

可愛くておしゃれで使いやすい！シールアップパウチ入り蜂蜜に新しい仲間が登場
「オートミールに合う蜂蜜」と「レモネードに合う蜂蜜」の2種類
蜂蜜専門店ミールミィにて、7月5日（月）より数量限定販売

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、自社が運営する蜂蜜専門店ミールミィにて「用途別蜂蜜 シールアップパウチ入り」の新アイテムを2021年7月5日（月）より、数量限定で販売いたします。コロナ禍に、オンライン販売でもっと蜂蜜を気軽に楽しんで頂きたいとの思いで開発したシールアップパウチ入りの蜂蜜。2020年5月の販売開始から多くの方にご利用いただき、プレゼントやお土産としてもご好評をいただいています。今回は、美容や健康を意識する世代におすすめる「オートミールに合う蜂蜜」と、暑い夏にぴったりの「レモネードに合う蜂蜜」の2種類が新登場。

オートミールには相性抜群で程よい甘さの「スペイン産ローズマリー蜂蜜」を、レモネードにはすっきりした味わいが楽しめる爽やかな「スペイン産レモン蜂蜜」を使用しました。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」などで販売予定。



【新商品情報】

用途別蜂蜜シリーズ シールアップパウチ入り 各 125g 799 円（税込）

発売日：2021 年 7 月 5 日（月）

名称：オートミールに合う蜂蜜 シールアップパウチ入り

特徴：程よい甘さと心地よい香りのスペイン産ローズマリー蜂蜜を使用。

蜂蜜×オートミールは、美容と健康を意識するあなたの強い味方に。

名称：レモネードに合う蜂蜜 シールアップパウチ入り

特徴：少し果実感のある味わいが爽やかに抜けていくスペイン産レモン蜂蜜を使用。

レモンと合わせてレモネードにすると、疲労回復の強い味方に。



【ハニーコンシェルジュおすすめレシピ】

ブレックファストハニーオート

<材料>

用途別蜂蜜 オートミールに合う蜂蜜 好きなだけ

オートミール 30g

牛乳 60 cc（お好みで調整）

ヨーグルト 40g

お好きなフルーツ

ミント（飾り）



<作り方>

- ① オートミールと牛乳を耐熱容器に入れ、600w のレンジで1分半加熱する。
- ② ヨーグルトや、フルーツ、ミントをトッピング。
- ③ 最後に蜂蜜をたっぷりかけて完成！

○用途別蜂蜜シリーズ

“HAPPY with HONEY” 蜂蜜を「もっと身近に」をテーマに、ミールミィのハニーコンシェルジュたちが、個性ある蜂蜜の中からそれぞれの用途にピッタリなものを選んだ使いやすい蜂蜜です。用途別に「トーストに合う蜂蜜」、「紅茶に合う蜂蜜」、「パンケーキに合う蜂蜜」、「ヨーグルトに合う蜂蜜」の4種類を瓶タイプで2020年3月に発売。オンライン需要に合わせて開発したシールアップパウチ入りは同年5月より販売。



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