

超話題の人気漫画「鬼滅の刃」に出てくる
甘露寺蜜璃の『巣蜜パンケーキ』
愛読者の蜂蜜専門店スタッフが作ってみました

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）は、蜂蜜に関する商品を取り扱う創業90年の老舗蜂蜜専門店です。取り扱いの蜂蜜は100種類以上、また日本随一の蜂蜜酒（ミード）の取扱店でもあります。そんな蜂蜜専門店で働くハニーコンシェルジュが人気漫画「鬼滅の刃」の登場人物である、甘露寺蜜璃ちゃんの巣蜜パンケーキを「食べてみたい！作りたい！」と、店で取り扱っている巣蜜と蜂蜜を使って再現してみました。巣蜜パンケーキは「食事シーンが美味しそうな漫画・アニメTOP10」（simeji ランキング）で第3位に選ばれています。



○蜂蜜専門店ミールミィ

1930年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。1998年にミールミィの屋号でお店をスタートし、豊富な蜂蜜の種類とかわいらしいパッケージで、地元だけでなく遠方のお客様にも支持される。取扱品目は純粋蜂蜜だけでなく、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）など。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。

- 大正時代にも巣蜜はあった

養蜂が本格的に行われるようになったのは江戸時代からです。当然、「鬼滅の刃」の舞台である大正時代にも養蜂は各地で行われていました。そして、私たちは見逃しませんでした！甘露寺邸に蜂が飛んでいることを！自宅で養蜂を行っている蜜璃ちゃんならば、パンケーキに巣蜜が乗っていることも納得です！炭治郎君も言っていました。蜂蜜屋としては恋柱としてだけではなく、養蜂家蜜璃ちゃんも応援していきたいです。

- なぜ巣蜜パンケーキを作りたいと思ったのか？

漫画を読んだ時から、やっぱり「蜜」璃ちゃんという名前が蜂蜜屋としてはかなり気になりました。これはもう蜜の呼吸が使えるのでは！？「これは絶対に蜂蜜屋として是非とも作りたい！」と感じました。パンケーキに巣蜜とたっぷりの蜂蜜をかけることは、自宅ではなかなか難しいと思い、蜂蜜屋として、一鬼滅ファンとしての使命はこの巣蜜パンケーキを再現することだと、今回の企画に至りました。

- 巣蜜パンケーキを作るうえで苦労したこと

パンケーキを焦げることなく綺麗に焼くことに苦労しました。火力調整が難しく、蜜璃ちゃんは直火で上手に焼いていたんだなあと思い馳せながら、弱火でゆっくり焼くことに奮闘しました。焦げがあると蜂蜜をかけたときに蜂蜜が目立ちにくく、流れる様子も綺麗に見えにくいからです。蜂蜜が透き通って綺麗に見えるようにするためにはパンケーキの色はかなり重要でした。

- 気を付けたところ

大正時代にも花が咲いていて蜜がたくさん採れたことと、蜂蜜屋としてパンケーキとのマリアージュも併せて考えると国産さくら蜂蜜を選択。蜜璃ちゃんは桜餅を食べすぎて今の髪色になったという話もあるのでぴったりです。蜜璃ちゃんのパンケーキにはたっぷりの蜂蜜が流れるようにかかっており、色の薄い蜂蜜では流れる様子が再現しにくいので、色が濃いということも選んだ要因となりました。

写真を撮る際には、スプーンやパンケーキから流れ落ちる蜂蜜がより美味しそうに見えるように、蜂蜜を贅沢にためらいなく、たっぷりしっかりかけました。ここが蜂蜜専門店だからこそできる贅沢さです。

- 食べてみて

蜂蜜をたっぷりかけた巣蜜パンケーキ、超絶の美味しさでした。パンケーキと蜂蜜が絡み、さらに巣蜜からも溢れる蜂蜜で口の中に広がる甘い幸せ。バターとの相性も抜群で、三時には紅茶も淹れて、とても贅沢な時間を過ごすことができました！伊黒さんにも振舞っていただければいいなと思い馳せながら頂きました。

