

Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

秋は甘い蜂蜜とミードが美味しい季節。

北海道で採れた珍しい蜂蜜を楽しんで

蜂蜜がもっと好きになるハニーライフマガジン

2026. **10**
No.76
TAKE FREE

ハニーハンター+

市川 拓三郎の 蜂蜜 シーズン

後半戦
レポート

2026年のハニーハントもいよいよ終盤。今年は春先からミツバチ不足に悩まされ、簡単なシーズンではありませんでした。7月以降は南東北、そして北海道へ。後半戦の買い付けを振り返ってみたいと思います。

ハニーハンターの
買い付けの様子をチェック



7月前半

買付満足度

70点

南東北で苦戦も、個性ある蜂蜜を確保

山形や福島など南東北を中心に買い付けへ。今年はミツバチ不足の影響もあり、全体の仕入れ量としては少し物足りない結果となりました。それでも、さくらんぼ、とち、あかしあ、さくらなど、東北らしい蜂蜜をしっかりと確保。さらに青森では、今年はけんぼなし蜂蜜がたくさん採れたのも嬉しい誤算でした。量では苦戦しましたが、種類の面では面白い蜂蜜が揃った買い付けとなりました。



7月後半

買付満足度

50点

北海道シリーズ開幕！でも花が早すぎる！？

毎年恒例、後半戦の主戦場・北海道へ。最初に訪れた頃は、あかしあやしころなども順調で「今年はいけそう！」という雰囲気でした。ところが、あざみがほとんど採れなかったり、菩提樹の開花が想定以上に早かったりと、次第に予定が狂い始めます。例年なら花の開花に合わせて一気に道内を回るのですが、今年は開花が早すぎてタイミングが合わず、何度も北海道と京都を往復することとなりバタバタのスケジュールに。ハンター泣かせの7月となりました。



8月

買付満足度

80点

北海道で一気に巻き返し！

不安を抱えたまま迎えた8月でしたが、結果は嬉しい方向へ。道北・道東を中心に、例年以上にしっかりと蜂蜜を買い付けることができました。特に菩提樹は花付きが良く、道東では品質・量ともに満足できる出来栄え。その後も「せん」や「オオハンゴンソウ」など、普段なかなかまとまって採れない珍しい蜂蜜にも出会うことができました。7月の苦戦を考えると、北海道に助けられた後半戦だったと思います。



総括

買付満足度

70点

苦戦の中でも、次につながる一年

2026年も昨年に続き、ミツバチ不足の影響を強く感じた一年でした。養蜂家さんと話をしても、「ミツバチをしっかりと育て、蜂蜜を採ることが年々難しくなっている」という話題が増えています。一方で、ダニ対策や飼育方法を工夫するなど、来年に向けて動き始めている養蜂家さんも多く、その努力が次のシーズンにつながってほしいと願っています。今年は北海道でしっかり蜂蜜が採れたことにも大いに助けられました。自然相手なので毎年同じようにはいきませんが、だからこそ面白いのが蜂蜜の世界。来年こそはミツバチも元気に揃って、全国各地でたくさんの蜂蜜が採れますように！ハニーハンターも、また全国を走り回ります。



KANEICHI NEWS TOPICS

季節で変わる大人の贅沢スイーツ

「大人のミードソフトクリーム」に『The MEAD くり』が新登場

ミールミィ三条本店ハニーカフェで大人気の「大人のミードソフトクリーム」のかけミードが、この秋、季節限定で『The MEAD くり』へと切り替わります！甘さ控えめでミルク感たっぷりのオリジナルソフトクリームは、蜂蜜の繊細な味わいを引き立てるこだわりの仕上がり。そこに、国産くり蜂蜜のビターな甘さと香ばしさを生かした『The MEAD くり』を贅沢に追いがけ。今しか味わえない秋限定の特別なソフトクリームを、ぜひご堪能ください！



秋はミードが熱い！ お酒イベント盛りだくさん！

秋の夜長にぴったりのイベントが目白押し！全国各地のイベントやコラボ企画に「京都蜂蜜酒醸造所」が出店・参加いたします。美味しいミードや蜂蜜とともに、皆様のお越しをお待ちしております。

【イベント出店・参加スケジュール】

10月2日(金)～18日(日)
グリュック V Season10 (東京)

VTuber さんとの大人気コラボイベント第10弾！今回もオリジナルコラボミードが登場するほか、VTuber さんの店内生配信など、ファン必見のコンテンツが満載です。



10月9日(金)～12日(月・祝)
WINEVADERS (京都・烏丸御池)

多様な醸造文化の面白さを届けるスペシャルイベント。北海道のワイン・ミード・クラフトサケ・マッコリが京都「澄吉」「両川」に集結！10月11日(日)には、「京都蜂蜜酒醸造所」の醸造担当ジャッキーが直接来店！醸造哲学やプロダクトの魅力を語ります。



10月24日(土)・25日(日)
和酒フェス@大阪 (大阪・弁天町)

