

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

爽やかに香る青森県産りんご蜂蜜

採れたて果実感のジュシーなミードで乾杯！



蜂蜜の種類や産地で変わる驚きの味わい！

「The MEAD コレクション 2026」新発売！

京都蜂蜜酒醸造所から、蜂蜜の個性を最大限に引き出した3種類のミードが発売開始となりました！

原料となる蜂蜜の種類や産地によって驚くほど表情を変えるミード（蜂蜜酒）。今回は阪急限定の先行販売で好評を博した「あかしあ」に加え、新発売の「りんご」「マカダミア」を揃えた3アイテムが「The MEAD コレクション 2026」としてラインナップ！日常のさまざまなシーンや、お食事とのペアリングに合わせてお楽しみいただけます。

The MEAD あかしあ

Alc.7%

秋田県産あかしあ蜂蜜100%使用の極上ミード。桃を思わせるアロマと水のようにクリーンな口当たりが特徴です。繊細で華やかなニュアンスと、みずみずしい上品な甘み、爽やかな酸味が広がります。

おすすめ

冷やしてストレート、ロック



The MEAD りんご 2026

Alc.7%

2026年採れたての青森県産りんご蜂蜜を使用した贅沢なミード。フルーティでジュシーな果実味が口いっぱいに広がります。少し濃いめの仕上がりで、氷や炭酸で割ると香りが一気に開き、気分をリフレッシュしたい時にぴったりの味わいに。

おすすめ

冷やしてストレート、炭酸割



The MEAD マカダミア

Alc.9%

ハワイ産マカダミア蜂蜜の独特なコクと香ばしさを引き出した重厚なミード。甘みと酸味、微かな塩気がバランスよく混ざり合う奥深い味わいに仕上げました。ストレートやホットで、温度変化による香りの変化を楽しめます。

おすすめ

ストレート、
ホット（55～60℃）



The MEAD Collection 2026



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO HONEY WINE BREWERY

三者三様の魅力を持つ「The MEAD コレクション 2026」は、蜂蜜専門店ミールミィ各店にて好評発売中！
秋の夜長のお供に、ぜひお気に入りの一杯を見つけてみませんか？



KANEICHI NEWS TOPICS

手軽に美味しくマヌカハニー習慣！

9～10月「マヌカハニーフェア」スタート



9月16日(水)から10月13日(火)までの期間中、ミールミィ各店およびオンラインショップにて「マヌカハニーフェア」を開催いたします！

今回のテーマは「続けやすいマヌカハニー」。これまで「試してみたいけれど敷居が高い」「買い続けられるか不安」と感じていた方にも、毎日の生活へ手軽に取り入れていただけるよう、魅力的な新商品やお得な企画をご用意しました。



フェアの注目 topics

フェア限定新登場！



「スティックハニープラス ニュージーランド産マヌカハニー MGO512+ (8g × 20本)」

高グレードのマヌカハニーを、持ち運びや使い切りに便利なスティックタイプに仕上げました。フェア期間中だけの限定目玉アイテムです！

マヌカハニーのお酒「The MEAD マヌカ」が新登場！

マヌカハニーを贅沢に使用して醸造した、この秋大注目の新作ミード（蜂蜜酒）が新発売！



新登場！



特別
価格

フェア特別価格セール！

「シングルオリジンハニー マヌカ蜂蜜 3個セット (MGO115+/261+/512+)」が15% OFFになるほか、「スティックハニープラス NZ産マヌカハニー MGO115+ 20本入り」も10% OFFの特別価格に！

From the ORIGIN "No.0509



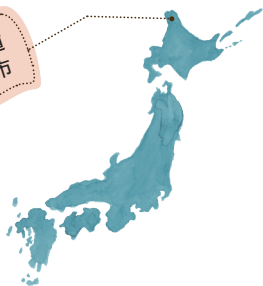
Floral

北海道名寄市産

菩提樹蜂蜜

2026/7/24 採蜜

北海道
名寄市



北海道の養蜂家さんが「シナ蜂蜜」と呼ぶ、菩提樹の蜂蜜。この「シナ」は、アイヌ語で「結ぶ・縛る」という意味に由来するとされています。昔は樹皮を加工して、しな布と呼ばれる織物や衣類を作っていたそうです。そんな北海道のシナノキから採れる菩提樹蜂蜜は、ハーブを思わせる清涼感のある香りが特徴。昔はその強い香りから、国産たばこの香り付けにも使われていたと言われるほど、個性のはっきりした蜂蜜です。昨年は不作で、なかなか思うように採れなかった菩提樹蜂蜜。今年はどうなるか心配していましたが、名寄市では例年よりもかなり

