

ハニーハンター・蜂蜜仕入の旅の終着点 北海道の買い付けが完了！

個性的なそば、エンジュ、山形からはとちなど、合計5種類がローハニーで登場

蜂蜜専門店ミールミィなどで、9月10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、「北海道江丹別町産そば蜂蜜」などのローハニー（生蜂蜜・RAW HONEY）、合計5種類を2020年9月10日（木）より発売します。

ハニーハンター市川拓三郎の蜂蜜仕入れの旅の終着点は2度目の北海道。北海道の短い夏の終わりと共に、最終の買い付けを行いました。真っ黒で個性的なそばの蜂蜜、珍しい蜜源のエンジュ蜂蜜など、1年分の蜂蜜をまとめて買い付け。山形から届いたとち蜂蜜などを含め、シングルオリジンハニーに5種類の新しい仲間が加わりました。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。



今年のそば蜂蜜は黒っぽさが控えめだが、ほかの蜜に比べると色は濃い。



そば畑で蜜を集めるミツバチ。白く可憐な花から、真っ黒なそば蜂蜜が採れるのは驚き。



北海道一部地域はそば処としても有名。そば畑が各地にみられる。



効率よく回るためにトラック2台で蜂蜜を満載に。合計20トン以上を買い付けた。

【商品情報】

シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2020年9月10日（木）

0134 ローハニー 山形県鶴岡市産とち蜂蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：5月31日に山形県鶴岡市で採れたとちの花の蜂蜜。

今年の山形のとちは大豊作。品質も量も採れた当たり年でした。

味わい：すっきりとクリアな味わい。とちらしい味わいと香りがしっかりと残る。

0135 ローハニー 山形県天童市産あかしあ蜂蜜 140g 1400円（税抜）

特 徴：6月6日に山形県天童市で採れたあかしあの花の蜂蜜。

味わい：かすかにフローラルの香りが感じられるが、後味はすっきり食べやすい。

0136 ローハニー 山形県大蔵村産きはだ蜂蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：6月17日に山形県大蔵村で採れたきはだの花の蜂蜜。

ミカン科の植物で、キハダの木の皮は漢方などにも使われる。

味わい：口に入れた瞬間広がるフルーティな味わい。後味もすっきり。



0137 ローハニー 北海道札幌市産エンジュ蜂蜜 140g 1000円（税抜）

特徴：8月12日に北海道札幌市定山溪周辺で採れたエンジュの花の蜂蜜。

エンジュはマメ科の木。年によって流蜜が太く、蜂蜜がよくとれる。

味わい：まるやかで余韻がある味わい。クセは少なく食べやすい。



0138 ローハニー 北海道江丹別町産そば蜂蜜 140g 1000円（税抜）

特徴：8月13日に北海道江丹別町で採れたそばの花の蜂蜜。

同時期に咲く菩提樹の蜂蜜が混ざることが多く、そばの花だけの蜜は貴重となっている。

今回のそば蜂蜜も、そば蜂蜜としての純度は低め。

味わい：黒糖のような濃厚な甘みが後口まで続く。しっかりとした甘さと、そば蜜にしてはクセは少なめ。



○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。

【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:市川拓三郎 電話:075-221-6639 FAX:075-221-3879 publicity@miel-mie.com