

今年は和歌山の蜂蜜が豊作！？天候にも恵まれ様々な花咲く

ハニーハンターが採蜜したシングルオリジンローハニー（生蜂蜜）を含む、4種が新発売
蜂蜜専門店ミールミィなどで、6月9日より販売開始

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、「和歌山県はぜ蜂蜜」などの4種類のローハニー（生蜂蜜・RAW HONEY）を2020年6月9日（火）より発売します。

ハニーハンター市川拓三郎の今回の行き先は和歌山県。6月2日早朝に養蜂家を訪ね、一緒に採蜜を行うなど、採れたての蜂蜜を仕入れました。みかん、はぜ、山の花など、最盛期の和歌山の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。



和歌山で仕入れた蜂蜜。1か月の間でも様々な花の蜂蜜が採れる。



蜂蜜がたっぷり入った巣箱は20kg以上になることも



採れたての蜂蜜と共に撮影。採蜜作業は重労働だが、この瞬間には笑みがこぼれる



採れた蜂蜜はそのまま会社の車へ積み込み、京都の工場へ



今回、和歌山で仕入れた蜂蜜は約 200 缶、合計 5 トンほどをほぼ手作業で買い付ける

【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6月9日（火）

0109 和歌山県有田川町産みかん蜂蜜 140g 1200円（税抜）

特 徴：5月14日に和歌山県有田川町で採れたみかんの花の蜂蜜。

養蜂家自身も絶賛する糖度、香り、味わい、色とも近年にないハイレベルな味わい。養蜂家いわく「来年はここまでのモノはとれへんやろ」と和歌山弁で。

味わい：濃厚でありながら口の中で広がる風味は格別。最高級の味わい。



0110 和歌山県白浜町産百花蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：5月27日に和歌山県白浜町で採れたいろいろな花の蜂蜜。

天候にも恵まれ、山に咲く様々な花の味わいがマッチしたバランスのいい蜂蜜に。

味わい：フルーティで爽やかな味わい。余韻は甘く、長く続く。



0111 和歌山県みなべ町産はぜ蜂蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：6月2日に和歌山県みなべ町で採れたはぜの花の蜂蜜。

順調な天候でミツバチがたっぷり巣に貯めた蜂蜜をハニーハンターが養蜂家と採蜜。

朝4時30分に集合し、空が白んでくると共に採蜜スタート。

養蜂家が巣を上げ、ハニーハンターが蜂を払い、遠心分離機まで運搬する。

遠心分離機をぐるぐる回し、採れた蜜は、濃厚で甘みが強いはぜの蜂蜜。

ミツバチに5か所以上も刺された痛みも忘れるぐらい、いい蜂蜜が採れました。

味わい：インパクトのある甘さが続く。クセは少なく、味わい深い。



0112 福井県大野市産百花蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：5月27日に福井県大野市で採れたいろいろな花の蜂蜜。

例年ならばとちの蜂蜜が採れる蜂場で採れた蜂蜜も、今年はとちの味わいが淡い複雑な味わい。とちの蜂蜜らしいあっさりとした味わいが食べやすい蜂蜜です。

味わい：とちの花の蜜がメインの味わい。後口は少し甘みが強く、口当たりよく余韻が残る。



○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することもあります。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 月下旬発売予定]

奈良県生駒市産さくら蜂蜜 140 g 価格未定

新潟県村上市とち蜂蜜 140 g 価格未定

[7 月上旬以降発売予定]

秋田県大館市産あかしあ蜂蜜 140 g 価格未定

青森県産とち蜂蜜 140 g 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