

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

ハレの日に、
桜の香りを添える一杯





フェア開催

春の贈り物・自分用にも選びたい

「さくら蜂蜜」大集合！

春の訪れを感じさせる桜の季節に合わせ、“桜”をテーマにした蜂蜜アイテムを集めたフェアを開催。やさしく上品な香りが特徴の「さくら蜂蜜」を使った商品を中心に、春の手土産や季節の贈りもの、自分へのご褒美にもおすすめのラインアップが一堂に揃います。フェア期間中は、対象商品のご購入でお試しサイズのスティックハニー「国産さくら蜂蜜（8g）」を1本プレゼント。桜の開花が待ち遠しいこの季節。蜂蜜専門店ミールミィで、ひとあし早い春のひとときをお楽しみください。

《桜フェア対象アイテム》一部抜粋

リニューアルして
新登場！

スティックハニープラス さくら

「さくら蜂蜜」を産地別
(大阪・福島・広島)で食べ比べ！



ほんのりピンクが
可愛い

桜香る蜂蜜

ピンクに染まった桜の香りが優しく香る
春らしい人気のアイテム。

さくら蜂蜜から
造ったお酒

The MEAD 大阪桜(ザ・ミード オオサカサクラ)

大阪府産さくら蜂蜜だけを使用し、
さくら蜂蜜の華やかさを閉じ込めたミード。



桜フェア期間：2月1日～3月15日



＼三条本店ハニーカフェ限定／

期間
限定

桜の香りを楽しむ

ハニーカフェメニュー登場





バレンタイン に選びたい、やさしい甘さ の ご褒美

バレンタインは、感謝や想いを伝えるきっかけの日。その気持ちに、毎日の暮らしに寄り添う蜂蜜を添えてみませんか。大切な人への贈りものとしてはもちろん、毎日がんばっている自分へも。優しい甘さのご褒美アイテムを選びました。

Happy
Valentine's
Day

バレンタインおすすめ 3 選

① スティックハニープラス ハニーハンターセレクト 10 種類食べ比べ –バレンタイン Ver. –

国産蜂蜜を 10 種類セットにした人気の食べ比べシリーズが、バレンタインにも使いやすい特別パッケージに。プチギフトにもぴったりのアイテムです。



② 30g お試しマヌカ 3 個セット

数値の違いを食べ比べできるミニサイズセット。
健康を気づかう方や、初めてマヌカハニーを試される方に。



③ The MEAD くり (ザ・ミードクリ)

国産くり蜂蜜で造ったビターズウィートな味わいのミード。
贈りものにも、自分用にもおすすめの大人のバレンタインギフト。



お酒の情報誌『月刊たる』で紹介されました

京都蜂蜜酒醸造所が、お酒の情報誌『月刊たる』にて紹介されました。

金市商店は、2005 年より全国に先駆けてミードの輸入を開始し、委託醸造を経て、2024 年 3 月に自社醸造所「京都蜂蜜酒醸造所」をオープンしました。ハニーハンター市川拓三郎が養蜂家から直接買い付けた蜂蜜を使用し、「蜂蜜からできたお酒だと感じられるミードづくり」への想いに共感いただき、今回の取材が実現しました。取材では、「The MEAD」シリーズの試飲に加え、原料となるさまざまな蜂蜜の試食を通して、ハニーハンター市川拓三郎のこれまでの歩みや、ミードに込めた想い、そして未来への夢をお伝えしました。アルコール度数の低い「ジャパニーズミード」が、世界に誇れる存在になるよう応援したい——そんな温かい言葉もいただいています。



From the ORIGIN "No.0451

広島県呉市産

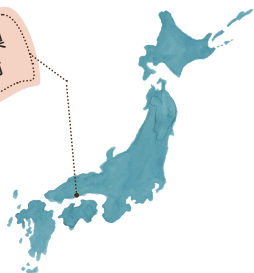
さくら蜂蜜

2025/5/22 採蜜



Floral

広島県
呉市



さくら蜂蜜は、日本を代表する蜂蜜のひとつだと思っています。日本人にとって特別な存在である「桜」、そして桜前線が告げる春の訪れ。その象徴的な花から生まれる蜂蜜だからこそ、毎年心待ちにしています。

桜は日本全国で咲き、地域ごとに蜂蜜の表情が少しずつ異なります。私自身、広島県呉市を訪れたことがあります。旧軍港の町として海のイメージが強い呉ですが、山手に入ると多

