

保湿&温活の心強い味方！

蜂蜜専門店の冬の定番「生姜蜂蜜漬」が今年も登場

- 蜂蜜専門店ミールミィ各店にて11月26日より販売 -

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、自社が運営する「蜂蜜専門店ミールミィ」にて2022年11月26日（土）から「生姜蜂蜜漬」を今年も発売いたします。

「生姜蜂蜜漬」は、国産生姜を蜂蜜にじっくり漬け込んで作ったミールミィの冬の定番。優しい甘さで保湿効果も期待できる蜂蜜と、古くから漢方薬にも使用され血行促進作用があるといわれるショウガオールを含む生姜の組み合わせは、温かい飲み物と一緒に楽しめば冷えた体をほっと癒してくれます。そのままお湯で割って生姜湯にするのはもちろん、紅茶や焼酎に入れたり、毎朝のヨーグルトへトッピングしたりするのもおすすめです。直営店舗の「蜂蜜専門店ミールミィ三条本店」「クリームパンと蜂蜜 キンイロ伊勢丹京都店」やオンラインショップにて販売。



【商品紹介】

- 温かい紅茶に入れてハニージンジャーティーがおすすめ

商品名：生姜蜂蜜漬

発売日：2022年11月26日（土）

内容量：350g

価格：1296円（税込）

概要：「国内産新生姜」を「蜂蜜」にじっくり漬け込み、蜂蜜の甘みを活かして仕上げました。辛味は穏やかで優しいテイストです。4~5倍のお湯で割って生姜湯はもちろん、炭酸で割ってジンジャエールもおすすめです。温かい紅茶や焼酎に入れて体を温める手助けに。ヨーグルトに入れても美味しいです。



【その他の蜂蜜漬シリーズ】

- 商品名：柚子蜂蜜漬（発売中）

内容量・価格：140g：594円 / 350g：1080円（税込）

概要：たっぷりの国産柚子の果肉を皮ごと蜂蜜に漬け込みました。

果皮はクラッシュ（微裁断）タイプで、ジューシーに仕上げました。柚子果皮の弾力感は嫌味がなくさっぱり。5~6倍のお湯や炭酸で割って柚子ドリンクに。ヨーグルトやレアチーズケーキへのフルーツソースとしてもおすすめです。



- 商品名：檸檬蜂蜜漬（発売中）

内容量・価格：140g：594円 / 350g：1080円（税込）

概要：国産レモンピールを蜂蜜に漬け込みました。細かく切ったレモンピールを蜂蜜にミックスしジューシーに、さらに酸味もしっかりと仕上げました。お子様やご年配の方でも食べやすく、飲みやすく仕上げております。5~6倍のお水で割ってレモネードや焼酎の水割りに入れるだけでなく、毎朝のトーストのトッピングとしてもおすすめです。



【ハニーコンシェルジュおすすめ！生姜蜂蜜漬レシピ】

お湯割にしたりヨーグルトにトッピングしたりしても美味しい蜂蜜漬。他に使い方はないの？という声にお応えし、日々蜂蜜に向き合っているハニーコンシェルジュがとっておきのおすすめレシピをご紹介します。

■優しい味わいで体も心もポカポカ「生姜蜂蜜漬の温奴」

寒い日におすすめの簡単メニュー。

熱々のお豆腐にとろりとした餡かけが美味しい！



〈材料〉

生姜蜂蜜漬 大さじ 2
水 90 cc
豆腐 150g
白だし 大さじ 3
しいたけ 1 個
ねぎ 適量
片栗粉 適量
水 適量

〈作り方〉

1. 豆腐を耐熱容器に入れて 40～50 秒ラップをかけて温める。
2. しいたけをスライスし、白だし・水と一緒に鍋に入れ沸騰させる。
3. 沸騰したら弱火にし、生姜蜂蜜漬を加え軽く混ぜ合わせる。
4. 3 に水溶き片栗粉を加え、餡を作る。
5. 豆腐の上に餡をかけ、ネギを散らして完成！

【販売場所】

・ミールミィ 三条本店

〒604-8083 京都市中京区三条通富小路西入中之町 21

・ミールミィ 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 B1F

・ミールミィ 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 B2F

・クリームパンと蜂蜜 キンイロ伊勢丹京都店

〒600-8555 京都市下京区烏丸通東塩小路下ル東塩小路町ジェイアール京都伊勢丹 B1F

・ミールミィ オンラインショップ <https://miel-mie.com/>

○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。



【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。「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、取扱い国、種類は国内随一。2020 年 6 月で創業 90 周年を迎えた。

【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 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 pr@kaneichi.kyoto