

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

「今年もこの季節がやってきた」

ハニーハンター 市川拓三郎、

今年最初の買い付けは大阪・柏原



蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2026. **5**

No.71
TAKE FREE

「今年も“この季節”がやってきた」

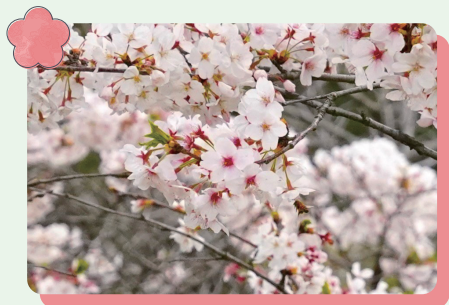
ハニーハンター 市川 拓三郎

今年最初の買い付けは大阪・柏原

春の訪れとともに、今年も“蜂蜜の季節”が始まりました。日本中・世界を巡り、その土地・その瞬間にしか出会えない蜂蜜を追い求めるハニーハンター市川拓三郎の2026年の買い付けが、いよいよスタートします。その最初の蜂蜜として届けられるのが、2026年4月9日(木)に大阪府柏原市で採蜜された「さくら蜂蜜」です。

数ある蜂蜜の中でも、さくら蜂蜜は一年のはじまりを告げる存在です。春に咲く桜の花は養蜂家にとっても大事な蜜源で、ハニーハンター市川拓三郎にとっても、毎年シーズンのスタートとして最初に買い付ける特別な蜂蜜です。しかし、桜の開花は天候や気温に大きく左右されるため、蜜の出方も年ごとに異なり、安定した採蜜が難しい蜜源でもあります。さらに、土地や採蜜のタイミングによって香りや味わいに変化するのも特徴で、それぞれの地域ごとの個性を楽しめる蜂蜜です。

今回採蜜した大阪府柏原市は、毎年4月中頃に香り豊かな蜜が採れる産地です。今年もその一滴から、「また一年が始まる」という季節の訪れを感じさせてくれました。



■ 2026年4月9日、採蜜の現場へ

採蜜が行われた4月9日。大阪府柏原市では桜が見頃を迎え、やわらかな春の空気の中、ミツバチたちが活発に花を訪れていました。

数日前に養蜂家から採蜜の連絡をもらっていたハニーハンターは、急遽スケジュールを変更し採蜜現場へ向かうことを決定。日中のミツバチの活動が活発になる前の早朝に大阪・柏原市へ車で向かいました。今年のさくら蜂蜜は、香りはやや穏やかですが、さくららしいやわらかな華やかさと、ほどよい甘みが心地よい味わいです。

自然条件が整った“その日、その瞬間”にしか生まれない味わいが、この一瓶に凝縮されています。



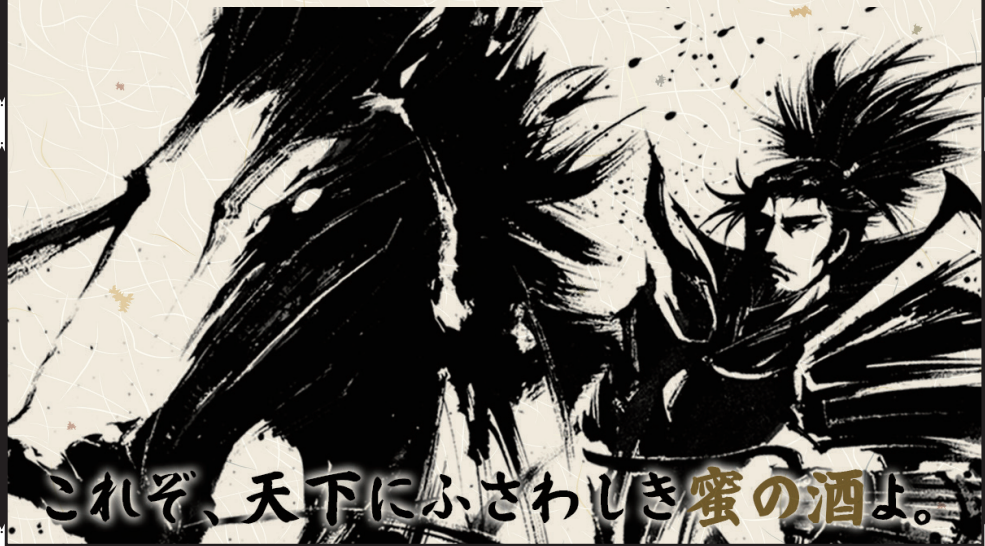


6月2日

解禁

織田信長×ミード(蜂蜜酒) 新たな物語

京都蜂蜜酒醸造所は、戦国武将・織田信長をモチーフにした特別ラベルのミード(蜂蜜酒)を発売します。1582年6月2日の本能寺の変に着想を得た特別な一本。もし、あの夜、信長の盃に“蜜の酒”が注がれていたなら——。そんな「if」の物語を、蜂蜜の華やかな香りと奥深い余韻で表現しました。墨絵師・御歌頭氏によるキービジュアルにも注目です。詳細は今後、公式サイト・SNSでお知らせします。



春の推し蜂蜜、あなたはどっち？

ミールミィで「桜 vs バラ」投票バトル開催

蜂蜜専門店「ミールミィ」では、この春、「桜香る蜂蜜」と「バラ香る蜂蜜」の「推し蜂蜜バトル」を開催中。春らしいやさしい香りが魅力の桜と、華やかで上品な香りが広がるバラ。店頭では、試食して気に入った方にシールで投票できる参加型企画を実施。さらにSNSでもキャンペーンを実施しており、お店でもおうちでも楽しめます。あなたの“推し”を選んで、今だけの特別な味わいを見つけてみませんか？母の日ギフトにもぴったりな、花の香りに包まれる蜂蜜をお楽しみください。