*あくまでも原作のファンとして、再現を楽しんでおりますので店頭でのメニュー販売はございません。



ハンガリー産コームハニー（巣蜜） 価格：3024円（税込）

ミツバチの巣そのまま！？蜂蜜がたっぷり詰まった巣をそのまま切り出したものがこのコームハニー(巣蜜)です。ハンガリーに咲く様々な花から採れる百花蜜がたっぷり詰まっています。カットするとトロっと蜂蜜が流れ出すほど。甘みがしっかりとある濃厚な味わいですが、意外とクセはないのでトーストやパンケーキなどに合わせやすいです。少しロウが口に残りますが蜜でできたロウですのでそのまま召し上がっていただけます。蜂蜜専門店ミールミィ三条本店、オンラインショップで販売中。



国産さくら蜂蜜 105g 価格：864円（税込）

桜といえばソメイヨシノが有名ですが、こちらはヤマザクラの花から採れた蜂蜜です。やさしい甘さとほのかな香りが特徴で、味わった後に桜の香りがほのかに口に漂います。プレーンなヨーグルトやアイスクリームなどにかけてシンプルに 香りと甘さを味わっていただくのがおすすめです。



【巣蜜が楽しめるカフェメニュー】

蜂蜜専門店ミールミィ三条本店内に併設されているハニーカフェで提供中

● 13種類のはちみつ食べ比べ ミールミィの贅沢ハニートースト

価格：1300円（税込）

カフェで一番人気のメニュー。8種類のかけ放題蜂蜜とは別に、さらに5種類のはちみつがついてくる。店舗2階で焼き上げた食パンは蜂蜜を引き立てるために配合を調整し、外はカリッと中はふわふわで蜂蜜との相性は抜群。トーストの上には、蜂蜜の甘味を引き立てるミルク感強めのソフトクリームや、ミツバチの巣をイメージしたバター、自然のままの巣蜜（コームハニー）に加え、アーモンドで作ったミツバチも飛んでおり、美味しいだけでなくインスタ映えもバッチリ。



《付属の蜂蜜》

- 金市の国産蜂蜜 : 金市商店自慢の国産蜂蜜をブレンドしたとても贅沢なオリジナル蜂蜜。
- 国産みかん蜂蜜 : ハニートーストにはこれ！蜂蜜屋が絶対の自信をもってご提供。
- ハンガリー産アカシア蜂蜜 : あっさりとして食べやすい蜂蜜。紅茶との相性抜群。
- グアテマラ産コーヒー蜂蜜 : コーヒーの花から採れた蜂蜜。酸味と深い甘みが特徴。
- 季節の蜂蜜 : 月替わり蜂蜜。毎月店長おすすめのものをピックアップ。

● 90周年記念スペシャルメニュー

「クマさんの森の養蜂場ハニートースト ~緑のクリームチーズの上で~」

価格：1600円（税込）

金市商店創業90周年を記念し、蜂蜜屋ならではのアイデア満載のハニートースト。

緑のクリームチーズの森の中では、クマさんが養蜂場で採蜜中。ミツバチが飛び回る巣箱の中にはたっぷりの蜂蜜が詰まった巣蜜（コムハニー）が。ミツバチを驚かせないようにそ〜っと巣箱を開けて巣蜜を取り出し絞ると、とろりと蜂蜜があふれ出します。クリームチーズの上かけるとチーズと蜂蜜が絡み合って至福の美味しさです。カフェにある8種類のはちみつもかけ放題！

期間限定：6/20（土）～7/31（金）まで



【会社概要】

市

株式会社 金市商店 資本金 1000万円

1930年創業で、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。取り扱い蜂蜜は100種類を超え、「蜂蜜専門店 ミールミィ」の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。蜂蜜酒は10年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱国、種類は国内随一。2020年6月で創業90周年を迎える。

【直営店舗】

蜂蜜専門店ミールミィ3店舗（三条本店、高島屋京都店、阪急うめだ店）

クリームパン専門店キンイロ2店舗（三条店、伊勢丹京都店）



本件に関するお問い合わせ

担当：市川拓三郎 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 publicity@miel-mie.com

