

奈良で採れた5種類の個性豊かな蜂蜜が仲間入り

宮崎の日向夏蜂蜜や新潟のとち蜂蜜などのローハニー（生蜂蜜）を含む、7種が新発売
蜂蜜専門店ミールミィなどで、6月24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、「奈良県生駒市産そよご蜂蜜」などのローハニー（生蜂蜜・RAW HONEY）を含む、合計7種類を2020年6月24日（水）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奈良県。養蜂家が4月から6月にかけて採った蜂蜜を買い付け。さくら、あかしあ、ヘアリーベッチ、そよごなど、奈良の山々で採れた様々な蜂蜜を仕入れました。同時に各地の養蜂家から直接届いた宮崎県産日向夏蜂蜜、新潟県村上市産とち蜂蜜も、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。



ローハニー6種と、結晶が見られたため低温加熱した0114奈良県生駒市産さくら蜂蜜



買い付けは2トントラックで、その場で商談&積み込み 養蜂家との対話は今後の貴重な情報源だ



会社へ戻ったころにはあたりは真っ暗。一人で暗い中2トン分のはちみつを下ろすのはちょっと辛い

【商品情報】

シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2020年6月24日（水）

0113 ローハニー 新潟県村上市産とち蜂蜜 140g 1100円（税抜）

特 徴：6月1日に新潟県村上市で採れたとちの花の蜂蜜。天候にも恵まれ、
とちの蜂蜜らしい独特の香りと赤みがかかった色合いが特徴的。

味わい：とちらしい独特な香りと赤みがかかった蜜色。味わいはクセがなく、まろやか。



0114 奈良県生駒市産さくら蜂蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：4月22日に奈良県生駒市で採れたさくらの花の蜂蜜。

例年に比べると4月の低温が響いたのか華やかな香りが少なめ。

味わい：しっかりとした甘さが広がる。例年の奈良のさくらにしては香りが弱く、おとなしい味。



0115 ローハニー 奈良県三郷町産ヘアリーベッチ蜂蜜 140g 1300円（税抜）

特 徴：5月10日に奈良県三郷町で採れたヘアリーベッチの花の蜂蜜。

マメ科のヘアリーベッチは近年新しい蜜源として注目されている。

味わい：淡白でクセがない味わい。後口まで甘みが続き、食べ応えはある。



0116 ローハニー 奈良県生駒市産あかしあ蜂蜜 140g 1400円（税抜）

特 徴：5月8日に奈良県生駒市で採れたあかしあの花の蜂蜜。

関西のあかしあの花は早い時期に咲くため、ほかの蜜源と混合しやすいため、味わいは複雑。

味わい：シンプルでクセは少ないが、あかしあらしからぬ複雑な味わいが少し残る。



0117 ローハニー 奈良県生駒市産百花蜜 140g 1100円(税抜)

特徴：5月22日に奈良県生駒市で採れた様々な花の蜂蜜。

甘い香りと、黄金の色をした百花蜜。好天が続いたため、あかしあからそよごの花の時期の間にもおいしい蜂蜜が採れた。

味わい：さわやかでフルーティな味わいが口に広がる。後口はさっぱりと甘みの余韻が少ない。



0118 ローハニー 奈良県生駒市産そよご蜂蜜 140g 1000円(税抜)

特徴：6月1日に奈良県生駒市で採れたそよごの蜂蜜。

そよごは秋に赤い実をつけるモチノキ科の常緑樹。

白い花は小さいが、ミツバチに好まれ、蜂蜜がよくとれます。

味わい：フルーティな味わいが広がり、後口はわずかにビターな大人の味わい。



0119 ローハニー 宮崎県産日向夏蜂蜜 140g 1400円(税抜)

特徴：6月1日に宮崎県で採れた日向夏みかんの花の蜂蜜。

日向夏は宮崎県で栽培される柑橘類のひとつ。採蜜量が非常に少ない。

味わい：日向夏の果汁が入ったかのようなジューシーな味わい。余韻はさわやかで上品。



○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

[7月上旬以降発売予定]

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

[8月以降発売予定]

北海道産あかしあ蜂蜜 140g 価格未定

北海道産あざみ蜂蜜 140g 価格未定

北海道産シコロ蜂蜜 140g 価格未定

北海道産シナ蜂蜜 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