

大反魂草（オオハンゴンソウ）、荒地瓜（アレチウリ）などレア蜂蜜も  
ローハニー（生蜂蜜）4種を含む、5種類がシングルオリジンハニーシリーズに  
蜂蜜専門店ミールミィなどで、9月25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、シングルオリジンハニーシリーズにて、「北海道幕別町産大反魂草蜂蜜」などのローハニー（生蜂蜜・RAW HONEY）を含む、合計5種類を2020年9月25日（金）より発売します。

シーズン終わりには珍しい蜂蜜との出会いもあります。北海道の十勝地方から大反魂草の花の蜂蜜が、福島県からは昨年秋に採れた荒地瓜の花のレア蜂蜜が届きました。北海道釧路市の阿寒湖畔で採れた菩提樹蜂蜜や佐賀県のはぜ蜂蜜なども含め、シングルオリジンハニーに5種類の新しい仲間が加わりました。直営店の蜂蜜専門店「ミールミィ三条本店」や「ミールミィオンラインショップ」などで販売。



オオハンゴンソウはドラマ「北の国から'98時代」での重要なシーンで使われた花。  
名前の由来は「葉の形を人の手招きに例え、それが魂を呼び戻すということ」に因るらしい。



佐賀では、今年の春に採れたはぜ蜂蜜を買い付け。キレイな色で甘みは強め。

### 【商品情報】

#### シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2020年9月25日（金）

0139 ローハニー 北海道石狩市産百花蜜 140g 1000円（税抜）

特 徴：8月1日に北海道石狩市で採れた様々な花の蜂蜜。

かぼちゃなどの栽培が盛んな地域で、かぼちゃの花の蜜も入っているとされる。

味わい：甘みと酸味のバランスが良く食べやすい。ほのかに花の香りが香る。かぼちゃの花が咲く地域で採れた蜂蜜。



0140 ローハニー 北海道幕別町産大反魂草蜂蜜 140g 1400円（税抜）

特 徴：8月3日に北海道幕別町で採れたオオハンゴンソウの花の蜂蜜。

味わい：口に入れた瞬間、濃厚な旨味が広がる。後口まで続く甘みは非常に強烈。クセは少ない。



**0141 福島県産荒地瓜蜂蜜 140g 900円（税抜）**

特 徴：2019年秋に福島県で採れたアレチウリの花の蜂蜜。

秋に咲くウリ科の花の蜜。

味わい：フルーティな香りが広がり、後口は爽やかでみずみずしさを感じる  
秋に採れる蜂蜜。



**0142 ローハニー 佐賀県多久市産はぜ蜂蜜 140g 1000円（税抜）**

特 徴：6月4日に佐賀県多久市で採れたハゼの花の蜂蜜。

今年の佐賀は春先は不作だったが、5月中旬頃から順調に蜂蜜が採れた。

味わい：インパクトのある甘さが続く。クセは少なく、フルーティな味わい。



**0143 ローハニー 北海道釧路市産菩提樹蜂蜜 140g 1000円（税抜）**

特 徴：8月3日に北海道釧路市阿寒湖畔で採れたボダイジュの花の蜂蜜。

味わい：ハーブのような香りが心地よく抜ける。味わいは食べやすい。



**○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。

## 【販売場所】

※新型コロナウイルス拡大防止のため営業時間の変更や休業をする場合がございます。

詳細につきましては、随時弊社及び各百貨店のHPをご参照ください。

- ・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/>

## ○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。

## 【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。「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](mailto:publicity@miel-mie.com)