SNS キャンペーン実施中 (5/10 23:59 まで)



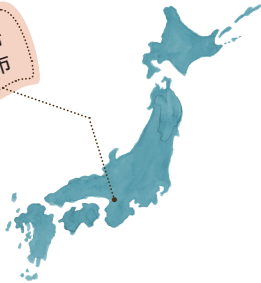
From the ORIGIN "No.0490

大阪府柏原市産 さくら蜂蜜 (ローハニー) 2026/4/9 採蜜



Floral

大阪府
柏原市



今年も新蜜の季節が始まりました。

トップバターは、毎年恒例となった大阪府柏原市のさくら蜂蜜です。4月9日の朝、養蜂家さんと現地の養蜂場で合流し、ハニーハンターも採蜜作業に参加。その日のうちに工場へ持ち帰り、翌日には非加熱のまま瓶詰。採れたての風味をそのまま閉じ込めた、まさに“ローハニー”としてお届けします。今年のさくら蜂蜜は、香りはやや穏やか

ですが、さくららしいやわらかな華やかさと、ほどよい甘みが心地よい仕上がりに。クセが少なく、トーストやヨーグルトはもちろん、さまざまな食材に合わせやすい味わいです。季節の始まりを告げる一瓶。2026年のハニーハントも、この一滴からスタートです。今年も美味しい蜂蜜をお届けしていきます。



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

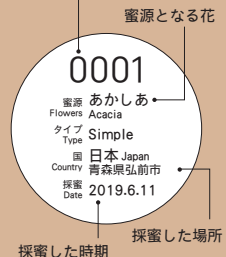


採蜜地



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

ポーノ！イタリアで出会った地中海の恵み

ボンジョルノ！ ただいま（2026.4/22）ハニーハンターは、蜂蜜の買い付けでイタリアに来ています今回の大きな目的のひとつが、地中海の太陽をたっぷり浴びて育つ「レモン蜂蜜」との出会いです。南イタリアの産地では、見渡す限りレモン畑……と思いきや、よく見るとオリーブ畑の中にレモンの木が植えられています。これは海から吹く強い風や雨からレモンの木を守るための知恵だそうで、昔から自然と共に生きてきた土地ならではの風景に感動しました。花の季節を迎えたレモン畑には、爽やかな香りが広がり、その蜜から生まれる蜂蜜は、柑橘らしい明るい香りとうさしい甘みが魅力。まさに地中海をそのまま閉じ込めたような味わいです。さらに今回は、偶然にもベルガモット蜂蜜にも出会うことができました。紅茶のアールグレイの香りづけでも有名なベルガモット。その花から採れる蜂蜜は、華やかで上品な香りが印象的な希少な一本でした。



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。



醸造担当 ジャッキーの

International 酒場放浪記

vol.01
ポーランド編



ヨーロッパの東端に位置するポーランド。ロシアの隣国ということもあり、ウォッカが非常に有名だ。ウォッカとはじゃがいもや穀物を原料にした蒸留酒で、世界一アルコール度数の高い酒「スピリタス」も実はポーランド産のウォッカだ。今回のポーランド出張で見かけて驚いたのは、みんなショットでウォッカを飲む光景だ。レストランでは家族親戚の一同が食事の前に乾杯をして、街中では若者が酒屋で1杯だけサクッと飲み干していた。しかしポーランドの魅力の酒はウォッカだけではない。ウォッカをベースに作られる Nalewka(ナレフカ)というお酒はご存じだろうか。ナレフカとはアルコールに果実やスパイス、甘味として砂糖や蜂蜜を混ぜて作るリキュールで、ポーランドではウォッカと同様にショットで飲まれている。甘味があるので食後酒として飲まれているようだ。クラクフを訪れるとナレフカを量り売りする酒屋がある。色々な種類のナレフカをその場で少量ずつ試飲でき、気に入ったものを好きな量買うことができるようだ。チョコレートを漬け込んだものまであり、味のクオリティも高い。

ウォッカより度数も低いナレフカ、ポーランド旅行の際はぜひ体験してみたい。



ジャッキー
jackey

- ・1993年東京都生まれ
- ・東京農業大学で農学・醸造学を学ぶ
- ・東京およびフランスでクラフトサケ製造・製品開発などを経験
- ・2025年1月株式会社金市商店入社、京都蜂蜜酒醸造所 醸造主任
- ・日本酒、どぶろく、リキュールなど幅広い酒類に精通
- ・趣味：カカオリキュール収集

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・ミードナイト

5月以降のミードセミナーは、ハニーハンターが蜂蜜買い付けの旅に出ているため、しばらくお休みいたします。ミードナイトにつきましても、現時点では開催予定はございません。開催が決定した場合は、HPやSNS等でご案内いたします。

京都蜂蜜酒醸造所 催事予定

5/1-17 グリュックV @東京
6/2 信長公忌 @京都（本能寺）
7/24-26 はちみつフェスタ @東京



セミナー、イベントなどの詳細はこちら



はちみつ
たっぷり

HONEY COOKING

バナナとクリチのハニーオープンサンド

Good taste



材料

- ・国産りんご蜂蜜 15g
- ・バケット
- ・バナナ 1/2 本
- ・クリームチーズ 40g
- ・ミックスナッツ お好みで



作り方

- ① カットしたバケットをトースターで焼き、クリームチーズを塗る
- ② ①の上にカットしたバナナ、砕いたナッツをのせる
- ③ 最後に蜂蜜をたっぷりかけて完成

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℃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