

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE



蜂蜜の恵みが満ちる、
紅白のミードで新春のごあいさつ
やさしい甘みが、
門出のひとときを華やかに彩ります



蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン

2026. 1
No.67
TAKE FREE

免疫ケアに

寄り添う1か月 試して、選んで、続けられる。

“はじめてのマヌカハニー”キャンペーン開催



蜂蜜専門店ミールミィでは、2026年1月14日(水)～2月15日(日)のあいだ「はじめてのマヌカハニー」キャンペーンを開催します。

冬の健康ケアに人気のマヌカハニーを、気軽に“試して・選べる”機会です。お試しサイズや限定セットに加えて、スタンプラリーや購入特典もご用意。初めての方でも楽しみながらマヌカハニーを試して頂けます。



開催日時 2026年1月14日(水)～2月15日(日)

実施店舗 ミールミィ各店

お得なアイテムや特典がいっぱい！

30gお試しマヌカ3個セット(数量限定)

数種の異なるマヌカハニーを少量ずつ試せる3種類食べ比べセット。
初めての方にぴったりです。



マルチフローラルマヌカハニー20本入りが30%OFF

外出先でも便利なスティックタイプが期間限定でお得に。まずは気軽に試したい方におすすめ。

マヌカ購入でスタンプカード配布(実店舗限定)

1,000円ごとに1スタンプ、5個で500円OFFクーポンに。
少しずつ試しながらお得に楽しめます。



スティックマヌカハニー プレゼント

期間中、税込2,000円以上お買い上げで、
お試しサイズのスティックマヌカハニー(8g)を1本プレゼント。



京都蜂蜜酒醸造所 2周年記念イベント開催決定！

2026年3月10日「ミードの日」、京都蜂蜜酒醸造所はおかげさまで2周年を迎えます。

日頃のご愛顧に感謝し、“ミード”をより身近に楽しんでいただける2周年記念イベントを開催いたします。



◆ Happy MEAD 8 Days | 2026年3月6日(金)～2026年3月13日(金)

ミードを取り扱う飲食店とコラボし、期間限定の“ミードメニュー”が登場。お店ごとの個性あふれるペアリングをお楽しみいただけます。

◆スペシャルミードナイト | 2026年3月6日(金)・3月7日(土)

2夜限定の特別イベント。スパークリングミードをウェルカムドリンクでご提供し、ミードの魅力を存分に味わえる夜に。

◆ ここでしか味わえない限定ミードも！？

醸造所でしか飲めない、ジャッキーが手がける「2周年限定ミード」がお披露目されるかも…？

2周年だけの特別な8日間。新しいミードの世界と一緒に体感し、楽しみましょう！

今年も開催！いろんなさくら蜂蜜が大集合 「桜フェア」*

2月1日(日)～3月15日(日)

ミールミィにひと足早い春が到来。今年もさくら蜂蜜を楽しむフェアを開催します。期間中、さくら蜂蜜関連商品をご購入で「国産さくら蜂蜜ティック(8g)」をプレゼント！

春の贈り物にもぴったりなさくら蜂蜜を、この季節にぜひお楽しみください。



From the ORIGIN "No.0415"

ニュージーランド産 マヌカハニー MGO115+



Rich



ニュージーランドだけに自生するマヌカの花から採れる「マヌカハニー」。その魅力は、他の蜂蜜にはあまり多く含まれない成分 メチルグリオキサール (MGO) にあります。MGO は抗菌性を持つ有機化合物で、マヌカハニーの品質を示す大切な指標。一般的な蜂蜜では MGO は約 7mg/kg 程度と言われていますが、今回ご紹介する MGO115+ マヌカハニーは、その約 15 倍以上の濃度を含んだ信頼のグレードです。

「MGO115+」は、毎日の健康サポートに使いやすいスタンダードランク。スプーンひとさじをそのまま味わっても良し、ヨーグルトやトーストに合わせても OK。クセの少ない、やさしいキャラメルのような味わいで、お子さまや初めてのマヌカハニーにもおすすめです。大自然が育てた特別な蜂蜜を、日々の習慣に。MGO115+ の一匙が、あなたの毎日をそっと支えてくれますように。



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 力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

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、抹茶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

2年に1回のミツバチの祭典「ミツバチサミット」

11月に開催されたミツバチサミットにて、日本ミード協会として3日間にわたりミードの試飲・販売を行いました。ミツバチに関わる方々が多く集まる場ということもあります。ミードへの関心は非常に高く、過去2回の出店と比べても大きな盛り上がりを見せ、売上高も過去最高を記録する結果となりました。ミードというお酒が、確実に認知を広げつつあることを実感しています。また、日本ミード協会によるミードのワークショップには30名以上の方にご参加いただき、蜂蜜を原料とするお酒・ミードの魅力や可能性を共有する貴重な機会となりました。さらにハニーハンターとして、養蜂家の皆さんに向けて「貰い手から見た選ばれる蜂蜜の基準」や「養蜂GAPの活用」について講演を行いました。生産工程を可視化することが信頼につながり、ひいては蜂蜜の価値を高めるという内容に、多くの共感の声をいただき、今後の養蜂家向け勉強会での講演依頼も頂戴しました。特に印象的だったのは、若い世代の参加が増えていることです。高校生や大学生による養蜂活動の広がりを感じ、ミツバチ産業の未来に大きな希望を感じる機会となりました。



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。





ハレの日に、華やかな香りを添える
The MEAD 紅白ギフトセット



結婚、卒業、就職、誕生日、記念日など——人生の節目にそっと寄り添う2本を詰め合わせました。

京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップミード「The MEAD(ザ・ミード)」と、やさしい香りが広がる新作「The MEAD さくら」をセットにした“紅白ギフト”。

“さくら蜂蜜”ならではの上品な甘みと華やかな香りは、晴れ日の贈り物にぴったり。

冷やしてストレートはもちろん、トニック割で軽やかに楽しめるため、お酒好きの方にもビギナーの方にも喜ばれる万能ギフトです。



京都蜂蜜酒醸造所：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

2026年1月30日(金)・31日(土)

京都蜂蜜酒醸造所 催事予定

3月28日 ミードフェスタ(東京)
(日本ミード協会主催)

ミードナイト 15:00 ~ 21:00
(ラストオーダー 20:00)

2026年1月30日(金)・31日(土)

2026年3月6日(金) 7日(土)
* 2周年記念スペシャルバージョン



ご予約はコチラから



生姜蜂蜜漬の温奴

Good taste



材 料

- ・生姜蜂蜜漬 大さじ 2 ・水 90 cc
- ・豆腐 150g ・白だし 大さじ 3
- ・しいたけ 1 個 ・ねぎ 適量
- ・片栗粉 適量 ・水 適量



作り方

- ① 豆腐を耐熱容器に入れて 40~50 秒ラップをかけて温める。
- ② しいたけをスライスし、白だし・水と一緒に鍋に入れ沸騰させる。
- ③ 沸騰したら弱火にし、生姜蜂蜜漬を加え軽く混ぜ合わせる。
- ④ ③に水溶き片栗粉を加え、餡を作る。
- ⑤ 豆腐の上に餡をかけ、ネギを散らして完成！

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°C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ます。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。

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。

Enjoy Honey Time 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を行うことで、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」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



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)



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。

〒 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