

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

はじめてのミードに。
やさしい甘さのお酒、できました。



飲むたび、ちょっと好きになる。



特設ページ



HAPPY MEAD FAIR 開催!!

3月10日、京都蜂蜜酒醸造所は開業2周年を迎えます。

蜂蜜から生まれるお酒、蜂蜜酒（ミード）。

醸造所をオープンしてからの2年間で、ミードを「初めて飲んだ」「好きになった」と言ってくれる方が少しずつ増えてきました。けれど、ミードはまだビールやワインに比べると、決して身近なお酒とは言えません。だからこそ、この3月、ミードを「飲んで・知って・楽しむ」体験を通して、もっと気軽に、もっと自由に楽しめる機会をご用意しました。

はじめての方も、いつも応援してくださる方も。

一杯のミードから広がる時間を、ぜひ一緒にお楽しみください。

2周年記念イベント

◆新作デイリーミード誕生

3月1日発売「The MEAD ハニーデイズ」

すっきりと軽やかで、やさしい甘み。

オレンジ蜂蜜の明るい香りがふわりと広がる、毎日に寄り添う小瓶タイプのミードです。

“はじめての一杯”にもぴったりの味わいに仕上げました。



◆ Happy MEAD 8 Days (全国飲食店コラボ)

期間：3/6（金）～3/13（金）

「あなたの街でも、ミードが飲めるかも!？」

全国の飲食店にご協力いただき、「The MEAD ハニーデイズ」のカクテルや料理とのペアリングなど、各店ならではのスタイルで“ミードの楽しみ方”をご提案します。

参加店舗は
Google マップでチェック→



◆ 醸造所開催「スペシャルミードナイト」

期間：3/7（金）・3/8（土）

ご予約はこちら→

2日間限定の特別な夜。スパークリングミードのウェルカムドリンクや醸造担当ジャッキーの特製ミードなど、周年ならではの体験を楽しめる夜をお届けします。フード持ち込みOK、ノンアルコールドリンクもあります。



◆ 初のブランドアンバサダー就任

京都蜂蜜酒醸造所初となるブランドアンバサダーに、バーテンダーの佐藤 創氏が就任します。ミードカクテルの提案やイベント参加を通じて、ミードの新しい魅力を発信します。





世界へ。確かな一歩を刻む。 京都蜂蜜酒醸造所、ポーランドでブロンズ受賞。

京都蜂蜜酒醸造所が、ポーランドで開催された世界的ミードコンペティション Mead Madness Cup (ミードマッドネスカップ) 2026 に初出場しました。

世界各国のミードが集うこの舞台。私たちにとっては、京都から世界へ向けた初めての挑戦です。

伝統的な製法で造る「M-1 (トラディショナルミード)」部門にエントリーし、

M1C (スウィート部門) にて「The MEAD」がブロンズ受賞。

M1V (バラエティ部門) にて「The MEAD くり」がブロンズ受賞。

初挑戦にして、2部門での受賞という結果をいただきました。

日々、蜂蜜と向き合い、素材の個性を丁寧に引き出すことを大切に醸してきた一本。その味わいが遠くポーランドの地で評価されたことは、私たちにとって大きな励みです。

3月10日には、開業2周年を迎えます。この受賞は、これまで支えてくださった皆さまへの感謝とともに、未来へ向かう静かな自信となりました。

京都から世界へ。蜂蜜一滴の可能性を信じ、これからも一歩ずつ歩んでまいります。



日本最大級のミードの祭典へ 第6回 日本ミードフェスタに参加します！

一般社団法人 日本ミード協会設立 10周年を記念した「第6回 日本ミードフェスタ」が、赤レンガ酒造工場にて開催されます。国内外のミードメーカーが集い、試飲や販売、講演、体験企画などを通して蜂蜜酒（ミード）の魅力を発信する一日です。京都からは京都蜂蜜酒醸造所とミールミィが出演。さらにハニーハンター市川拓三郎は実行委員として運営にも携わります。多彩なミードの飲み比べはもちろん、蜂蜜をテーマにした体験企画も予定されており、おさま連れでも楽しめます。入場無料（試飲は有料リストバンド制）。春の東京で、ミードの世界を体感してみませんか。



開催日：2026年3月28日(土) 時間：12:00～16:00

会場：赤レンガ酒造工場

詳細はこちら

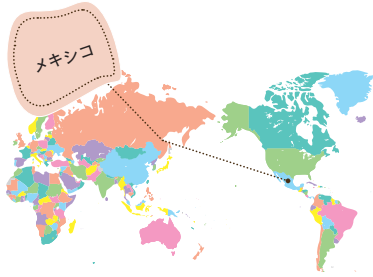


From the ORIGIN "No.0488



メキシコ産 **オレンジ蜂蜜**

Fruity



西日本では柑橘系の蜂蜜といえば「みかん蜂蜜」が定番ですが、海外に目を向けると、同じ柑橘でも「オレンジ蜂蜜」が広く親しまれています。中でもメキシコ産のオレンジ蜂蜜は、太陽をたっぷり浴びたオレンジ畑で採れる、力強くも華やかな蜂蜜です。みかん蜂蜜と比べると、甘みがしっかりとしており、口に含んだ瞬間にジューシーな果実感がぱっと広がるのが特徴。柑橘らしい爽やかさの中に、熟した

