

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

蜂蜜買い付け前半戦終了！
期待の後半戦へ



2026. **7**

No.73
TAKE FREE

気が付けば6月も折り返し。春の訪れとともに始まった国産蜂蜜シーズンも前半戦が終了です。今年は全国的なミツバチ不足に振り回されるスタートとなりました。近年の温暖化や異常気象の影響もあり、養蜂家さんからは「ミツバチを維持すること自体が難しくなってきた」という声も聞こえてきます。それでは2026年前半戦を振り返ってみましょう。(6月16日現在)

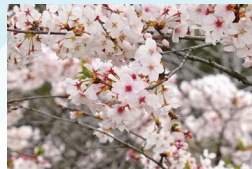
4月

買付満足度

60点

ミツバチ不足の春

春は順調に暖かくなりましたが、各地でミツバチ不足の影響が目立ちました。シーズン最初のさくら蜂蜜も全体的にはやや不作気味。それでも採れた蜂蜜は品質が良く、春らしい華やかな香りを楽しませてくれました。



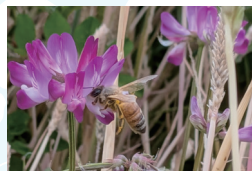
5月前半

買付満足度

60点

れんげ苦戦、みかんも影響

期待していた九州のれんげ蜂蜜は、昨年とは打って変わって不作。仕入れ量も大きく減少しました。和歌山のみかん蜂蜜は平年並みの収穫でしたが、ここでもミツバチ不足の影響を感じる結果に。花が咲いていても、ミツバチが十分に訪花できない難しさを痛感しました。



5月後半

買付満足度

80点

青森で嬉しい豊作

早めに青森りんご蜂蜜の買付けへ。今年は天候にも恵まれ、りんご蜂蜜は品質・量ともに非常に良好でした。豊作の年は香りも味わいも良くなる事が多く、まさに買付け日和。ただ、りんごの買付け中に気になったのが、すでに咲き始めているあかしの花。「今年はかなり早いぞ」と少し嫌な予感もしました。



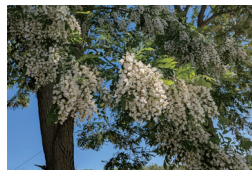
6月前半

買付満足度

70点

花は良い、でも天気が…

予感的中。北東北のあかしあは平年より1週間ほど早く開花しました。花付きは非常に良かったものの、開花時期と天候の巡り合わせが悪く、寒さや雨に悩まされることに。あと数日天気が良ければ…と悔しい地域もありました。一方、和歌山のはげやもちを蜜源とした百花蜜は平年作。品質の良い蜂蜜をしっかりと確保することができました。



【これから後半戦へ】北の大地に期待

前半戦はミツバチ不足と開花時期のズレに悩まされたシーズンでした。

しかし、蜂蜜のシーズンはまだ折り返し。これから東北北部、そして北海道が本番を迎えます。

ハニーハンターの
買付けの様子をチェック





今年の夏は、ミールミィで“推し蜜体験”!



8月3日の「はちみつの日」に合わせて、ミールミィ三条本店では蜂蜜をもっと好きになる3つの特別イベントを開催します。予約受付は7月1日よりスタート!この夏だけの体験をお楽しみください。

1 ハニーハンターとはちみつしぼり体験 **「好きすぎて自分で採っちゃう蜜♡」**

ハニーハンターと一緒に、採蜜体験にチャレンジ!みつばちが集めた蜂蜜がどのように採られ、私たちのもとへ届くのかを学びながら、実際に蜂蜜をしぼります。しぼりたてならではの香りや味わいも体験できる、夏休みにぴったりの人気イベントです。



【日時】8月5日(水) 10:30~12:00

【対象】年長~小学6年生 【定員】8名(要予約)

【参加費】1,100円(税込)

2 ミールミィの Honey Morning **「好きすぎて朝から蜜♡」**

焼きたてパンと一緒に、さまざまな蜂蜜を食べ比べできる特別モーニング。花によって異なる香りや味わいを楽しみながら、自分だけの“推し蜜”を見つけてみませんか?蜂蜜好きにはまらない、ミールミィならではのモーニングです。



【日時】8月10日(月)、11日(火・祝)

各日 9:30~11:00

【定員】各日 10名(要予約)

【特典】2名以上でご予約の方にソフトクリームサービス

【参加費】2,530円(税込)

3 好きすぎて蜜酒 **「ミード推しませんか?♡」**

蜂蜜から生まれるお酒「ミード」の飲み比べを楽しみながら、蜂蜜ごとの個性や味わいの違いを体験できるイベントです。京都蜂蜜酒醸造所のこだわりやミードの魅力を、醸造スタッフ・ジャッキーがお伝えします。お気に入りのミードを見つけて、ミードの世界をのぞいてみませんか?



