

大好評につき第2弾！

京都の老舗蜂蜜専門店と人気カフェの本気のコラボタルトが12月2日発売
北海道産そば蜂蜜がマリアージュした、初の本格和素材タルト

1930年創業の株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町 21）が手掛ける「蜂蜜専門店ミールミィ」と、タルトとサンドイッチのお店「ハチカフェ」が共同開発したオリジナルタルトの第2弾「タルトジャポネ」が12月2日（水）～12月29日（火）の期間限定でハチカフェ阿佐ヶ谷店にて販売中。10月15日（木）～11月15日（日）に販売したコラボタルト「ハニーオレンジ」が大変好評だったため、今度は個性的なそば蜂蜜を使用したタルトにチャレンジしました。また、蜂蜜専門店ミールミィはハチカフェ阿佐ヶ谷店にて10月1日（木）～12月20日（日）まで初のポップアップ出店中。この機会に蜂蜜をたっぷりご堪能ください。



○日本の香りが重なり合う、ハチカフェ阿佐ヶ谷店初の本格和素材タルト

蜂蜜を知り尽くしたハニーハンター市川拓三郎がタルトの主役に提案した蜂蜜は、真っ黒な色で独特な香りのある北海道江丹別町産そば蜂蜜（シングルオリジンハニー0017）。

絶品タルトを生み出し続けるハチカフェ阿佐ヶ谷店の店長、安藤さんはそば蜂蜜を試食した時に「こんなに個性の強い黒蜜みたいな蜂蜜があるのか！」と驚いたそうです。このそば蜂蜜の個性を最大限に活かすために和の素材を使うことに決定。ハチカフェ阿佐ヶ谷店ではオープンからたくさんのタルトを生み出していますが、和の素材で統一されたタルトは初めてだそうです。

抹茶クリーム、スポンジ、きなこのホワイトムースの3層すべてにそば蜂蜜を使用し、日本の香りが重なり合うようなタルトに仕上がりました。そば蜂蜜の特徴的な香りは焼くことによって際立ち、食べ終わった後に他の素材には出せない不思議な余韻が感じられます。

和素材とそば蜂蜜がマリアージュした絶品コラボタルト「タルトジャポネ」をぜひご賞味ください。

【ハチカフェ×ミールミィ コラボタルト 第2弾】

名称：タルトジャポネ

価格：600円（税抜）

販売場所：ハチカフェ 阿佐ヶ谷店

販売期間：2020年12月2日（水）～12月29日（火）

※定休日（火曜）除く

詳細：そばのお花から採れた香りが強いはちみつに、抹茶、きな粉を合わせた日本の香りが重なり合うタルトです。



*使用蜂蜜：シングルオリジンハニー0017

産地：北海道江丹別町

蜜源：そば

採蜜時期：2019年8月20日

Type：Rich

風味、見た目ともに個性的な蜂蜜。そのまま食べるよりも、

製菓、製パンの原材料など個性を生かした使い方がおすすめ。

味わい：独特な香りが強く、黒糖のような味わいが特徴です。



○シングルオリジンハニー

蜂蜜は「蜜源、場所、時期」などによって味わいがそれぞれ異なります。その異なる“オリジン”を持つ蜂蜜を、個性そのままに瓶詰したのが「シングルオリジンハニー」。

ハニーハンター市川拓三郎が世界中からいろいろな蜂蜜を集め、世界20か国、日本20都道府県以上から100種類を超える蜂蜜を取り揃えています。



○ハニーハンター市川拓三郎

金市商店の三代目社長であり、“世界中の養蜂家を訪ね、自らの目と舌で確かめる蜂蜜探しの冒険家「ハニーハンター」”。

1年間に食べる蜂蜜は300種類以上、移動距離は地球1.3周分に当たる約52,000kmを超えます。

養蜂家を直接訪ねることで、蜂蜜がどのような環境で、どのように採られているかを、自らの目と舌で確かめ、そうして仕入れた「安心・安全で高品質な蜂蜜」だけをお客様にお届けしています。



【催事詳細】

「蜂蜜専門店ミールミィ ポップアップショップ」

日程：2020年10月1日（木）～12月20日（日）※定休日（火曜）除く

場所：ハチカフェ 阿佐ヶ谷店

東京都杉並区阿佐谷南 2-40-1 al:ku 阿佐ヶ谷内

時間：午前10時～午後6時

○ハチカフェ

名古屋・東京でリノベーションを手がけるデザイン事務所「エイトデザイン」が運営する、タルトとサンドイッチのお店。

地元産のフルーツを使って丁寧に焼いたタルトと、できたての美味しさを楽しめる野菜たっぷりのサンドイッチが人気です。

2020年4月1日（水）に2号店となる「ハチカフェ阿佐ヶ谷店」をJR阿佐ヶ谷駅～高円寺駅間高架下の商業施設「al:ku 阿佐ヶ谷」内にオープン。



○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 電話:075-221-6639 FAX:075-221-3879 pr@kaneichi.kyoto