(金)・11月15日(土)

京都蜂蜜酒醸造所の今後の出店・ イベント予定をお知らせいたします。

11月2日

バーエキスポ大阪 2025 (大阪)

伝統のジャムウと新しいはちみつ展 (大阪)

11月8日 サケモノガタリ in 関西 (大阪)

11月22日~24日

ミツバチサミット (茨城)

※日本ミード協会での出店

12月19日・20日

年忘れミードパーティー (京都蜂蜜酒醸造所)

セミナー、イベントなどの詳細はこちら



くり蜂蜜で
楽しむ

HONEY COOKING

はちみつかぼちゃぶりん

Good taste



材 料

- ・シングルオリジンハニー 0450 くり蜂蜜 大さじ 1
- ・かぼちゃ 1/4 個 100g ・卵 1 個
- ・生クリーム 100ml ・牛乳 100ml

作り方

- ① かぼちゃはラップをして電子レンジに 600w で 4 分かけ、柔らかくする
- ② 皮部分を取り、熱いうちに潰して滑らかにする（裏ごしするとよりなめらかに）
- ③ 卵はよくかき混ぜて、茶漉しなどでこして別で置いておく
- ④ 牛乳と生クリームを鍋に入れて沸騰しない程度に温める
- ⑤ 火を止めて④に蜂蜜を入れて混ぜる
- ⑥ ②に⑤を少しずつ加えてよく混ぜる。入れ終わったら③を加えてさらに混ぜる
- ⑦ ココットに⑥を均等に注ぎ入れ、表面の泡をスプーンですくって取り除いておく
- ⑧ 天板に⑦を並べ、天板の半分くらいの高さまでお湯を注ぐ
- ⑨ 170 度に予熱したオーブンで 25 分焼く
- ⑩ 粗熱が取れたら冷蔵庫で 2 時間くらい冷やし、食べる直前に蜂蜜を追いかけ！

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