【日時】8月29日(土) 17:00~18:30

【定員】8名(要予約) 【参加費】2,200円(税込)

※20歳以上の方限定

※妊娠中・授乳中の方、お車を運転される方はご参加いただけません。

各イベントとも定員制のため、参加をご希望の方はお早めにお申し込みください。



▶体験イベント予約はこちら



From the ORIGIN "No.0500



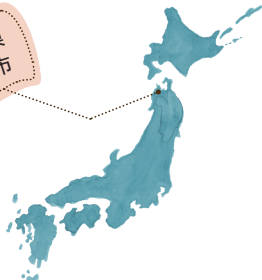
青森県弘前市産

あかしあ蜂蜜

2026/6/9 採蜜

simple

青森県
弘前市



2020年にスタートしたシングルオリジンハニーシリーズが、このたび500番目の商品「SO0500」を迎えました。記念すべき節目を飾るのは、第一号商品「SO0001」と同じ、青森県弘前市産のあかしあ蜂蜜です。シングルオリジンハニーは自然の恵みそのもの。不作や天候不順で入荷しない蜂蜜もある中、この弘前市産あかしあ蜂蜜は2019年から2026年まで毎年継続して仕入れができています。特別な蜂蜜です。今年の青森県は、あかしあの開花が平年より早く進みました。採蜜量

はやや控えめでしたが、糖度が高く、透明感のある素晴らしい品質に仕上がっています。「はちみつ女王」とも呼ばれるあかしあ蜂蜜は、クセのないクリアな味わいが魅力。トーストやヨーグルトはもちろん、料理や飲み物にも合わせやすい蜂蜜です。SO0001からSO0500へ。シリーズの歩みとともに歩んできた、青森県弘前市のあかしあ蜂蜜。採れたてを非加熱で瓶詰めしたローハニーならではの風味を、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

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



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・糖度」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

ミツバチ不足ってホント？ — ミツバチに寄生するダニ

最近、養蜂家さんを訪ねると「ミツバチが減っていて大変なんです」という話をよく耳にします。今年は平年と比べて群れの数が半分以下になったという方もおり、「このまま養蜂を続けていけるだろうか」と不安の声を聞くこともありました。原因のひとつが「ミツバチヘギタダニ」です。このダニはミツバチの体に寄生し、体液を吸って弱らせるだけでなく、病気も媒介します。被害が大きくなると群れ全体が弱り、全滅してしまうこともあります。近年は温暖化の影響で秋になっても暖かい日が続き、本来なら寒さで抑えられていたダニの活動期間が長くなっていると言われています。もちろん、ミツバチ不足の原因はダニだけではありません。気候変動や蜜源植物の減少など、さまざまな要因が絡み合っています。それでも養蜂家さんたちは、日々ミツバチと向き合い、美味しい蜂蜜を届けようと努力を続けています。蜂蜜を味わうとき、その一匙の向こうにいるミツバチや養蜂家さんのことも、少しでも思い出していただけると嬉しいです。



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。



醸造担当 ジャッキーの

International 酒場放浪記

vol.02
香港のミード事情



今アジアでの日本酒人気がアツい。ここ 10 年の輸出量を見てみると、アジアへの輸出量は 1.7 倍という増え具合だ。今ではアジアでの日本酒イベントも数多く、3 月末には 21 の蔵元が集まる SAKE POP というイベントが香港で開催、ご縁あって我々も参加させて頂いた。日本酒人気に圧倒されるが、ミードも負けていない。来場された香港の方にも The MEAD (ザ・ミード) は美味しいとお褒め頂いたのだが、そもそも蜂蜜酒には馴染みがあるのだろうか？調べてみると「Sea You Lounge」という香港唯一のミード醸造所が海沿いにあるようだ。土曜の 23 時、店内はほぼ満席で店外のテラス席も埋まっていた。香港の夜の時間はかなり遅く、平気で夜中でもお店が開いている。運良く席を確保し、メニューを貰うとミードは 5 種、その中からグアバのミードを選んだ。南国で育つグアバという果物はマンゴーなどに比べてさっぱりしているが、ミードとの相性は...？氷でいっぱいグラスにタップから注がれるグアバミードは、まるで軽やかなジュースのようで蒸し暑さを忘れさせてくれる。地域の気候によってミードも現地の人好みになっていく。アジアのミードシーンは、独自の進化を遂げていくはずだ。



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

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

- 7/11~12 和酒フェス @ 大阪 @大阪ベイトワー
- 7/25~26 和酒フェス in 中目黒 @ 中目黒 GT タワー前広場
- 7/24~26 はちみつフェスタ @銀座フェニックスプラザ (ミード協会)
- 8/29 はちみつの日イベント (ミードセミナー) @ミールミィ三条本店

セミナー、イベントなどの詳細はこちら



蜂蜜屋の
季節しごと

HONEY COOKING

新生姜の蜂蜜漬け

Good taste



材料

- ・金市の国産百花蜜(漬け込み用) 115g
- ・金市の国産百花蜜(仕上げ用) 200g
- ・新生姜 140g

作り方

- ① 新生姜についた土を洗い流し、スプーンの縁を使って薄く皮をむく。
- ② 新生姜を1～2mm程度にスライスし、水に5～10分ほどさらしてアクを抜く。ザルにあげて水気を切る。
- ③ キッチンペーパーで水分をしっかりと拭き取り、漬け込み用の蜂蜜と混ぜ合わせる。30分ほど置き、途中で数回混ぜる。
- ④ ③を鍋に移して火にかける。沸騰したら弱火にし、20～30分ほど煮る。
- ⑤ 生姜がうすすら透き通るくらいまで煮えたら火を止め、人肌程度まで冷ます。
- ⑥ ⑤に仕上げ用の蜂蜜を加え、全体をよく混ぜ合わせる。
- ⑦ 保存容器に移し、冷蔵庫で保存する。

ハニージンジャーエールにしたり、
生姜焼きに使っても Good!

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なりません。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