

【メディア関係者様試食会招待あり】

Press Release

miel mie

蜂蜜専門店ミールミイ

2024年8月2日

報道関係者各位

株式会社金市商店

京都老舗蜂蜜専門店と京都産業大学みつばち同好会がコラボ

もっと蜂蜜を気軽に楽しんでほしい！

学生が採蜜した蜂蜜を使用したカフェメニューを共同開発

- 学生と企業が共に作り上げる新たな食の体験 -

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）が運営する「蜂蜜専門店ミールミイ」は、京都産業大学「みつばち同好会 BooN!!!（ぶーん）」とコラボメニューの開発を開始しました。

学生と企業が何度も話し合いを重ね、蜂蜜が身近ではない若い世代に向けてもっと蜂蜜を身近に感じてもらい、「京都市内でも蜂蜜が採れること」や、「蜂蜜を通して自然環境への関心を高めて欲しい」との想いを込めた期間限定のコラボレーション企画です。この取り組みの一環として、両者は限定カフェメニューを共同で開発し、2024年9月1日（日）～9月30日（月）に提供することを決定しました。

この限定メニューは、ミールミイのハニーカフェで人気のハニードリンクをベースに、京都産業大学のみつばち同好会 BooN!!!が学内の養蜂場で今年8月に採ったばかりの蜂蜜を使用します。学生たちが独自のアイデアとレシピで開発に携わり、若い世代に新しい食の体験を提供することを目的としています。

カフェメニューは、蜂蜜専門店ミールミイ三条本店にて、9月1日（日）から1か月間の提供を予定しています。



【コラボのきっかけ】

2010年にミツバチの研究室が立ち上がり、弊社社長・市川長三郎が同大学3期生であったことから交流が始まりました。新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、両者ともに一時外部活動を自粛していましたが、コロナ渦が明けたことで活動を再開。研究室の高橋純一准教授と弊社社長であるハニーハンター市川拓三郎が意気投合したことからコラボの話が進みました。

【コラボ企画への取り組み】

まずはどんな人にこのコラボ商品を届けたいかということから話し合いました。

話し合いを進める中で、「蜂蜜は非常に高価であり、なかなか若い世代に気軽に楽しんでもらえない」「京都で蜂蜜が採れるということを知ってほしい」などの意見が上がり、若い世代にも手ごろな価格で、たくさんの人の目にとまるよう見た目にも華やかな商品を開発することになりました。

商品のコンセプトが決定した後は、両者で様々な意見を出し合い、まだ暑さの残る9月に味わいも見た目も楽しめるメニューを検討しました。

学生たちが特にこだわったのは、見た目にもインパクトのあるミツバチをモチーフにした鈴カステラをトッピングすること。どんな顔？どんな模様？など多くの意見を出し合い試作を重ねています。



【京都産業大学 みつばち同好会 Boon!!!メンバーのコメント】

私たちが、大学内でお世話をしているミツバチからお裾分けしてもらったはちみつを使用しています。ミールミィさんのソフトクリームとかけ合わせることで、はちみつ好きな方からふだんあまり食べたことがない方まで、自然の恵みの味を楽しんでいただけるように工夫しました。多くの方に喜んでいただけたら嬉しいです。



【蜂蜜専門店ミールミィを運営する株式会社金市商店・代表取締役ハニーハンター市川拓三郎のコメント】

学生のアイデアを多く盛り込んだプロジェクトは、我々も刺激になっています。蜂蜜を食べる機会の少ない若い世代の方にも蜂蜜を楽しんで頂き、蜂蜜を身近に感じて頂けると嬉しいです。

○京都産業大学 みつばち同好会 Boon!!!

京都産業大学のキャンパス内で養蜂活動を行っているみつばち同好会 Boon!!!は、2014年に生命科学部有志学生たちにより設立された学部内サークル。学生自ら巣箱の世話をし、収穫した蜂蜜を大学祭で提供するなど、精力的に活動している。もともとは総合生命科学部が行っていたミツバチ研究から発足した学生団体が学部全体に広がり、今では文理を問わず他学部の学生も多く在籍する全学的な団体へと成長した。コロナ禍で一時的に活動を停止していたが、2022年度に活動を一部再開し、2024年度から本格的に活動を再開。現在は、生命科学部や法学部の学生が中心となって学内で養蜂を行いながらミツバチやハチミツを通じた教育、研究、社会貢献などの活動を行っている。



<https://www.kyoto-su.ac.jp/faculty/ls/boon.html>

○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。取り扱い蜂蜜は100種類を超え、「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 pr@kaneichi.kyoto

メディア関係者様 試食会参加申し込み

日時：2024年8月29日（木）①11：00-12：00 ②13：00-14：00 ③15：00-16：00

場所：蜂蜜専門店ミールミィ三条本店ハニーカフェ

京都市中京区三条通富小路西入中之町2-1

075-221-6639

定員：各回10名

内容：ミールミィと京都産業大学 みつばち同好会 BooN!!!共同開発のカフェメニューの試食、
取材が可能

申込：<https://forms.gle/pt69W7fF9CTfoMx2A>

担当：株式会社金市商店 広報部 市川睦美