



2025 年 9 月 19 日
株式会社金市商店

報道関係者各位

採蜜地の個性をそのまま瓶に
山形・群馬・京都から 6 種類の蜂蜜がシングルオリジンハニーシリーズで新発売
～蜂蜜専門店ミールミィ各店で 9 月 20 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「山形県天童市産けんぼなし蜂蜜」など 6 種類の蜂蜜を 2025 年 9 月 20 日（土）より新発売します。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。



○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。



○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。



【商品情報】

シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2025 年 9 月 20 日（土）

0456 ローハニー 山形県天童市産あかしあ蜂蜜 140 g 1,620 円（税込）

タイプ：Simple

特 徴：2025 年 6 月 5 日に山形県天童市に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。

味わい：全体的にクセが少なく食べやすい味わい。後味もすっきり。

0457 山形県天童市産けんぼなし蜂蜜 140 g 1,188 円（税込）

タイプ：Fruity-Balance

特 徴：2025 年 7 月 20 日に山形県天童市に咲くけんぼなしの花から採れた蜂蜜。

味わい：しっかりとした甘みの後にマスカットのようなさわやかな香りが残る。

0458 群馬県水上町産りんご蜂蜜 140 g 1,296 円（税込）

タイプ：Fruity

特 徴：2024 年 5 月 6 日に群馬県水上町に咲くりんごの花から採れた蜂蜜。

味わい：ジューシーな味わいの奥にコクを感じる余韻がある。

0459 群馬県嬬恋村産あかしあ蜂蜜 140 g 1,512 円（税込）

タイプ：Simple

特 徴：2024 年 6 月 9 日に群馬県嬬恋村に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。

味わい：甘みも後をひかず、雑味が少なく食べやすい味。

0460 群馬県水上町産そば蜂蜜 140 g 1,188 円（税込）

タイプ：Rich

特 徴：2024 年 6 月 25 日に群馬県水上町に咲くそばの花から採れた蜂蜜。

味わい：口に中に広がるコクと酸味がそば蜂蜜特有の味わいを感じさせる。

0461 京都府京丹後市産くり蜂蜜 140 g 1,620 円（税込）

タイプ：Rich-Balance

特 徴：2025 年 7 月 10 日に京都府京丹後市に咲くくりの花から採れた蜂蜜。

味わい：バランスのいい味わいの奥にくりらしい香ばしさが残る。



■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/>

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。

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