

市

2020年9月24日

報道関係者各位

株式会社金市商店

噂のあの味の再現に挑戦！！

100種類以上を取り扱う京都の老舗蜂蜜専門店が検証してみた
『蜂蜜×きゅうり＝メロン』に最も近い蜂蜜は・・・

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、蜂蜜に関する商品を取り扱う創業90年の老舗蜂蜜専門店です。取り扱いの蜂蜜は100種類以上、また日本随一の蜂蜜酒（ミード）の取扱店でもあります。

そんな蜂蜜専門店働くハニーコンシェルジュが、蜂蜜の色々な楽しみ方をお伝えすべく日々様々な企画に挑戦。今回は、多くの方が一度は耳にしたことがある噂のあの味、『蜂蜜×きゅうり＝メロン』に最も近い蜂蜜はどれかを検証してみました。



● 『蜂蜜×きゅうり＝メロン』は再現できるのか

一度は聞いたことがあるものの、実際に再現できるのかははっきりしないこの噂。

スタッフの中にもメロンをたくさん食べたくて子供の頃に挑戦したとの声がありましたが、メロン味を堪能できた記憶はないそう。

ですが、蜂蜜と一言でいってもその種類は驚くほど豊富。「蜜源（花）、場所、時期」などによって味わいがそれぞれ異なり、金市商店では随時100種類以上の取り扱いがあります。その個性故に、様々な食品とのマリージュも行われています。

これだけ多くの蜂蜜があれば、もしかすると最もメロンに近づく蜂蜜と出会うことができるのではないか……。子供の頃に夢見たメロン食べ放題を実現すべく立ち上がりました。

● 検証を行う上で

“きゅうりはきゅうり”、“やっぱり蜂蜜ときゅうり”、“なんだか水臭かった”、“思っていたのと違う”

検証を行うにあたり、スタッフや SNS など様々な声を集めてみましたが、そんな失敗の声が多数。少しでも再現の精度をあげるべく、事前に調べた情報を参考にしながら慎重に検証をスタート。

*食感の違いを補う

食感の違いがきゅうり感を強めるようなので、「皮をむいてできるだけ柔らかいところを食べる」を重要なポイントとしました。

*きゅうりが先

試食の段階で感じたのは、蜂蜜が先に舌へあたると、蜂蜜の個性が際立ってしまいまさに失敗談の再現となってしまうこと。「舌には、先にきゅうりがあたるように食べる」を意識しました。

*タイプ別の検証

金市商店の「シングルオリジンハニー」シリーズでは、いろいろな花から採れる蜂蜜を「味わい・香り・糖度」により分類し、5つのタイプで表現しています。このタイプは、他の食品との相性を見る上でも非常に役に立つため、今回もタイプ別で検証を行いました。

シンプル	すっきりした風味で食べやすい蜂蜜。トーストから料理まで、様々な使い方が可能で、どなたでも食べやすい万能蜂蜜。
リッチ	風味、見た目ともに個性的な蜂蜜。そのまま食べるよりも、製菓、製パンの原材料など、個性を生かした使い方がオススメ。
フローラル	口の中に入れたときに、ふわっと広がる花の香りが特徴の蜂蜜。紅茶やハーブティなどに入れて飲むのがオススメ。
フルーティ	果実を思わせるジューシーな味わいが特徴の蜂蜜。ヨーグルトやフルーツジュースとの相性抜群。
バランス	甘みと香りのバランスが良い蜂蜜。様々な用途でお使いいただけます。

● いざ実食！

①リッチタイプ

そば蜂蜜、コーヒー蜂蜜など風味、見た目（色が濃いなど）ともに個性的な蜂蜜で挑戦。ハニーコンシェルジュの間では一番合わないタイプとの予測。案の定、次々脱落。個性的な味わいが主張しすぎて、再現に至らなかった。例えるなら味噌きゅうりの領域。

②フローラルタイプ

さくら蜂蜜、はぜ蜂蜜など口の中に入れた時に、ふわっと広がる花の香りが特徴の蜂蜜で挑戦。こちらでも華やかな香りが主張してしまうため、きゅうりとうまく調和せず再現に至らなかった。

③フルーティタイプ

りんご蜂蜜、みかん蜂蜜など果実を思わせるジューシーな味わいが特徴の蜂蜜で挑戦。きゅうりにフルーティな味わいがプラスされるかと思いきや、個々のフルーティさの方が印象に残ってしまい再現に至らないものが多かった。少量であればフルーティさがうまく作用してくれるものもあったが、やはりメロンは果実ではなく野菜なのかと思ひ知らされた。

④ バランスタイプ

クローバー蜂蜜など、甘みと香りのバランスが良く、様々な用途で使える蜂蜜で挑戦。
バランスタイプに該当する蜂蜜の数が少ないこともあり、再現に至るものは見つからなかった。

⑤ シンプルタイプ

あかしあ蜂蜜、とち蜂蜜など非常に味わいがすっきりと食べやすい蜂蜜で挑戦。
これは近い！？特にあかしあのすっきりした味わいと、あっさりしたきゅうりがバランスよく混ざっている。金市商店にあるあかしあ蜂蜜は現在 28 種類。同じあかしあでも色味も風味も確かに違う。そして、同じ「蜜源、場所」のものでも「時期」が異なるとまた違った印象に。非常に判断が難しいところを慎重に味を比較していった。

● 結果は・・・

今回、『蜂蜜×きゅうり＝メロン』の再現に最も近かった蜂蜜は
下記の通り

※金市商店シングルオリジンハニー (SO) シリーズより

1位：あかしあ蜂蜜 (SO0053 長野県産 シンプル)

2位：とち蜂蜜 (SO0011 山形県産 シンプル)

：とち蜂蜜 (SO0113 新潟県産 シンプル)

3位：しころ蜂蜜 (SO0033 北海道産 フルーティ)



● 検証を終えて

熟した甘いメロンとはいきませんが、少し若いメロンをイメージするとある程度の再現ができたという結果になりました。

特にシンプルタイプなどのクセの少ない蜂蜜が、きゅうりにちょうどいい甘さをプラスして同じウリ科のメロンを想像させることができたのではないかと思います。

検証後の追加情報としては、皮をむいて柔らかい部分を半日ほど漬けて食べるとさらにメロン感が増します。

蜂蜜もあまたあれど、世の中のメロンの数も豊富。

みなさんのメロンのイメージは個人差があるかもしれませんが、メロンを感じられる出会い+試すワクワク感があれば、ちょっとしたメロンを買うのに似たお得な気分も楽しめるのではないのでしょうか。

さらに、シングルオリジンハニーは時期によって味や風味が異なるため、来年は同じ産地の蜂蜜でも違う結果になる可能性があります！

もしかするとこの食べ合わせの噂は、いつかの時期のとても相性のいい蜂蜜ときゅうりが出会った奇跡のマリアージュから生まれたのかもしれませんが。

いつかメロン好きさんもうならせるようなぴったりの蜂蜜と出会えると信じて検証を終えました。

○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。



【会社概要】

市

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。取り扱い蜂蜜は 100 種類を超え、「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。

2020 年 6 月で創業 90 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、高島屋京都店、阪急うめだ店)

クリームパン専門店キンイロ2店舗(三条店、伊勢丹京都店)



本件に関するお問い合わせ

担当:市川拓三郎 電話:075-221-6639 FAX:075-221-3879 publicity@miel-mie.com