

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

蜂蜜がもつと好きになるハニーライフマガジン

8月3日は『はちみつの日』

味も香りもぜんぶ違う！

私のお気に入り『推し蜜』を楽しむ1ヶ月。



2026. 8

No.74
TAKE FREE

8月3日は「はちみつの日」!

自分だけの“推し蜜”に出会う、特別な1ヶ月がスタート♡

いつもミールミィをご愛顧いただき、ありがとうございます。

いよいよ蜂蜜業界にとって年に一度の特別なお祭り、8月3日「はちみつの日」がやってきました! 今年のミールミィのテーマは、“蜂蜜を選ぶ”から『自分の推し蜜を見つける』体験へ! 味や用途で迷う時間も丸ごと楽しんでいただけるよう、売場では初めての方でも分かりやすく、みんなに楽しんでもらえるアイテムをご用意しています。8月1日から8月31日までの期間中、年に一度の記念日にふさわしい、楽しさとお得感が詰まった限定セール商品を多数ラインナップ! あなたの毎日にそっと寄り添う、運命の“推し蜜”をぜひ見つけてみませんか?

見逃せない! 注目のお得な限定セール商品



1. お楽しみ袋“好き”が見つかる蜂蜜お楽しみ袋。」

価格: 3,564 円 (税込) ※ 5,200 円相当

人気の蜂蜜3種に加え、オレンジ蜂蜜の甘みが柑橘を引き立てる「ハニーママレード」や、華やかな香りにうっとりする「香る蜂蜜シリーズ」を贅沢にイン! スタッフがひとつひとつセレクトした、袋ごとに中身が異なるハズレなしの福袋。

2. 用途別パウチ

「まずはここから♡ 運命の推し蜜、見つかるかも!」

価格: 特別価格 1,500 円 (税込) ※ 通常 1,782 円 (税込)

定番の「トーストに合う蜂蜜」や「ヨーグルトに合う蜂蜜」をはじめ、夏の水分補給に嬉しい「レモネードに合う蜂蜜」など、全8種の人気パウチシリーズからお好きな2点を選ぶお得なセット。



3. 30g × 3 個セット

「推し蜜 OK♡ 食べ比べしよ!」

価格: 1,080 円 (税込)

手のひらサイズのミニ蜂蜜3個の食べ比べセット。

※無くなり次第終了 (ネットショップ取扱なし)

4. ミード飲み比べセット「推し蜜の余韻は、ミードで。」

価格: 特別価格 5,100 円 (税込)

京都蜂蜜酒醸造所が手掛ける、使う蜂蜜がすべて異なる「はちみつ酒」3種の飲み比べセットです。お家でのゆったりとした贅沢な夜の時間にどうぞ。(阪急うめだ店取扱なし)



各商品ともに数量限定のものがございますので、ぜひお早めにお近くの店舗やネットショップへお立ち寄りください。皆様のご来店を、スタッフ一同心よりお待ちしております!



夏休みの自由研究に！ 蜂蜜の違いを楽しく学ぼう



夏休みの自由研究に、身近で奥深い「蜂蜜」をテーマにしてみませんか？ ミツパチが集めるお花によって、蜂蜜は色も香りも味わいも驚くほど変わります。見て、舐めて、香りを確かめて比べるテイスティングは、子どもたちにとってワクワクする立派な体験学習です。さらに「はちみつはどうやってできるの？」「冬になると白く固まるのはなぜ？」といった不思議を調べるのもおすすめ。ミールミィでは自由研究に役立つヒントを発信中です。美味しく味わいながら学べる蜂蜜の世界。ぜひ今年の夏は家族みんなで五感を使って、楽しく自由研究に取り組んでみてくださいね！



自由研究のヒントはこちらから

ミールミィ三条本店ハニーカフェに、 夏を彩る「大人ひんやりメニュー」が新登場！



ミールミィ三条本店に併設されたハニーカフェから、暑い夏を吹き飛ばす限定メニューのお知らせです！
まずは、7月13日（月）より夏季限定で提供を開始した「蜂蜜酒（ミード）とコーヒーの大人かき氷」。グラスの底に喉越しの良いコーヒゼリーを敷き詰め、ふんわり削った氷の上には優しい甘さの練乳や手作りの「みつばちさんのアーモンド」をトッピング。仕上げに、人気のカナダ産ミード「メディエヴァル」をお客様自身で上からかけて召し上がっていただく、芳醇な香りとほろ苦さが絶妙に調和する大人のかき氷です。

さらに、8月1日（土）からは人気の「大人の蜂蜜酒ソフトクリーム」が期間限定でバージョンアップ！かけるミードが夏にぴったりな「The MEAD 北海道」へと切り替わります。ミルク感たっぷりのオリジナルソフトクリームに、菩提樹蜂蜜の凛とした爽やかな香りが抜ける「The MEAD 北海道」を贅沢に追い掛けて楽しめます。カフェのメニューはすべて「8種類の蜂蜜かけ放題」付き！蜂蜜専門店のひんやりスイーツで、至福のひとときをお過ごしください。



