

# 市

2023年8月9日

報道関係者各位

株式会社金市商店

苦難乗り越え、次世代担う福島県の若手養蜂家  
ハニーハンターも絶賛 フレッシュで高品質なあかしあ蜂蜜をぜひ試して  
～蜂蜜専門店ミールミィで8月9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、「福島県産あかしあ蜂蜜」などを2023年8月9日（水）より発売します。ハニーハンター市川拓三郎が養蜂家を直接訪ねて仕入れたシングルオリジンハニー。今回は、そんなシングルオリジンハニーを買い付ける中で知り合った、次世代の養蜂業界を担う若手養蜂家の蜂蜜をピックアップ。福島県の後藤佑亮さんは高齢の養蜂家が多い中、33歳でベテランに負けない高品質な蜂蜜を採る成長著しい若手養蜂家です。後藤さんの今年のあかしあ蜂蜜は、色も非常にクリアで、味わいもすっきりとした高品質。ハニーハンターも絶賛の新蜜を、採れたてそのままに非加熱のローハニー（生蜂蜜）で瓶詰めしました。次世代を担う若手養蜂家の、採れたてフレッシュな蜂蜜をぜひお試しください。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 (<https://miel-mie.com/>)」で販売予定。



## ○急逝したお父さんに負けないあかしあ蜂蜜に

ハニーハンターには全国の養蜂家さんを訪ねる中で、忘れられない出会いが数多くあります。2011年の東日本大震災の直後に会った福島県の後藤譲さんもその一人。「いい蜂蜜を採るから会いに行ってくれないか」、と仲がいい養蜂家さんに言われ、向かった福島県で後藤さんと出会いました。

「風評被害で蜂蜜がまったく売れなくなりました。うちの地域は原発から距離もあり、放射能の検査証も問題ないんです。なんとか蜂蜜を買っていただけませんか」。そう言われて味見させてもらったあかしあ蜂蜜は、非常に品質がよく丁寧な仕事ぶりが分かるものでした。購入を即決し、それから毎年蜂蜜を仕入れさせてもらうことになりました。2019年も例年通り品質の良いあかしあ蜂蜜を前に「金市さんが買ってくれなかったら、うちは今は潰れていたかもしれません。感謝してもしきれないです」と声をかけて頂いたのを覚えています。本当にうれしい言葉でした。しかしその数か月後、譲さんの訃報が届きます。まだまだ働き盛りの50代、突然の知らせにただただ驚くばかりでした。

譲さんの急逝で、養蜂場を継ぐことになったのが息子の佑亮さんでした。まだまだ経験が浅い中で突然の継承だったので、前途多難な船出で、採れた蜂蜜は量も品質も安定しません。ただ、毎年採れた蜂蜜を前に話をしていく中で、どんどん頼もしさを感じられるようになり、養蜂家としての腕も伸びていきました。そして2023年、今年採れたあかしあ蜂蜜を味見して驚きます。お父さんに負けず劣らずのあかしあ蜂蜜だったからです。「今年は天気も良くタイミングもあったので、去年よりもいい蜜が採れました」と佑亮さん。まだまだ謙虚な若手養蜂家ですが、成長を感じる立派な蜂蜜を分けてくれました。



## 【商品情報】

### シングルオリジンハニーシリーズ

発売日：2023年8月9日（水）

0344 福島県郡山市産さくら蜂蜜 140g 1,188円（税込）

タイプ：Floral

特徴：2023年5月5日に福島県郡山市に咲くさくらの花から採れた蜂蜜。

味わい：香りも甘みも非常にしっかりしたさくら蜂蜜らしい味わい。



0345 ローハニー 福島県郡山市産あかしあ蜂蜜 140g 1,728円（税込）

タイプ：Simple

特徴：2023年5月21日に福島県郡山市に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。

味わい：開花時期前半に採れたあかしあ蜂蜜は、クセも少なめで食べやすい味わい。



0346 ローハニー 福島県玉川村産あかしあ蜂蜜 140g 1,728円（税込）

タイプ：Simple

特徴：2023年5月27日に福島県玉川村に咲くあかしあの花から採れた蜂蜜。

味わい：開花時期後半に採れたあかしあ蜂蜜は、採蜜量は少なめながら、非常にクリアでクセのない最高品質。



### ○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。



### ▼ハニーハンターとシングルオリジンハニーに関するプレスリリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000021.000025887.html>

### ○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。

### 【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/>

## ○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】

株式会社 金市商店 資本金 1000 万円

# 市

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)

(金市商店公式サイト) <http://www.kaneichi-syouten.com/>

### 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](mailto:pr@kaneichi.kyoto)