くの桜が咲き誇ります。その環境で採れたさくら蜂蜜は、口に含んだ瞬間、濃厚な桜の花の香りがふわりと広がり、甘みもしっかり。

まさに“春そのもの”の味わいです。

さくら蜂蜜は採蜜時期の関係で、春一番にはなかなか出会えない蜂蜜。だからこそ、こうして改めて味わう一匙に、日本の春の記憶がぎゅっと詰まっているように感じます。



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
採蜜日 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

香港で広がった、ミードの次なる可能性

2025年12月、京都蜂蜜酒醸造所のミードを携えて、香港で開催された商談会に参加してきました。香港でも、ミードの知名度はまだ決して高いとは言えません。それでも会場では、多くのバイヤーの方が足を止め、「初めて飲んだけど面白い」「蜂蜜だけでここまで表現できるのか」と強い関心を示してくださいました。

特に印象的だったのは、興味を持ってくださった業者の方が、現地の有名ホテルへの提案をその場で検討してくださったこと。実際にテイスティングの場でも好感触を得ることができ、「香港でもいけるかもしれない」という手応えを感じる機会となりました。

世界に目を向けると、ミードはまだまだ伸びしろだらけのお酒です。今回の香港での出会いをきっかけに、2026年には香港で京都蜂蜜酒醸造所のミードがデビューする——そんな予感が現実味を帯びてきました。

これからも、蜂蜜屋だからこそ造れるミードを携えて、世界へのチャレンジを続け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。



京都蜂蜜酒醸造所 2 周年記念企画 Happy MEAD 8 (ハニー) Days 開催



— “ミードを飲める体験” を広げる 8 日間 —

京都市中京区の京都蜂蜜酒醸造所は、2026 年 3 月 10 日に開業 2 周年を迎えます。

これを記念し、2026 年 3 月 6 日 (金) ～ 3 月 13 日 (金) の 8 日間、2 周年記念企画「Happy MEAD 8 (ハニー) Days」を開催します。「まずは一杯、飲んで楽しんでほしい。」そんな思いから、全国の飲食店とのコラボレーションをはじめ、醸造所での周年イベント、新商品発売、初のブランドアンバサダー就任など、ミードを飲んで・知って・楽しむ体験を同時に展開します。

■ ミードを「体験」として広げる

ミードは「名前は知っているけれど、飲んだことはない」という方も多いお酒です。京都蜂蜜酒醸造所では、実際に飲んでみることで、その味わいの幅や楽しさを感じてほしいと考えてきました。2 周年という節目に、醸造所だけでなく、街の飲食店と共にミードが楽しめる場をつくる。それが「Happy MEAD 8 Days」に込めた想いです。

[01] 新商品「The MEAD ハニーデイズ」発売 (3 月 1 日予定)

日常の中で気軽に楽しめる、新定番ミード。2 月 2 日 (月) より予約受付を開始し、予約購入特典として使用蜂蜜のお試しサイズをプレゼント。



[02] 全国飲食店コラボ

「あなたの街でも、ミードが飲めるかも!？」

全国約 20 店舗の飲食店で「The MEAD ハニーデイズ」を提供予定。ミードカクテルや料理とのペアリングなど、店舗ごとの自由なスタイルで“ミードの楽しみ方”を提案します。

[03] 醸造所開催「スペシャルミードナイト」

「スペシャルミードナイト」

3 月 6 日 (金)、7 日 (土) 15:00 ～ 21:00

2 日間限定の周年イベントを開催。

スパークリングミードのウェルカムドリンクや、2 周年限定ミードをご用意。フード持ち込み OK、ノンアルコールドリンクもあります。



《イベント概要》

イベント名：Happy MEAD 8 (ハニー) Days

開催期間：2026 年 3 月 6 日 (金) ～ 3 月 13 日 (金)

詳細・最新情報：イベント特設ページ



オレンジ香る

HONEY COOKING

ホットそばミード

Good taste



材 料

- ・ The MEAD そば 150ml
- ・ シナモンスティック 1/2 本
- ・ オレンジスライス 1 枚
- ・ オレンジ蜂蜜 お好みで

作 り 方

- ① 小鍋にミードを入れ、沸騰直前まで温める。
- ② オレンジスライス、シナモンを入れ軽く混ぜたら火を止める。
- ③ カップに移し、お好みで蜂蜜を加えて完成！

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