

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

京都発のミード、世界へ。
世界最大級のミード国際大会初挑戦で
ブロンズメダルをダブル受賞



2026. **4**

No.70
TAKE FREE

季節で変わる
ミードを楽しむ

「大人のミードソフトクリーム」が

さらに **美味しく** バージョンアップ



ミールミィ三条本店に併設するハニーカフェの人気メニュー「大人のミードソフトクリーム」が、新スタイルへと生まれ変わりました。

ミールミィオリジナルのソフトクリームに、蜂蜜のお酒“ミード”をとろりとかけ、ジュレや巣蜜も添えた、蜂蜜づくしの味わいを楽しめる大人向けのスイーツ。

今回のリニューアルでは、ソフトクリームに合わせるミードを、姉妹ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」が手がけるラインナップの中から、季節ごとにセレクトするスタイルへと一新しました。訪れるたびに異なる組み合わせをお楽しみいただけます。



3月は、ポーランドで開催された世界的コンペティション「Mead Madness Cup Pro 2026」でブロンズメダルを受賞した「The MEAD (ザ・ミード)」をご提供し、蜂蜜の華やかな香りが際立つ贅沢な味わいをお届けしてきました。

4月からは「The MEAD 大阪桜」へ。季節ごとに移ろう一杯との出会いを、ぜひお楽しみください。

■ 季節で変わる、かけるミード

○ 第二弾 (春)

「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のみを使用した、桜のやさしい香りが広がる華やかな味わい。

○ 第三弾 (初夏)

「The MEAD ハニーデイズ (ザ・ミード ハニーデイズ)」

メキシコ産オレンジ蜂蜜とウクライナ産百花蜜を使用した、軽やかで親しみやすい甘みが特徴の新作ミード。

○ 夏季

「The MEAD 北海道 (ザ・ミード ホッカイドウ)」

北海道産ぼだいじゅ蜂蜜由来の爽やかな味わい。暑い季節に心地よい、すっきりとした飲み口。

○ 秋季

「The MEAD くり (ザ・ミード クリ)」

「The MEAD」と同じく「Mead Madness Cup Pro 2026」にてブロンズメダルを受賞。

国産くり蜂蜜のkokを活かした、秋らしい深みのある味わい。



ハニーカフェ
メニューはこちら

※提供内容は、
都合により変更と
なる場合がございます。





ミールミィの蜂蜜で、朝がちょっと楽しみになる。

春はパン & ヨーグルトに蜂蜜が美味しい季節♪



4月は、新しい生活が始まる季節。
新生活や新学期など、朝の過ごし方が
少し変わる時期でもあります。
トーストに、ヨーグルトに、紅茶に。
いつもの朝ごはんに蜂蜜をプラスし
て、ちょっと楽しみになる朝の時間
を過ごしてみませんか？

トーストにおすすめの蜂蜜

- ・アカシア蜂蜜：軽やかでクセがなく、トーストにぴったり！
- ・百花蜜：花々の風味が楽しめる、バランスのよい甘さ。



バターと合わせたい蜂蜜

- ・みかん蜂蜜：爽やかな柑橘の香り。バターと合わせると贅沢な味わいに。
- ・はぜ蜂蜜：コクのある味わいで、トースト+バターとの相性抜群。



ヨーグルトにおすすめ

- ・ブルーベリー蜂蜜：まったりとした甘さでヨーグルトによく合います。
- ・りんご蜂蜜：フルーティな香りでヨーグルトの美味しさを引き立てます。



紅茶・ミルクに

- ・バラ香る蜂蜜：華やかな香りが紅茶によく合う蜂蜜。
- ・桜香る蜂蜜：優しい甘さと香りでミルクやハーブティーにもおすすめ。



ハニーハンター市川拓三郎に密着

MBS 毎日放送「京都知新」で活動が紹介されました

2026年3月1日(日)放送のMBS毎日放送「京都知新」にて、金商店 三代目社長でもある“ハニーハンター市川拓三郎”の活動が紹介されました。

番組では、世界最古の酒ともいわれるミード（蜂蜜酒）の魅力や、京都でのミード造りへの挑戦を中心に、蜂蜜と向き合い続けてきた歩み、そして京都からミード文化を発信していく想いを取り上げていただきました。

