

# Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

もし、あの夜。

信長の盃に、蜜の酒が注がれていたなら――



蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン

2026. **6**  
No.72  
TAKE FREE

“もし信長がミードを飲んでいたら”

本能寺の変の日に生まれる、

歴史を味わう一杯

# 「信長ミード」

京都蜂蜜酒醸造所から、戦国武将・織田信長をモチーフにした特別なミード「信長ミード」が、2026年6月2日に発売されます。発売日は、1582年（天正十年）に本能寺の変が起こった日。本能寺の変から440年以上の時を経て、「もし、あの夜。信長の盃に“蜜の酒”が注がれていたなら——」という“if”の物語をテーマに誕生したお酒です。

使用するのは国産百花蜜のみ。京都蜂蜜酒醸造所として初となる“粗濾過製法”を採用し、蜂蜜本来の風味や濁りを残した、力強く奥深い味わいに仕上げました。現代のような高度な濾過技術がなかった戦国時代。当時の酒もまた、素材の個性を色濃く残していたのではないか——そんな歴史への想像から生まれたミードです。

ボトルには黒瓶を採用し、“本能寺の変”をイメージした重厚感ある世界観を表現。さらに、異国文化や新しい価値観を積極的に取り入れた信長の人物像と、「世界最古のお酒」ともいわれるミードの持つ異国情緒が重なり合い、“歴史には残らなかったもうひとつの物語”を現代の一杯として描き出しています。

発売日当日には、京都・本能寺で開催される「信長公忌」への出店も予定。試飲販売や商品展示に加え、法要での奉納も行われる予定です。

## 墨絵師・御歌頭氏によるキービジュアル



本商品のキービジュアルには、墨絵師・御歌頭氏による描き下ろし作品を採用。戦場を駆ける信長の姿を、墨の力強い表現で描き下ろしていただきました。

御歌頭氏は、戦国武将を中心に動物や自然などを描く墨絵師。墨に濃淡をつけない独自のスタイルで、白と黒だけとは思えない迫力と躍動感を生み出しています。海外7カ国での公演実績もあり、国内外で高い評価を受けています。



蜂蜜専門店だからできる、甘く幸せなカフェ時間



## ミールミィ ハニーカフェのおすすめメニューをご紹介します

ミールミィ三条本店併設のハニーカフェでは、蜂蜜の魅力をたっぷり味わえるスイーツやドリンクが人気です。店内では8種類の蜂蜜がかけ放題。蜂蜜専門店ならではの贅沢な時間を楽しめます。

人気 No.1

### 「ミールミィの贅沢ハニートースト」

外はサクッ、中はふんわり焼き上げたトーストに、ソフトクリームや巣蜜を添えた一品で、13種類の蜂蜜を食べ比べできます。



6/1 スタート

夏期  
限定!

### 「自家製蜂蜜漬のかき氷」

ハニーレモンやハニージンジャーなど、自家製ハニーシロップの爽やかな味わいが魅力。



大人におすすめ

### 「ミードソフトクリーム」

蜂蜜酒“ミード”を使ったゼリーや追いミードも楽しめる、ちょっと特別なソフトクリームです。



京都散策の途中に、

蜂蜜づくしのカフェタイムを過ごしてみてもいかがでしょうか。

朝のトーストも、夜の一杯も。

父の日は、蜂蜜のある時間を贈ろう。



仕事前の慌ただしい朝。休日にゆっくり過ごすコーヒー時間。一日の終わりに、ほっと力を抜く一杯。毎日を頑張るお父さんへ。父の日は、“もの”だけではなく、少し豊かになる時間を贈りませんか。

《新発売》

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 父の日限定 Ver.1

“ありがとう”を、気軽に贈れる蜂蜜ギフトに。ハニーハンター市川拓三郎が選んだ10種類の国産蜂蜜を、使いやすい8gスティックにしました。

忙しい朝のトースト。仕事の合間の糖分補給。夜のおつまみチーズやナッツにちょい足し。父の日限定デザインで包んだ、この時期だけの特別仕様です。甘いもの好きなお父さんにも、普段あまり蜂蜜を食べない方にもおすすめです。



