

関西の採れたて蜂蜜が非加熱のローハニー（生蜂蜜）で登場  
さくらやみかんなど、フレッシュな風味がそのまま味わえる新蜜4種類を発売  
蜂蜜専門店ミールミィなどで5月25日より

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、シングルオリジンハニーシリーズにて、「和歌山県みかん蜂蜜など」の4種類のローハニー（生蜂蜜・RAW HONEY）を2020年5月25日（月）より発売します。

4月から5月にかけて関西で採れた蜂蜜を、ハニーハンター市川拓三郎が養蜂家を直接訪ねて仕入れました。採れたてのフレッシュな味わいの新蜜を、非加熱のローハニーで風味そのままご提供致します。直営店の蜂蜜専門店「ミールミィ三条本店」や「ミールミィオンラインショップ」などで販売。



## 【商品情報】

### シングルオリジンハニーシリーズ ローハニー（生蜂蜜）

発売日：2020年5月25日（月）

#### 0102 大阪府柏原市産さくら蜂蜜 140g 1100円（税抜）

特徴：4月23日に大阪府で採れたさくらの花の蜂蜜。今年は低温気味で、やや香りが弱い傾向。

味わい：口に入れた瞬間、濃厚な甘さが広がり、じわじわと桜の花香が感じられます。



#### 0103 大阪府柏原市産ふじ蜂蜜 140g 1100円（税抜）

特徴：5月2日に大阪府で採れたふじの花の蜂蜜。今年のふじ蜂蜜はクリアで、ふじの蜂蜜らしさがしっかり出ています

味わい：さっぱりとした印象も、フルーティーな香りが広がると共にしっかりと甘さが口内と喉まで満たしてくれます。



#### 0104 大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜 140g 1400円（税抜）

特徴：5月2日に大阪府で採れたあかしあの花の蜂蜜。ややあかしあらしさは欠けるが、奥行きのある蜂蜜に。

味わい：あかしあらしい淡白さもあり、後口は様々な花香るバランスのとれた味わい。



#### 0105 和歌山県有田郡産みかん蜂蜜 140g 1200円（税抜）

特徴：5月13日に和歌山県で採れたみかん花の蜂蜜。GWから天候にも恵まれ、ここ数年のみかん蜂蜜の中でも品質は最高クラス。

味わい：しっかりと甘さと濃厚さ。口内にはみかんの果実を思わせるジュシーな味わいが広がります。



### ○コールドフィルタリングハニー（COLD FILTERING HONEY・低温濾過蜂蜜）とローハニー（RAW HONEY・生蜂蜜）

金市商店では、年間を通じて一定の品質で蜂蜜を安定的に供給するために、「低温（約50度以下）で加熱、不純物を取り除く濾過工程を経て、瓶詰充填した蜂蜜」を取り扱っております。蜂蜜を低温で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損なうことなく、蜂蜜の風味をしっかりと残したまま、濾過工程にて不純物を取り除くことができます。その製法で充填した蜂蜜を「コールドフィルタリングハニー」と定義しております。

一方、金市商店では「養蜂家の元で蜂蜜が採取された後、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、瓶詰充填した蜂蜜」を「ローハニー」と定義しております。

気温が低くなる冬季や、蜂蜜が結晶してしまうとローハニーの生産は難しくなるため、春から夏にかけて採れる新蜜を、養蜂家から仕入れそのまま瓶詰します。そのため、コールドフィルタリングハニーよりもさらに、フレッシュな蜂蜜の風味や香りを感じることができます。蜂蜜内の黒い点は花粉です。そのまま召し上がっても問題ございません。また、花粉が核となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

### ○ハニーハンターが直接買い付けした「新蜜」

金市商店では、蜂蜜の買い付けを社長である、ハニーハンターの市川拓三郎がすべて行っております。春になり、ミツバチが活動し始めると、南は鹿児島から、北は北海道まで全国各地にいる養蜂家を訪ねます。そして、現地で蜂蜜を実際に目で見て、匂いと味わいなどをチェックし、納得する品質の蜂蜜だけを買付けます。時には一緒に採蜜作業を行った蜂蜜をそのまま買付けることもあります。そして蜂蜜をできるだけ早く、京都の工場に送り、瓶詰してお客様にお届けします。その採れたてのフレッシュな蜂蜜を、金市商店では「新蜜」としてお客様に提供しております。

### ○ 2020 年度ローハニー発売予定

シングルオリジンシリーズ

#### **【 6 月 1 日発売予定 】**

青森県弘前市産りんご蜂蜜 140g 価格未定

#### **【 5 月下旬～ 6 月上旬発売予定 】**

奈良県生駒市産さくら蜂蜜 140g 価格未定

和歌山県産はぜ蜂蜜 140g 価格未定

#### **【 6 月下旬以降発売予定 】**

秋田県大館市産あかしあ蜂蜜 140g 価格未定

青森県産とち蜂蜜 140g 価格未定

など

※発売時期などは、気候や気温、花の状況によって変更になる可能性があります

※上記の蜂蜜が発売できない場合や、産地などの内容が変更になる可能性があります

※上記以外にも、納得のいく蜂蜜を仕入れることができましたら随時発売していきます

## 【販売場所】

※新型コロナウイルス拡大防止のため営業時間の変更や休業をする場合がございます。

詳細につきましては、随時弊社及び各百貨店のHPをご参照ください。

- ・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
- ・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](mailto:publicity@miel-mie.com)**