Press Release

2025 年 7 月 23 日
株式会社金市商店

**報道関係者各位**

# 採れたての味わいをそのまま瓶詰め
# フレッシュな生はちみつ（非加熱・ローハニー）で秋田県産あかしあ蜂蜜新発売
## ～蜂蜜専門店ミールミィ各店で 7 月 23 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、自社が展開するシングルオリジンハニーシリーズにて 2025 年の新蜜「秋田県小坂町産あかしあ蜂蜜」を 2025 年 7 月 23 日（水）より新発売します。

6 月に採れたばかりのあかしあ蜂蜜を、よりフレッシュな味わいを感じられる生蜂蜜（ローハニー）で瓶詰めした季節限定の一本。できるだけ採れたての状態に近い蜂蜜を味わってほしいという想いから生まれました。春から夏にかけての“新蜜の季節”ならではの味わいを、ぜひお楽しみください。

蜂蜜専門店ミールミィ各店や「ミールミィオンラインショップ https://miel-mie.com/ 」などで販売します。

**〇改めて知ってほしい「生蜂蜜（ローハニー）」のこと**

新蜜が採れる春から夏にかけて、金市のシングルオリジンハニーシリーズに「ローハニー（生蜂蜜）」が登場します。最近は「生蜂蜜ってありますか？」という声をいただく機会も増えてきました。そこで今回は、改めて“ローハニー”の魅力をご紹介します。

まず、日本には「生蜂蜜（ローハニー）」という言葉の公的な定義はありません。一般的には「加熱処理されていない蜂蜜」とされますが、実際にはミツバチの巣箱の中も、春や夏には人肌程度の温度に保たれており、蜂蜜は常にほんのり温かい状態です。

また、蜂蜜を瓶詰めする際に行う“低温加温”も、実は細かなごみなどを取り除くための濾過工程に必要な大切な作業。高温で長時間加熱することは避けていますし、蜂蜜の風味や品質に影響はほとんどありません。

「ローハニー」は、できるだけ採れたての状態に近い蜂蜜を味わってほしいという想いから生まれた商品です。新蜜の季節ならではのフレッシュな味わいを、ぜひお楽しみください。

**【商品情報】**

**シングルオリジンハニーシリーズ**

**発売日：2025 年 7 月 23 日（水）**

**0441 ローハニー　秋田県小坂町産あかしあ蜂蜜　140ｇ　1,620 円（税込）**

**タイプ：Simple**

特　徴：2025 年 6 月 20 日に秋田県小坂町に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。

味わい：クセのほとんどない食べやすい味わい。後味はすっきり。

**〇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。

**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。

**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。

**■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/

**【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。2025 年 6 月で創業 95 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**