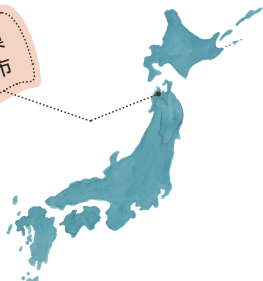
# From the ORIGIN "No.0495

青森県弘前市産 りんご蜂蜜 (ローハニー) 2026/5/13 採蜜



Fruity

青森県  
弘前市



りんごと言えば、やっぱり青森県。弘前市には「アップルロード」と呼ばれる道があり、その名の通り、一面にりんご畑が広がっています。そして、その先に見えるのが、津軽富士とも呼ばれる美しい岩木山。5月上旬の弘前は、りんごの花が咲き誇り、山にはまだ雪が残る、一年でも特別な季節です。白いりんごの花と雪化粧の岩木山。その景色はまるで絵画のようで、ハニーハンターも毎年心を奪われます。さらにこの

地域の先には、世界遺産・白神山地の豊かな自然も広がっています。そんな青森の大地で、ミツバチたちが集めたのがこの「りんご蜂蜜」です。味わいは、まるでりんご果汁のようにジュシー。爽やかな香りとすっきりした甘みが特徴で、今年も非常にバランスの良い仕上がりとなりました。青森の春を閉じ込めたような、特別な一匙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ケタの  
ハニーナンバーが  
その蜂蜜の銘柄



採蜜  
時期



蜜源

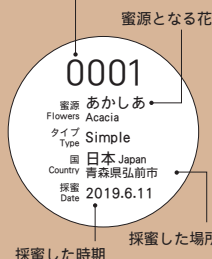


採蜜地



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ケ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です。
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です。
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

ボンジョルノ！イタリアで出会ったミードの楽しみ方

前はイタリアで出会ったレモン蜂蜜のお話を書きましたが、今回は“イタリアのミード”について。北イタリアでミードを造る「イドロメーレ・デイ・タウリーニ」を訪問し、造り手のパウロさんに現地ならではの楽しみ方を教えていただきました。

イタリアでミードは“イドロメーレ”と呼ばれています。決してメジャーなお酒ではありませんが、昔から食文化の中で楽しまれてきたそうです。特に印象的だったのが、ミードを使った「ザバイオーネ」。本来は卵黄と砂糖で作るイタリアの伝統的なデザートですが、パウロさんは砂糖の代わりにミードを使用。甘みとお酒の風味が重なり、大人のカスタードクリームのような味わいでした。また、ティラミスやリゾットに使うなど、“料理と合わせるミード”という発想にも驚かされました。国が違えば、蜂蜜も違う。そしてミードの楽しみ方も、こんなに違う。イタリアの陽気な空気の中で、改めてミードの奥深さを感じる旅となりました。



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。





“もし信長がミードを飲んでいたら”から生まれた一杯

NOBUNAGA MEAD

信長ミード



1582年6月2日に起こった本能寺の変をモチーフにした、特別な粗濾過ミード。国産百花蜜のみを使用し、蜂蜜本来の風味や濁りを残した力強い味わいに仕上げました。異国文化や新しい価値観を積極的に取り入れた織田信長の革新性と、「世界最古のお酒」ともいわれるミードの世界観を重ね合わせ、“歴史には残らなかったもうひとつの物語”を表現。ラベルには墨絵師・御歌頭氏による描き下ろし作品を採用した、数量限定の特別な一本です。

## 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・ミードナイト

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

- 6/2 信長公忌 @京都（本能寺）
- 7/11-12 和酒フェス大阪 @弁天町
- 7/24-26 はちみつフェスタ @東京
- 7/25-26 和酒フェス東京 @中目黒



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

## Medical Mead



### 材料

- ・ The MEAD くり 30ml
- ・ ウイスキー（知多推奨） 20ml
- ・ レモン果汁 15ml
- ・ ジンジャービターズ 4dash
- ・ ガーニッシュ：生姜糖 1枚

### 作り方

1. ミード、ウイスキー、レモン果汁、ジンジャービターズをミキシンググラスに入れて良く攪拌する。
2. 氷の入ったグラスに注ぎ、ガーニッシュの生姜糖を飾る。

### Tsukuru's comment

収穫祭の焚き火を思わせる、モダン・クラシックの再構築  
世界的に人気のカクテル、「ベニシリン」をベースに、栗のミード  
という大地の恵みを加えた、ノスタルジックで力強いツイスト。

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](mailto:info@kaneichi.kyoto)