

2026年2月18日

株式会社松治郎の舗

日本人は桜を「見る」だけ? 春を“味わう”文化としての国産さくら蜜が今年も登場

株式会社松治郎の舗（本社：三重県松阪市、代表取締役社長：水谷俊介）は、日本の桜を蜜源とした季節限定のはちみつ「蜜匠国産さくら蜜」を、2026年2月18日より販売いたします。

日本の春といえば、桜を眺める花見の風景が思い浮かびます。しかし桜は、見るだけでなく「味わう」ことのできる花でもあります。ミツバチが花から集めた蜜は、蜜源によって香りや風味が大きく変わり、桜から採れるはちみつには、ふんわりとやわらかな春の香りが宿ります。こうした季節の味わいを届ける取り組みとして、養蜂を続けてきた松治郎の舗は、今年も国産の桜を蜜源とした“はちみつ”を用意しました。



■ 背景と目的

日本では古くから四季折々の食材を楽しむ文化がありますが、

はちみつについては「甘味料」として捉えられることが多く、花ごとの違いが意識される機会は多くありません。

一方で、花を蜜源とする“はちみつ”は本来、花の個性を映す“季節の味覚”です。なかでも桜の蜜は採れる期間が短く、春の訪れを感じさせる独特的の香りを持つことから、季節を味わうはちみつとして親しまれてきました。

今回のさくら蜜は、国内の桜を蜜源として採蜜されたものです。

なかでも温暖な地域を含む三重の自然環境は、春の花々が順に咲き進む特徴を持ち、ミツバチが活動しやすい条件が整います。

こうした風土の中で集められた蜜は、穏やかでやさしい香りを持つ春らしい味わいになります。



はちみつなんてどれも同じ？桜の香りってするの？

多くの方が「はちみつ」は、みな同じと思われるかもしれません。

しかし、「蜜匠国産さくら蜜」は一味違います。日本を代表する桜の香りがふんわりと広がり、春の訪れを口の中ではのかに感じられる一品です。

東京の老舗和菓子店で羊羹の素材としても採用いただけるほど、その香りと味わいは折り紙付きです。

松治郎の舗の 100 年以上の技術が支える特別な味

桜の花が開花する短い1週間の間に採取されるこの希少な“はちみつ”は、松治郎の舗が持つ100年以上の養蜂技術によって生まれました。



松治郎の舗では、冬の間にミツバチを温暖な地域に移動させ、通常より1か月早く活動を開始させる独自の養蜂方法を採用しています。桜の開花に合わせてミツバチの環境を整え、貴重なさくら蜜を探蜜しています。

そういう養蜂経験のもと、蜜匠国産さくら蜜が完成します。季節限定の特別な“はちみつ”です。数量限定のため、この希少な味わいはお早めにお求めください。

おすすめの食べ方

松治郎の舗では、この季節の蜜を「蜜匠国産さくら蜜」として数量限定で用意しました。パンやヨーグルトに合わせるほか、紅茶に加えると桜の香りが広がり、春の訪れを感じる味わいになります。



同日 2月 18 日より「桜フェア」もスタート！

松治郎の舗では、春を彩る「桜フェア」も同日より全店舗で開催いたします。この期間限定フェアでは、店舗ごとに異なる特別な桜メニューを楽しめます。

松治郎の舗 松阪本店限定 「さくらモナカアイス」	スミツンの森 「スミツン sakura」
	
春限定の特製桜風味アイスクリームを、パリッとしたモナカにたっぷり挟みました。一口頬張ると、桜の香りがふんわりと広がり、口の中に春の訪れを感じることができます。桜の季節をそのまま閉じ込めた贅沢な味わいをぜひお試しください。	桜メニュー季節限定販売。 苺のマーブルグリーキョーグルトに苺、桜あん、ホワイトチョコのトッピング。花びら入り桜風味のはちみつをかけて、淡い桜色のスミツンに仕上げました。一足早く春を感じられる一品です。

■ 商品紹介 WEB サイト

https://www.matsuiro.shop/user_data/sakuramitsu

■ コメント

「私たちは、"はちみつ"を単なる甘味ではなく、花の個性を味わう"季節の食品"として伝えていきたいと考えています。桜を眺めると同時に、味わうことで春を感じていただければ幸いです。」

(代表取締役：水谷俊介)

株式会社松治郎の舗について

株式会社松治郎の舗は、創業 1912 年の老舗養蜂専門企業として、日本の自然と調和しながら、高品質のはちみつやローヤルゼリーを生産・販売してまいりました。「自然からの贈り物であるミツバチ製品を通じてお客様を笑顔でいっぱいにする。」を企業理念とし、はちみつや養蜂に関する知識を広く社会に伝える活動を続けることにより持続可能な養蜂を実践し、環境保護活動や地域貢献にも積極的に取り組み、未来の環境保全に貢献してまいります。

お問い合わせ先

株式会社松治郎の舗

広報担当：水谷・小野

〒515-0083 三重県松阪市中町 1873 番地

TEL: 0598-26-8133

Email: media@matsuiro.co.jp

Web: <https://matsuiro-global.com/jp/>