カフェメニューはコチラ



From the ORIGIN "No.0502

北海道名寄市産

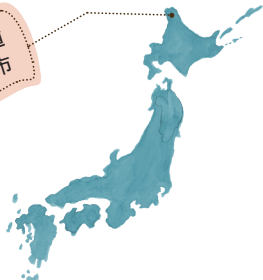
しころ蜂蜜

2026/7/9 採蜜



Fruity Balance

北海道
名寄市



北海道で採れる、幸せの黄色い蜂蜜。それが「しころ蜂蜜」です。

本州では「きはだ」と呼ばれる木の花から採れる蜂蜜で、北海道では昔から「しころ」と呼ばれています。漢方にも使われる木として知られており、その花から採れる蜂蜜は、明るい黄色の色合いと、しっかりとした甘みが特徴です。今年は花の開花が早く、例年より1週間ほど早いタイミングで採蜜となりました。北海道名寄市で7月9日に採れた今年のしころ蜂蜜は、口に含むと力強い甘みが広がり、そのあと

にフルーティな香りがふわりと残ります。濃厚さがありながら、後味は重すぎず、バランスの良い味わいに仕上がりました。しころ蜂蜜は結晶しやすい蜂蜜とも言われています。時間とともに少しずつ表情を変えていくのも、自然の蜂蜜ならではの面白さです。トーストやヨーグルトにはもちろん、チーズや紅茶にもおすすめ。北海道の短い夏が育てた黄色い蜂蜜を、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

蜜源となる花

0001

蜜源
Flowers Acacia
タイプ
Type Simple
国
Country 日本 Japan
採蜜地
Date 2019.6.11

採蜜した時期

採蜜した場所

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。

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・糖度」で5つのタイプに分類

タイプ

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。

ハニーハンター 市川 拓三郎の HONEY TALK

8月3日は蜂蜜の日。未来へつなぐ、はちみつ搾り体験

8月3日は「蜂蜜の日」。金市商店では毎年この時期に、蜂蜜に親しんでいただくための企画を行っています。10年以上続けてきたことで、今では楽しみにしてくださるお客様も増え、年間でも大きなイベントになりました。中でも一番人気は「はちみつ搾り体験」です。今年は三条本店では1日で満席、阪急うめだ本店ではなんと15分で完売となりました。体験では、養蜂家さんから分けていただいた巣板を使います。まずは子どもたちと一緒に、蜜ろうで閉じられた巣板の蓋を切ります。そして遠心分離器に入れて、ぐるぐる回しながら蜂蜜を取り出します。自分の手で搾った蜂蜜を食べた瞬間、子どもたちはいつも満面の笑顔を見せてくれます。最後には、ミツバチや自然環境の話も少しだけ。すると子どもたちは「虫や花を大切にすると約束してくれます。未来にも、はちみつのある暮らしを残していくために。次の世代へ蜂蜜の魅力を伝えていくことも、ハニーハンターの大切な役割のひとつです。



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。





極限まで澄み切った美しさ クリアでエレガントな気品を纏う

The MEAD あかしあ 500ml

国産あかしあ蜂蜜のポテンシャルを極限まで引き出した、エレガントなミード。雑味を削ぎ落とした綺麗で澄み切った旨まいと、透き通るような上品な甘みが広がります。すっきりとした流麗な口当たりと濁りのない余韻を楽しめる、高貴な味わいです。

醸造担当 ジャッキーからのコメント

桃のような華やかな香り、水のようにクリーンな口当たり、柑橘の心地よい酸味が続きます。あかしあ蜂蜜の魅力を余すことなく抽出し、まるで「花の果汁」を飲んでいるかのようなエレガントなミードに仕上げました。よく冷やしてストレートやロックでお楽しみください。



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

8/29 好きすぎて蜜酒「ミード推しませんか？♡」 @三条本店



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ビ

柚子ハニーフィズ



材料

- ・ The MEAD 北海道：30ml
- ・ ジン（柚子緑茶ティーバッグ漬け込み※）：15ml
- ・ ハニーシロップ（アカシア蜂蜜と温水＝1：1）：1tsp
- ・ トニックウォーター：65ml
- ・ 氷：適量

※インフュージョン（漬け込み）のポイント

市販のジンに「柚子緑茶」のティーバッグを数時間～半日ほど漬け込んでおくだけで、簡単に風味豊かなフレーバージンが作れます。

Tsukuru's comment

北海道産ミードの華やかな香りに、蜂蜜と相性の良い柚子の爽快感、そして緑茶の奥深い「うまみ」を掛け合わせた、贅沢な和風カクテルです。

作り方

1. あらかじめ冷やしておいたグラスに、トニックウォーター以外の材料（The MEAD 北海道、ジン、ハニーシロップ）と氷を入れ、バースプーン等でよく混ぜ合わせます。
2. トニックウォーターを静かに注ぎ入れ、氷を持ち上げるように軽くひと混ぜ（1ステア）したら完成です。



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しています。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、種類は国内随一。

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