全国の厳選された和酒が集う大人気のイベント。秋風を感じながら美味しいミードをお楽しみいただけます。



11月7日(土)・8日(日)
鑑真和上の甘いもん緑日 (京都・壬生寺)

日本に初めて蜂蜜や砂糖を伝えたと言われる「鑑真和上」ゆかりの壬生寺にて開催される甘味の祭典。京都蜂蜜酒醸造所は、個性豊かな蜂蜜から造ったミードと各種蜂蜜を試飲販売予定です。

お近くのイベントへぜひ遊びにいらしてくださいね！

From the ORIGIN "No.0510

北海道稚内市産

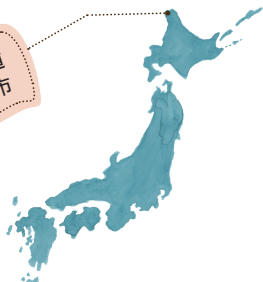
クローバー蜂蜜

2026/7/13 採蜜

simple



北海道
稚内市



日本最北端の市・北海道稚内市から、クローバー蜂蜜が届きました。北緯 45 度付近に位置する稚内は、エゾジカも多く見られる自然豊かな土地。以前はさらに北の地域でも養蜂をされている方がいたそうですが、現在はこちらの養蜂家さんが名実ともに日本最北端の養蜂家さんとなっています。つまり今回のクローバー蜂蜜は、日本最北端の養蜂家さんが採った、とても貴重な蜂蜜です。クローバー蜂蜜は毎年安定して採れるわけではなく、その年の花

付きや天候によって出来が大きく左右されます。今年は特に状態が良く、上質な蜂蜜を分けていただくことができました。味わいはクセが少なく、やさしい香りとしっかりとした甘みのバランスが良好。食べやすく、トーストやヨーグルトはもちろん、さまざまな料理にも合わせやすい蜂蜜です。日本最北端の大地で、ミツバチたちが集めたクローバーの蜜。北の自然を感じる一匙を、ぜひお試しください。



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

蜜源となる花

0001

蜜源 あかしあ

Flowers Acacia

タイプ Simple

国 日本 Japan

Country 青森県弘前市

採蜜 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ヶ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

ついに日本本土四極踏破達成！

ハニーハンターとして全国各地を飛び回っている私ですが、実は仕事の合間にひそかに挑戦していた企画がありました。その名も「日本本土四極踏破」！

日本本土の最北端・北海道稚内市の宗谷岬、最東端・北海道根室市の納沙布岬、最南端・鹿児島県南大隅町の佐多岬、そして最西端・長崎県佐世保市の神崎鼻。この4か所をすべて巡るというものです。蜂蜜の仕入れで全国を訪ねていると、「せっかくここまで来たなら、あと少し！」という場所が意外とあります。そんな“仕事ついで”を積み重ね、昨年と今年でついに四極すべてを制覇することができました！しかも、それぞれの場所でもらえる到達証明書は、4枚を合わせると一枚の大きな証明書になる仕掛け。全部そろえてみると、思っていた以上の達成感がありました。蜂蜜を追いかけていると、日本の端から端まで行くことになるんだなぁと改めて実感。さて、四極は制覇しました。来年は何に挑戦しようかな？



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。





コクと塩味のバランスが良い味わい
深みと香ばしさを楽しむ贅沢なミード

The MEAD マカダミア 500ml

ハワイ産マカダミア蜂蜜を使用したミード。マカダミア蜂蜜特有のコクと香ばしさを引き出した、重厚で贅沢なミードです。ストレートはもちろん、ホットにして温度変化による香りのひろがりを楽しむのもおススメ。



醸造担当 ジャッキーからのコメント

干しぶドウのような濃厚な甘み、しっかりとした酸味に加え、アフターにはトーストのような香ばしい余韻が残ります。微かな塩気が心地よい、多層的で深い味わいのミードです。ナッツやシャルキュトリーと合わせ、ゆっくり時間をかけて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

<ミード試飲会>

10月30日(金) 17-20時

場所：ミールミィ三条本店

<ミードセミナー>

10月31日(土) 14-15時 / 16-17時

各回4名(要予約)

場所：京都蜂蜜酒醸造所

京都蜂蜜酒醸造所 催事予定

10/2-18 グリェック V Season10 @東京

10/11 WINEVADERS @京都・烏丸御池

10/22-24 シンガポール FOODJapan2026

10/24-25 和酒フェス@大阪

11/7-9 鑑真和上の甘いもん縁日
@京都・壬生寺

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

ミードジャスミン



材料

- ・ The MEAD 40ml
- ・ ジャスミンティー 30ml

作り方

ミードとジャスミンティーを氷の入った容器に入れて
丁寧に混ぜ合わせる。

Tsukuru's comment

京都蜂蜜酒醸造所のミードの素材を1番わかりやすく感じれるよう、
よりシンプルに仕上げました。

フルーティかつ華やかな The MEAD に、ジャスミン由来の微かなビターを加える事により、さらに
飲みやすく仕上げております。



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。見た目が変わるもので、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
06-6313-1441



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