※ TVer にて約3か月間ご視聴いただけます。ぜひご覧ください。



From the ORIGIN "No.0489



長崎県長崎市産

びわ蜂蜜

2026/2/21 採蜜

Fruity Balance

長崎県
長崎市



冬に採れる蜂蜜をご存知でしょうか。

それが、この希少な「びわ蜂蜜」です。

びわは寒い時期に花を咲かせる珍しい植物。その蜜を集めるミツバチにとって、冬の採蜜はまさに過酷な挑戦です。本来は越冬の季節。強い群れでなければ採蜜は難しく、寒さの中で巣に戻れないミツバチもいるほど。養蜂家にとっても大きなリスクを伴う、特別な蜂蜜なのです。

そんなびわ蜂蜜を、名産地・長崎の養蜂家さんからご案内

いただき、久しぶりに会うことができました。

味わいは、ほんのリフルーティでクセが少なく、ずっと口に広がるやさしい甘み。トーストやヨーグルトはもちろん、どんな食材にも寄り添う万能な一本です。

冬の厳しさの中で生まれた、ひとさじの恵み。

この季節ならではの特別な味わいを、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。

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。 |

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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

京都蜂蜜酒醸造所のミードが2つのメダルを受賞しました！！

ポーランドで開催された「Mead Madness Cup 2026」。世界中から集まった777種類のミードの中で、私たちのミードがブロンズメダルを2つ受賞することができました。ハニーハンターとして、蜂蜜を追いかけてきた延長線に、この結果があったことをとても嬉しく思います。会場では、ポーランド、イタリア、韓国、スロバキアなど、さまざまな国の醸造家たちと交流しました。使う蜂蜜も、考え方も、表現もまったく違う。それでも共通しているのは、「ミードが好きだ」という強い想い。その熱量に触れ、「こんなにも本気でミードを造っている仲間が世界にいるんだ」と、胸が熱くなりました。

蜂蜜を追いかけて世界を回る中で、改めて感じたこと。

ミードはまだ面白くなるお酒です。

もっといい蜂蜜を探して、もっと面白いミードを造る。

ハニーハンターとして、まだまだ挑戦は続きます。



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。





母の日におすすめの華やかなミード

インターミエル ロゼ

醸造元であるカナダのインターミエル社の地元で採れる蜂蜜を醸造し、自家バラ園から採ったバラの花びらをじっくり漬け込み、色づけにクランベリージュースを加えてロゼワインのように仕上げたアレンジミードです。人工着色料、香料は一切使っていない天然の色と香り。バラの香りが口に広がりクランベリージュースの酸味バランスが絶妙です。母の日の贈り物としてもおすすめのアイテム。



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4月29日(水・祝)

2026年4月30日(木)

京都蜂蜜酒醸造所 催事予定

4/11～12 にっぼん青果祭(大阪)

4/11～12 和酒フェス(大阪)

ミードナイト 15:00～21:00

(ラストオーダー 20:00)

2026年4月29日(水・祝)

2026年4月30日(木)



セミナー、イベントなどの詳細はこちら



京都蜂蜜酒醸造所アンバサダー
バーテンダー 佐藤 創氏
オリジナルカクテルレシピ

Honey Moon



材料

- The MEAD 30ml
- Dry Gin 10ml
- Lemon juice 10ml
- Apple honey syrup (Apple honey 5ml + Hot water 5ml)
- Champagne 45ml
- レモンピール

作り方

1. 上記材料 A を氷が入った
ミキシンググラスで良く混ぜる。
2. champagne の入ったグラスに
1. を注ぎ、軽く混ぜる。
3. レモンピールを振りかけて完成。

Tsukuru's comment

実は、ミード（蜂蜜酒）は「ハネムーン」という言葉の語源そのもの。中世のヨーロッパで、新婚の夫婦が1ヶ月間（1つの月が巡る間）ミードを飲んで子宝を願った習慣から生まれた言葉です。お祝い事の象徴であるシャンパンと合わせて、蜂蜜本来の華やかな香りを引き立たせた甘酸っぱい口当たりのリフレッシュカクテルです。

3月より、京都蜂蜜酒醸造所初のブランドアンバサダーとしてバーテンダーの佐藤創氏が就任しました。確かな技術と表現力で、ミードカクテルやイベントを通じた新たな魅力を発信していただきます。



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