

りんごの名産地・青森県より採れたてりんご蜂蜜が到着
果実味溢れるジューシーな蜂蜜をローハニー（生蜂蜜）で味わって
～蜂蜜専門店ミールミィで6月12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、「青森県弘前市産りんご蜂蜜」を2024年6月12日（水）より発売します。

今年の青森県のりんごの花はやや花数が少なく、開花時期に気温も低めだったため、やや採蜜量は少なめ。仕入れ量は少ないながらも、品質は上々でりんごらしいジューシーな蜂蜜が採れました。りんご蜂蜜は特に採れたてがおすすすめ。採れたてでしか味わえない風味豊かで果実味溢れる味わいを楽しんで頂けるように、非加熱のローハニー（生蜂蜜）で瓶詰しました。また、お好きな量をお買い求めいただける「量り売り蜂蜜」としても実店舗にて同日発売いたします。ぜひこの機会にミールミィ各店や「ミールミィオンラインショップ <https://miel-mie.com/>」にご来店ください。



〇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。

【商品情報】

シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2024年6月12日（水）

0384 ローハニー 青森県弘前市産りんご蜂蜜 140g 1,296円（税込）

タイプ：Fruity

特 徴：2024年5月15日に青森県弘前市に咲くりんごの花から採れた蜂蜜。

味わい：フルーティでジューシーな果実味ある味わい。後味はあっさり。



量り売り蜂蜜【実店舗のみ対象】

（6月のおすすめ蜂蜜）

- ・シングルオリジンローハニー0383 和歌山県有田郡産みかん蜂蜜
648円（税込）／100g
- ・シングルオリジンローハニー0384 青森県弘前市産りんご蜂蜜
594円（税込）／100g *6/12～販売開始

《販売予定期間：2024年6月1日（土）～6月30日（日）》



●量り売り蜂蜜について

ミールミィの実店舗では、専用容器を選んで100g単位でお好きな量をお買い求めいただける「蜂蜜量り売り」を実施しています。毎月変わるおすすめ蜂蜜を、ちょっぴり“お得でエコ”に、たっぶり楽しんでいただけます。

※次回以降、専用容器持参で無料交換

※8のつく日（8.18.28日）は10%増量DAY！でお得！



〇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、蜂蜜を仕入れ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。



〇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。

▼ハニーハンターとシングルオリジンハニーに関するプレスリリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000021.000025887.html>



○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。

○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。



【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/>

市

【会社概要】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、京都高島屋店、阪急うめだ店）

京都蜂蜜酒醸造所（2024年3月10日オープン）

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