花が咲き、無事にしっかりと採蜜することができました。香りも力強く、品質も良好。養蜂家さんからの連絡を聞いて、ハニーハンターとしてもほっと一安心です。なお、仏教で知られる「菩提樹」はインドボダイジュという別の植物。蜂蜜が採れるのは、北海道に多いオオバボダイジュなど、シナノキの仲間です。採れたてを非加熱で瓶詰めしたローハニーならではの香りを、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



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

3種類の新作ミード、できました。醸造家ジャッキー、ええ仕事するやん。

京都蜂蜜酒醸造所から、3種類の新作ミードが登場します。今回使用した蜂蜜は、あかしあ、りんご、そしてハワイ産マカダミア。どれも個性的な蜂蜜で、ハニーハンターとしても「この蜂蜜でミードを造ったらどうなるのか」と楽しみにしていたものばかりです。

蜂蜜を選ぶのはハニーハンターの仕事ですが、それをお酒として仕上げるのは醸造家ジャッキーの仕事。今回の3種類は、想像以上の出来栄でした。ジャッキー、いい仕事するやん。そう言いたくなる仕上がりです。あかしあは、正直なところ最初は少し不安もありました。クセが少なくクリアな蜂蜜なので、ミードにした時に個性が出にくいのではと思っていたからです。しかし完成したミードは、あかしあらしい透明感に、醸造由来の爽やかな香りが重なった美しい味わいに。りんごは、ずっと造りたかった一本。2026年に採れたばかりのりんご蜂蜜だけを使い、果汁のようなジューシーさをしっかり表現しました。ハワイ産マカダミアは、偶然出会った養蜂家さんとの縁から生まれたミード。濃厚な蜂蜜の個性に、ほんのり塩味のようなニュアンスもあり、どこか海を感じる仕上がりです。蜜が変われば、ミードも変わる。新作3種類、ぜひ飲み比べてみてください。



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。



爽やかな酸味とふくよかな果実味
とれたて蜂蜜のジューシーな味わい



The MEAD りんご 2026 500ml

2026年採れたての青森県産りんご蜂蜜を使用したミード。
爽やかな酸味と果実味が広がる、ジューシーで贅沢なミードです。冷やしてストレート、氷や炭酸を入れてすっきりと楽しむものもおススメ。

醸造担当 ジャッキーからのコメント

リンゴの果実を思わせる甘いアロマ、きれいな甘みとしっかりとした酸味。アフターにはかすかにバニラのような余韻が残ります。リンゴのふくよかさ心地よい酸味が感じられる、まるで「リンゴジュース」のようなミードです。水や氷、炭酸などで伸ばしてあげると香りが開くので、さっぱりとお楽しみいただけます。



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

9/2-7 高島屋日本酒祭 @ 大阪・難波
10/24-25 和酒フェス@大阪



セミナー、イベントなどの詳細はこちら



ハニーレモンで
作る

HONEY COOKING

エビのエスカベッシュ

Good taste



材
料

- ・ハニーレモンシロップ（レモン1個を輪切りにしレモン蜂蜜100gに漬け込む）30g ・The MEAD（蜂蜜酒）30ml
- ・リンゴ酢 40g ・エビ 8匹 ・んにく 4g
- ・たかのつめ 1/2本 ・オリーブオイル 25g
- ・玉ねぎ 80g ・にんじん 80g ・ブロッコリースプラウト少々

作
り
方

- ① にんにくはみじん切り、たかのつめは種をとっておく
- ② オリーブオイル、んにく、たかのつめを合わせて弱火にかけ、香りを出す
- ③ 細切りにした玉ねぎ、にんじんを加え、塩をして中火で炒める
- ④ 火を止めてThe MEAD（蜂蜜酒）を加え、再び火にかけてアルコールをとばす
- ⑤ 火を止めて酢を加えておく
- ⑥ 下処理したエビに塩・こしょうをし、小麦粉をまぶし、別のフライパンで多めの油で揚げ焼きに
- ⑦ ⑥をバットに移して並べ、⑤を再沸騰させて熱いうちにかける
- ⑧ ⑦にシロップをかけ、レモンスライスを並べたら落としラップをして冷まし、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす（1晩おくと味がなじむ）
- ⑨ 器に盛り、スプラウトをのせる

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