Press Release

蜂蜜専門店ミールミィ

2025 年 8 月 5 日

報道関係者各位

株式会社金市商店

“生蜂蜜（ローハニー）”を手軽に楽しんで
採れたて非加熱の国産あかしあ蜂蜜がスティックハニー大袋シリーズで新発売

～ 【数量限定】ミールミィ各店で 8 月 6 日（水）より販売開始 ～

京都の蜂蜜専門店「ミールミィ」（運営：株式会社金市商店／京都市中京区）は、使いきりサイズで手軽に楽しめる「スティックハニープラス 大袋シリーズ」にて、今年採れたばかりの《ローハニー新蜜》国産あかしあ蜂蜜を 2025 年 8 月 6 日（水）に発売します。

今年採れたての国産あかしあ蜂蜜を、非加熱の“生蜂蜜（ローハニー）”でスティックタイプにしました。クセがなく、非常に食べやすいすっきりとした味わいが特徴。まずは、そのままの風味をぜひご堪能ください。たっぷり使える大袋タイプで、毎日の蜂蜜習慣にもぴったり。今だけ味わえる、採れたてのフレッシュな味わいを手軽にお楽しみください。

ミールミィ各店および公式オンラインショップ（https://miel-mie.com/ ）にて販売予定です。

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い付けます。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、充填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】

スティックハニープラス 大袋シリーズ

発売日：2025 年 8 月 6 日（水）

【数量限定】

スティックハニープラス 《ローハニー新蜜》国産あかしあ蜂蜜 20 本入り

価　格：2,430 円（税込）

内容量：160g（8g×20 本）

特　徴：今年採れたばかりの国産あかしあ蜂蜜を、非加熱の生蜂蜜（ローハニー）で使い切りのスティックタイプに。手軽に持ち運べて衛生的なうえ、たっぷり使える大袋タイプは毎日の蜂蜜習慣にもぴったりです。あかしあ蜂蜜は色が白く透明度が高いほど高品質と言われています。クセがなく、非常に食べやすいすっきりとした味わい。まずはぜひ、そのままお楽しみください。

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。

■「スティックハニープラス」に大袋シリーズが仲間入り

人気の「スティックハニープラス」シリーズに、日常使いにより便利な大袋タイプが登場。

スティックハニープラスは、ミールミィがこれまでに蓄積してきたお客様の声をもとに開発した、手軽に蜂蜜を楽しめるスティックタイプの蜂蜜シリーズ。コロナ禍以降高まった衛生意識や、単身世帯・少人数世帯の増加、また「いろいろな蜂蜜を少しずつ楽しみたい」といったニーズを背景に誕生しました。

8g 入りのスティックは、スプーン不要でそのまま摂取できる衛生的な仕様。忙しい朝や外出先でのエネルギー補給、受験生や働く方の健康サポートとして、日々の生活に取り入れやすいサイズ感が好評をいただいています。

大袋シリーズは、「毎日の習慣」として継続的に蜂蜜を取り入れたいという声に応えて企画されたもの。今後もさまざまな蜂蜜バリエーションでシリーズ展開を予定しており、ライフスタイルや健康ニーズに寄り添った蜂蜜習慣の提案を広げてまいります。

【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/

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

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 日グランドオープン）

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