

報道関係者各位

「今年も“この季節”がやってきた」
ハニーハンター市川拓三郎、今年最初の買い付けは大阪・柏原
— 4月9日採蜜・大阪府柏原市のさくら蜂蜜を4月15日より販売 —

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、自社が展開する蜂蜜専門店「ミールミィ」にて、シングルオリジンハニーシリーズの新商品「0490 大阪府柏原市産さくら蜂蜜」を、2026年4月15日（水）より販売開始いたします。

春の訪れとともに、今年も“蜂蜜の季節”が始まりました。世界中を巡り、その土地・その瞬間にしか出会えない蜂蜜を追い求めるハニーハンター市川拓三郎の2026年の買い付けが、いよいよスタートします。

その最初の蜂蜜として届けられるのが、2026年4月9日（木）に大阪府柏原市で採蜜された「さくら蜂蜜」です。



■世界を巡る“ハニーハンター”という仕事

ハニーハンター市川拓三郎は、自ら養蜂家を訪れ、その土地に咲く花、その年の気候、その瞬間にしか採れない蜂蜜を見極め、買い付ける専門家です。

一般的に蜂蜜は流通の過程でブレンドされ、産地や採蜜日が分からなくなることが多い中、ハニーハンターがご提供するシングルオリジンハニーシリーズは「そのままの味」を届けることにこだわり、自らの舌で確かめ納得した蜂蜜をそのまま瓶詰めするスタイルを貫いています。

花の開花時期や天候を読みながら、最も良いタイミングを見極める——。

それはまさに、“自然と向き合う仕事”です。



■一年のはじまりを告げる蜂蜜

— 今年の蜂蜜シーズンは、ここから始まる —

数ある蜂蜜の中でも、さくら蜂蜜は一年のはじまりを告げる存在です。ハニーハンター市川拓三郎にとって、毎年シーズンのスタートとして最初に買い付ける特別な蜂蜜です。春に咲く桜の花は養蜂家にとっても大事な蜜源です。

しかし、桜の開花は天候や気温に大きく左右されるため、蜜の出方も年ごとに異なり、安定した採蜜が難しい蜜源でもあります。さらに、土地や採蜜のタイミングによって香りや味わいに変化するのも特徴で、それぞれの地域ごとの個性を楽しめる蜂蜜です。

今回採蜜された大阪府柏原市は、毎年4月中頃に香り豊かな蜜が採れる産地です。今年もその一滴から、「また一年が始まる」という季節の訪れを感じさせてくれます。



■2026年4月9日、採蜜の現場へ

採蜜が行われた4月9日。

大阪府柏原市では桜が見頃を迎え、やわらかな春の空気の中、ミツバチたちが活発に花を訪れていました。

数日前に養蜂家から採蜜の連絡をもらっていたハニーハンターは、急遽スケジュールを変更し採蜜現場へ向かうことを決定。日中のミツバチの活動が活発になる前の早朝に大阪・柏原市へ車で向かいました。

今年のさくら蜂蜜は、香りはやや穏やかですが、さくららしいやわらかな華やかさと、ほどよい甘みが心地よい仕上がり。クセが少なく、トーストやヨーグルトはもちろん、さまざまな食材に合わせやすい味わいです。

自然条件が整った“その日、その瞬間”にしか生まれえない味わいが、この一瓶に凝縮されています。



■商品概要

商品名：シングルオリジンローハニー0490 大阪府柏原市産さくら蜂蜜

発売日：2026年4月15日（水）

価格：1,404円（税込）

内容量：140g

タイプ：Floral

特徴：2026年4月9日に大阪府柏原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、華やかに香り、後味の甘みはまろやか。

商品 URL：https://miel-mie.com/c/honey/so_0490



【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 ネットショップ <https://miel-mie.com/>

■ “その土地・その年・その瞬間” を届ける「シングルオリジンハニー」シリーズ

ミールミィのシングルオリジンハニーシリーズは、「どこで・いつ・どの花から採れたのか」を大切にした蜂蜜です。

同じ花から採れた蜂蜜でも、土地や年によって味は大きく異なります。

だからこそ、その瞬間にしか存在しない味を、そのまま届けたい。そうした想いのもと、異なる“オリジン”を持つ蜂蜜を個性そのままに瓶詰したものが、「シングルオリジンハニー」です。



これらの蜂蜜は、ハニーハンター市川拓三郎が世界中を巡り、自らの目と舌で確かめて買い付けたもの。現在では、世界 20 か国・日本国内 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。今回のさくら蜂蜜もまた、2026 年の春の大阪府柏原市でしか出会えない、一期一会の味わいです。

■2026 年の蜂蜜シーズン、ここから始まる

この蜂蜜から、ハニーハンターの 2026 年の新蜜のシーズンが幕を開けます。

今後もハニーハンター市川拓三郎による買い付けを通じて、その時期、その土地でしか出会えない蜂蜜を順次お届けしてまいります。

今後は、九州や和歌山の蜂蜜をはじめ、りんご蜂蜜やあかしあ蜂蜜、さらに夏には北海道から菩提樹蜂蜜やそば蜂蜜の入荷を予定しています。その年ごとの採蜜状況や現地の様子は、ハニーハンターの SNS でも発信しています。ぜひご覧ください。

▼ハニーハンター市川拓三郎 公式 X (旧 Twitter)

<https://x.com/honeyhunter83>



■関連リンク・SNS・HP

株式会社金市商店 公式サイト: <https://kaneichi.kyoto/>

蜂蜜専門店ミールミィ Instagram: <https://www.instagram.com/mielmie/>

蜂蜜専門店ミールミィ X: https://x.com/mielmie_shop

京都蜂蜜酒醸造所 Instagram: <https://www.instagram.com/kyotomead/>

京都蜂蜜酒醸造所 X: <https://x.com/kyotomead>

○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付けすることもあります。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。

○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。



○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。



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、蜂蜜酒（ミード）専門の醸造所）

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