



2025 年 8 月 22 日
株式会社金市商店

報道関係者各位

個性豊かな“新蜜”6 種類が新発売！

山形のさくらんぼ蜂蜜や福島のくり蜂蜜など、採れたての味わいをお届け

～蜂蜜専門店ミールミィ各店で 8 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「山形県最上町産さくらんぼ蜂蜜」など 6 種類の新蜜を 2025 年 8 月 23 日（土）より新発売します。

山形県といえば、さくらんぼ。その花から採れた「さくらんぼ蜂蜜」をはじめ、福島県産の栗や広島県産の桜など、土地の魅力が詰まった“新蜜”6 種類が登場します。今年採れたばかりのフレッシュな蜂蜜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。

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。



【商品情報】

シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2025 年 8 月 23 日（土）

0446 山形県最上町産さくらんぼ蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Fruity

特 徴：2025 年 5 月 15 日に山形県最上町に咲くさくらんぼの花から採れた蜂蜜。

味わい：口に入れた瞬間しっかりと甘みが広がり、フルーティな味わいが感じられます。



0447 福島県西白河郡産さくら蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Floral

特 徴：2025 年 5 月 19 日に福島県西白河郡に咲くさくらの花から採れた蜂蜜。

味わい：しっかりと甘みとほのかに感じる花の香り。後味はすっきり。



0448 ローハニー 福島県郡山市産あかしあ蜂蜜 140 g 1,620 円（税込）

タイプ：Simple

特 徴：2025 年 5 月 30 日に福島県郡山市に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。

味わい：クセのない甘み、後味は余韻が続く。



0449 福島県西白河郡産イタチハギ蜂蜜 140 g 1,188 円（税込）

タイプ：Rich

特 徴：2025 年 6 月 10 日に福島県西白河郡に咲くイタチハギの花から採れた蜂蜜。

味わい：口に入れた瞬間イタチハギの個性的な風味が広がる。甘みはしっかりあるが後味はす
っと消える。



0450 福島県郡山市産くり蜂蜜 140 g 1,188 円（税込）

タイプ：Rich-Balance

特 徴：2025 年 6 月 27 日に福島県郡山市に咲くくりの花から採れた蜂蜜。

味わい：くり蜂蜜らしい香りとまったりとした甘みとコク。



0451 広島県呉市産さくら蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Floral

特 徴：2025 年 5 月 22 日に広島県呉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、濃厚な桜の花の香りが広がる。甘みはしっかり。



○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/>

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