

市

2023年5月26日

報道関係者各位

株式会社金市商店

採れたてほやほやの新蜜 約10日で店頭に
大阪の非加熱あかしあ蜂蜜 和歌山のジューシーなみかん蜂蜜登場
～蜂蜜専門店ミールミィで5月27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、「大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜」などを2023年5月27日（土）より発売します。

5月は各地で蜂蜜が採れる時期で、どんどん新しい蜂蜜が出てきます。今回は関西の蜂蜜3種類が登場。大阪府からは、あかしあの花から採れた蜂蜜をローハニー（非加熱）で採れたての味わいそのままに瓶詰めしました。和歌山からはみかんの花から採れた蜂蜜が登場。酸味もある、ジューシーな蜂蜜です。この貴重な蜂蜜を採れたての時期にお試しください。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」で販売予定。



○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購入付けます。時には一緒に採蜜作業を行った蜂蜜をそのまま買い付けることもあります。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。

【商品情報】

シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2023年5月27日（土）

0324 ローハニー 大阪府柏原市産あかしあ蜂蜜 140g 1,620円（税込）

タイプ：Simple

特 徴：2023年5月16日に大阪府柏原市に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。
味わい：シンプルでクセがなく食べやすいはちみつ。甘みは比較的しっかりしている。



0325 和歌山県有田郡産みかん蜂蜜 140g 1,296円（税込）

タイプ：Fruity-Balance

特 徴：2023年5月18日に和歌山県有田郡に咲くみかんの花から採れた蜂蜜。
味わい：酸味が強くてフルーティな味わい。ジューシーで甘みも爽やか。



0326 大阪府柏原市産さくら蜂蜜 140g 1,188円（税込）

タイプ：Floral-Simple

特 徴：2023年4月13日に大阪府柏原市に咲くさくらの花から採れた蜂蜜。
味わい：口に入れた瞬間さくらの香りが広がる。後味は非常にすっきりとした食べやすい味わい。



○ハニーハンター市川拓三郎

金市商店の三代目で、蜂蜜の仕入れを社長の市川拓三郎が自ら行う。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入するのがハニーハンターの市川拓三郎。年間に食べる蜂蜜は300種類以上、年間の移動距離は地球1.3周分に当たる約52000キロを超える。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る。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する。



○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。



○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。

【販売場所】

- ・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】

株式会社 金市商店 資本金 1000 万円

市

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）

（金市商店公式サイト）<http://www.kaneichi-syouten.com/>

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