



2025 年 8 月 26 日
株式会社金市商店

報道関係者各位

フローラルな香りが魅力の菩提樹蜂蜜が、生蜂蜜（ローハニー）でついに登場！

北海道の花々から届いた“新蜜”4種類新発売

～蜂蜜専門店ミールミィ各店で8月27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「北海道歌登町産菩提樹蜂蜜」など4種類の新蜜を2025年8月27日（水）より新発売します。

北海道で7月に採れた「菩提樹（ぼだいじゅ）蜂蜜」は、口に含むと華やかに広がるフローラルな香りが魅力。そんな菩提樹蜂蜜が、フレッシュな香りと風味をそのまま楽しめる非加熱・粗濾過の生蜂蜜（ローハニー）で登場します。

さらに、力強い甘みが特徴の「たんぼぼ蜂蜜」、フルーティな余韻を楽しめる「しころ蜂蜜」、バランスの取れた味わいの「クローバー蜂蜜」もラインナップ。今年採れたばかりの北海道の花々が育んだ自然の恵みを、ぜひご堪能ください。

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。



○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。

【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 27 日（水）

0452 北海道名寄市産たんぽぽ蜂蜜 140 g 1,188 円（税込）

タイプ：Rich

特 徴：2025 年 6 月 30 日に北海道名寄市に咲くたんぽぽの花から採れた蜂蜜。

味わい：少し匂いは強めだが、濃厚で甘みは強く感じる。



0453 北海道名寄市産しころ蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Balance-Fruity

特 徴：2025 年 7 月 6 日に北海道名寄市に咲くしころの花から採れた蜂蜜。

味わい：口に入れた瞬間はフルーティな味わいで、その後しっかりとした甘みが喉に残る。



0454 ローハニー 北海道名寄市産クローバー蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Balance

特 徴：2025 年 7 月 8 日に北海道名寄市に咲くクローバーの花から採れた蜂蜜。

味わい：蜂蜜らしい甘みと香りが感じられるバランスの取れた味わい。



0455 ローハニー 北海道歌登町産菩提樹蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Floral

特 徴：2025 年 7 月 20 日に北海道歌登町に咲く菩提樹の花から採れた蜂蜜。

味わい：口に入れた瞬間香るフローラルな香りが特徴の蜂蜜。



○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。

○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。



■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