

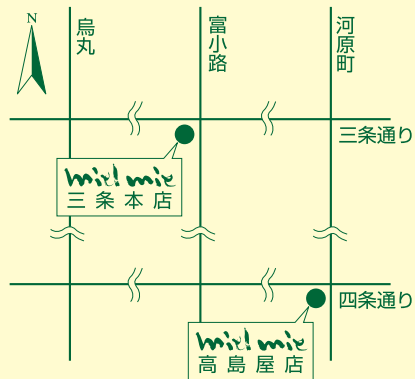


京都の中心地三条通と  
富小路の交差する角に  
「ミール・ミィ」  
はあります。  
昭和28年創業。  
古い歴史の京都と共に  
歩んで参りました。

私のハチミツを意味する  
「ミール・ミィ」



ミール・ミィはハチミツ専門店  
としてこだわりと品質・信頼感を  
守りつつ、常に新しいアイテムを  
ご提案致しております。



三 条 本 店 〒604-8083京都市中京区三条通富小路角  
TEL (075)221-6639 (代) FAX (075)221-3879  
E-mail: miel-mie@s2.dion.ne.jp HPアドレス: www.miel-mie.com  
京 都 高 島 屋 店 〒600-8520京都市下京区四条通河原町高島屋B1  
TEL (075)221-8811 (代)

Natural flavor and taste  
PURE HONEY



miel mie

SINCE 1955

## 国産はちみつ

## Japanese Honey

ミツバチが集めてきたハチミツは自然の贈り物…。  
花によって色、香、味が違います。  
好みのフレーバーをテイストして下さい。



### 1 れんげハチミツ

鹿児島、福岡  
透明感があり、微香。さっぱりしていてくせがないので人気が高い。近年採蜜量が減少しており貴重品。どのようなものにも合う。お砂糖の替わりとして使用。



### 2 アカシアハチミツ

東北、新潟、北海道  
透明感があり、においは少なく甘みは多い。クセのなさが支持を得ておりほどよい甘さが使いやすい。どのような料理にも最適。紅茶にもお奨め。



### 3 みかんハチミツ

四国、和歌山、九州  
透明感があり、香りがよい。柑橘系の蜂蜜なので後味がさっぱり。レモンと併せてハニーレモン、ドレッシングや野菜ジュースに。



### 4 さくらハチミツ

信州、九州、東北  
一年を通じて人気のアイテム。甘さは少し強く、香りは微香。味わたあとに桜の香りが口に漂います。プレーンなヨーグルトやアイスクリームに。



### 5 りんごハチミツ

信州、青森  
誰にも愛される香りや甘さ。ほのかなりんごの香り。アップルパイや焼きりんご、デザートのお菓子作りに。名前も味も親しみが持てる蜂蜜です。



### 6 クローバーハチミツ

北海道  
少し香りがあり、甘さも強め。果物との相性がいい蜂蜜なので、コンポートやソース、ジャムを手作りで試してみてもいい。



### 7 そばハチミツ

信州、北海道  
真っ黒な蜂蜜。香りも強く、味は黒糖のような味。一度食されるとやみつきになります。クセのある蜂蜜ですが、クセのきついブルーチーズや鹿肉などに。思わぬマッチングにびっくりです。



### 8 とちハチミツ

信州、東北全国各地  
透明感とあとを引くほどの甘さ。くせはなく上手に甘さを利用したい蜂蜜。煮物にも相性がよく、味醂替わりに。

## 9 菜の花ハチミツ



九州、本州  
一年で最初に採れる蜂蜜。結晶しやすいですが、結晶もクリーミー。甘さが素直で親しみやすい。カスピ海ヨーグルトやハチミツトーストに。



## 10 くりハチミツ

本州  
クセのある香り、不透明なダークカラー。ヨーロッパでは定番アイテム。国産の方がクセは少ないです。コクのある味が引き立つようにカマンベールチーズやクラッカーに。クセを気にするならお魚料理に。

## ワールドハニー

## World Honey

世界中で採れるハチミツには想像もしない珍しいアイテムが  
沢山あります。日本では採れないアイテムをピックアップ。  
新しい発見がきっとあるはずですよ。



### 1 レモンハチミツ

スペイン産  
クリアな色目とすっきりした甘さ。柑橘系の爽やかさ。レモンと合わせてハニーレモンやお酢と合わせてパーメントドリンクに。



### 2 ブルーベリーハチミツ

カナダ産  
ダークカラーで甘さは強め。ブルーベリーのもつ酸味と完熟したブルーの甘さがお口の中に広がります。スベアリアやパーベキューの味付けに。照りがでて味に深みが増します。



### 3 ローズマリーハチミツ

スペイン産  
クリアな色目でクセのない味は紅茶に最適。ハーブティーと併せればひとときの癒しの時間が流れます。



### 4 ユーカリハチミツ

オーストラリア、スペイン産  
ダークカラーの甘い蜂蜜。バクテリアの働きで口内炎や風邪にいい蜂蜜。マスカルポーネやクリームチーズと併せて。それにワインがあれば大人の時間の始まり。



### 5 コーヒーハチミツ

グアテマラ産  
コーヒーのようなカラーに酸味の深い甘さ。もちろんコーヒーのお供に。アイスクリームやパンケーキにかけておしゃれなトッピングを。



### 6 オレンジハチミツ

メキシコ、アメリカ産  
なじみ深い味と甘さ。微香。様々なジュースに入れてヘルシーに。鳥料理にも合います。臭みも抜けて外はカリカリ、中はジューシーな仕上がりに。

## ハニージャム

## Honey Jam

ミール・ミイオリジナルのハニージャムはこだわりのジャム。  
砂糖ではなくはちみつを使用してあっさりとした焼き上げたハニージャム。  
糖度は約40度の低糖仕上げ。素材の味をお楽しみいただけます。

## ハニードリンク

## Honey Drink

素材を重視し厳選したフルーツの果汁とはちみつで作ったフルーツ  
ドリンク。はちみつの優しい甘さですっきりとした飲み口。  
つめたく冷やしてお楽しみください。

## ハニー&ハーブス

## Honey & Herbs

12種色ハーブとハチミツのコラボレーション。レモングラスやシナモン、  
カモミールなどの天然ハーブから抽出したエキスをはちみつに添加。  
ハーブの味や香りを楽しんで頂けます。

## ミード(蜂蜜酒)

## MEAD

ミール・ミイがプロデュースした世界のミードコレクション。  
世界最古のお酒とされる「MEAD」(ミード)。はちみつを発酵させて  
造る醸造酒で、ハネムーンの語源ともいわれています。  
辛口から甘口まで様々なテイストが楽しめます。