

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

心を満たす、
蜂蜜とミードの冬時間。



蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン



ゆるく・楽しく・今年の感謝をミードで乾杯！



京都蜂蜜酒醸造所「年忘れミードパーティ」開催

“ゆるく・楽しく・今年の感謝をミードで乾杯！”をテーマに、ミード好きが集う“ゆるくて楽しい”ファン交流イベント「年忘れミードパーティ」を開催！10種類以上のミードが飲み放題！京都蜂蜜酒醸造所の個性豊かなミードを片手に、1年を振り返りながら、笑って語って乾杯しましょう。



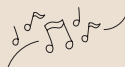
開催日時

12月19日（金）16：00～21：00

12月20日（土）13：00～21：00

定員

店内最大12名まで【要予約】



企画①

ミード大賞 2025

京都蜂蜜酒醸造所の6種類のウェルカムミードを飲み比べ！

その場で「一番お気に入りのミード」を投票し、今年の人気ミードを決定します。

企画②

ミードガチャ

外れくじなし！全員に必ず景品が当たるミードガチャ！



企画③

おつまみ持ち寄りナイト

“ミード×フード”の新しい発見を楽しむ夜。好きなおつまみを1品（市販品限定）持ち寄って、シェアスタイルで交流！手ぶら参加もOKです。

企画④

2025年の締めくくりトーク

ハニー・ハンター・市川拓三郎とジャッキーが語る「2025年の醸造所裏話」。
ちょっと笑えて心あたたまるとークで締めくくります。

予約 URL





【Xmas 限定パッケージ登場】

心を満たすミードで甘く芳醇なひとときを

ポーランドミード・ミニボトル 3 本セット
濃厚なポーランドミードが 3 種類飲み比べ
できる人気のアイテム。
クリスマス限定スリーブをつけてクリスマ
スギフトとしてもおすすめ。



10 種類の国産蜂蜜を味わえて、お年賀にもぴったり！

「スティックハニープラス」新春限定デザイン登場

10 種類の国産蜂蜜を少量ずつ味わえる人気のスティ
ックタイプセットが、華やかな新春限定デザインで登場。
軽くて持ち運びやすく、メール便での発送も可能なた
め、お年賀ギフトや新年のご挨拶にもぴったりのアイ
テムです。



年末年始の営業時間のお知らせ

【蜂蜜専門店ミールミィ三条本店】

初売り					
12/30 (火)	12/31 (水)	1/1 (木)	1/2 (金)	1/3 (土)	1/4 (日)
11:00 ~ 19:00 (※1: LO18 : 00)	11:00 ~ 17:00 (※1: LO15 : 00)	休	13:00 ~ 18:00 (※1: LO17 : 00)	11:00 ~ 19:00 (※1: LO18 : 00)	11:00 ~ 19:00 (※1: LO18 : 00)

※ 1/13 (火)は臨時休業させていただきます。

※京都高島屋店、阪急うめだ店は、百貨店の営業に準じます。

From the ORIGIN "No.0472

フランス ジュラ県産 **モミノキ蜂蜜**



Rich



フランス東部、スイス国境に接するジュラ県の深い森。その地で7月末から約1か月の間だけ採れるのが「モミノキ蜂蜜」です。蜜源は花ではなく、モミの木などの針葉樹。樹液を吸ったアブラムシやカイガラムシが分泌する甘露（ハニーデュー）を、ミツバチが集めて作ります。

そのため色は深い褐色で、渋みや苦みを含んだ落ち着いた味わい。甘さは控えめながら、口の中に広がる独特のコク

が魅力です。まさに「森の恵みをそのまま閉じ込めた蜂蜜」といえるでしょう。

フランスでは、パンやヨーグルトだけでなく、ハーブティーやチーズ、ローストした肉料理にも使われます。特にクリスマスの食卓では定番の存在。

「ジュラ」という名が“森”を意味するように、モミノキ蜂蜜は森そのものの香りを感じさせてくれる特別な蜂蜜です。

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。

4ケタの
ハニータンバーが
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。

ハニータンバー

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ
Flowers Acacia
タイプ Simple
国 日本
City 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」「蜜源地」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』。

ハニータンバー市川拓三郎が、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ケタのハニータ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

パンと蜂蜜が会って生まれた“アップサイクルビール”

先日、池袋で開催された Better life with upcycle さんの「Honey & Bread」発売イベントに参加してきました。会場にはフジテレビさんをはじめ多くのメディアの方が来場され、私たちのアップサイクルハニーを使った特別なクラフトビールを試飲いただきました。

このビールをつくっているのは、長い歴史を持つ栄屋製パンさんが運営する Better life with upcycle。パンの耳など本来なら行き場を失う素材と、金市商店のアップサイクルハニー——“捨てられるはずのものに、新しい価値を”という想いが重なって生まれた一本です。見た目はどしり重そうですが、ひと口飲むと驚くほど軽やか。モルトとホップのほどよい苦みに、ふわりと蜂蜜の甘さが寄り添い、優しい余韻が広がります。まさに名前の通り「ハニー＆ブレッド」を体現した味わい。アップサイクルという考え方がただの流行ではなく、“おいしさ”を通して生活の中に根づいていく。今回のコラボはその一歩になったと感じています。これからも蜂蜜の可能性を、楽しく・おいしく広げていきたいと思います。



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。





新しい年に、華やぎを添える一杯 The MEAD さくら

京都蜂蜜酒醸造所の The MEAD シリーズ第7弾。
国産さくら蜂蜜のやさしい香りと甘さをそのまま
残した、やわらかな口あたりのミードです。
冷やしてストレートで楽しんだり、すっきりと
ニック割もおすすめです。
Amazon にて 12 月以降発売。

醸造担当

ジャッキーからのコメント

アロマに青い山椒のようなニュアンス、シソの
花のフレーバー、シンプルな甘味ときれいな
酸味はレモネードのような後味を思わせる。
アフターにきれいな余韻が引く。



京都蜂蜜酒醸造所：12 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。

年忘れミードパーティー

12 月 19 日（金）16：00～21：00

12 月 20 日（土）13：00～21：00

醸造所 2 周年イベント

2026 年 3 月開催予定

京都蜂蜜酒醸造所 催事予定

2/28～3/1

神戸ビアジャンボリー（神戸）

3/28～29

和酒フェス（中目黒）

4/11～12

和酒フェス（大阪）

4/25～26

ウィスキーフェスティバル（横浜）

ご予約はコチラから



ハニーマスタード
ソースで美味しい!!

HONEY COOKING

ベーコンポテトの豚肉巻き

Good taste



材 料 (2人分)

- ・国産りんご蜂蜜 30g
- ・じゃがいも（メークイン） 180g
- ・ベーコン 40g
- ・豚肉スライス 100g
- ・粒マスタード 40g
- ・塩コショウ しっかりめ

作り方

- ① じゃがいもは皮をむいて2cm角にし、レンジで柔らかくなるまで加熱する(600w 5分～)
- ② ベーコンは5mm角に切り、炒めておく
- ③ じゃがいもをつぶして②を混ぜ合わせ、棒状に成形する
- ④ 豚肉は3枚位を少し重ねて広げ、③を包むように巻いて塩こしょうする(豚肉が厚くて小さい場合は叩いてのばす)
- ⑤ 熱したフライパンに油をひき、巻き終わりから焼いて全面にしっかりと火を通す
- ⑥ 焼けたら半分に切り、お皿に盛りつける
- ⑦ 豚肉を焼いたフライパンに蜂蜜とマスタードを入れ、余熱であたためてソースを作り、⑥にかける



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