オレンジを思わせる濃厚さがあり、ハニーハンターとしても特に気に入りの蜂蜜のひとつです。その個性を生かし、「The MEAD ハニーデイズ」では、このオレンジ蜂蜜をメインの蜂蜜として使用しています。蜂蜜そのものを味わったあとに、同じ蜂蜜から生まれたミードを飲む——いわば“親子飲み”をしてみると、原料とお酒のつながりがより立体的に感じられて面白いはず。国は違えど、ミツバチが運ぶ甘さは世界共通。メキシコの太陽とオレンジの花が育んだ味わいを、ぜひお楽しみください。

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ヶタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄



採蜜
時期



蜜源



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



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ヶ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・精度」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、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

ポーランド行ってきました(前編) — 極寒の国で出会うミードの世界 —

ジェントブリ。ポーランド語で「こんにちは」という意味の言葉で、今回の旅は始まり
ました。到着した日の気温はなんとマイナス12℃。頬に当たる空気が痛いほどの寒さで、
日本の冬とはまったく別世界です。しかし、ここポーランドは世界有数のミード大国。寒
さの中でも胸は自然と高鳴ります。滞在中、ふらりと立ち寄ったローカルの酒屋さんと、
さっそくミードを発見。知っている銘柄もあれば、初めて見るものもあり、思わず興奮し
て数本購入してしまいました。ミードについて熱く語ってくれる店員さんの接客も印象的
で、この国におけるミードの存在の大きさを感じます。さらに、約8年ぶりに老舗メーカー
「アピス」を訪問。新商品を紹介していただいたほか、ポー
ランドにおけるミードの長い歴史について改めて教えても
らいました。金市商店との意外な共通点も見つかり、距離
を越えた“仲間”のような絆の深まりを感じる時間となり
ました。その後参加したミードカンファレンスについては、
来月のハニートークで詳しくお伝えしたいと思います。



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。





甘すぎず、重すぎず 日常のひとつときにそっと寄り添う

The MEAD ハニーデイズ 250ml



『The MEAD ハニーデイズ』は、「初めてのお酒に選んでほしい」という思いから生まれたミード。蜂蜜酒ならではのやさしい甘みを生かし、アルコールの強さを感じにくい軽やかな飲み口に仕上げました。

ひと口目に広がるのは、メキシコ産オレンジ蜂蜜の明るく華やかな香り。そこにウクライナ産百花蜜のやわらかで上品な甘みが重なり、なめらかな口当たりをつくります。

「お酒はちょっと苦手」「強い味は得意じゃない」——そんな方にも安心して楽しんでいただける味わいです。

醸造担当 ジャッキーからのコメント

白葡萄の果皮のようなアロマ、すっと入ってくるアタックから中間にかけて甘味のボリュームを感じるが、すぐに和三盆のような柔らかい糖の口当たりになり、アフターには滋味のある余韻とわずかに収斂味が残る。

メキシコ産オレンジ蜂蜜の香りと、ウクライナ産百花蜜のきれいな甘味が渾然一体となり、蜂蜜ならではの身体にすっと入ってくる感覚で楽しめるミードに。普段のThe MEADシリーズのような特別感のあるミードというよりは、日常に寄り添うミードとして食事とも合わせて飲んでもらいたい。ストレートで飲むのがおすすめ。

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。

《スペシャルミードナイト》

15:00-21:00

(ラストオーダー 20:00)

3月6日(金)・3月7日(土)

2日間限定で開催する、周年ならではの特別な夜。ウェルカムミードから限定ミード、ゲストブルワーとの交流まで、

「ここでしか味わえない」

ミード体験をお届けします。

セミナー、イベントなどの

詳細はこちら

公式サイト



京都蜂蜜酒醸造所 催事予定

3月8日(日) みつばちマルシェ @須磨公園

3月6日(金)～13日(金)

Happy MEAD 8 Days (全国・飲食店コラボ)

3月19日(木)～24日(火)

酒万博 @あべのハルカス近鉄本店

3月28日(土) 第6回日本ミードフェスタ

@東京・赤レンガ酒造工場(日本ミード協会主催)

HONEY COOKING

結晶はちみつバター

Good taste



材料

- ・結晶化した蜂蜜 30g
- ・バター 50g

作り方

- ① バターを常温で置いておき、クリーム状になるまで混ぜる。
- ② ①に結晶化した蜂蜜を入れ、よく混ぜ合わせる。



焼きたての
トーストやスコーンに
たっぷり乗せて
味わって。

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、種類は国内唯一。

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