

## 伊勢の花々が香る春、松治郎の舗【新蜜】 予約販売開始！ 自然の恵みと伝統技術が生んだ、次世代へつなぐはちみつ

株式会社松治郎の舗（本社：三重県松阪市、代表取締役：水谷俊介）は、伊勢の四季の花々から採蜜された「新蜜 神都 花々（しんと はなばな）」を今年も販売開始いたします。自然との共生を大切にしながら、次世代につなぐ環境に優しい養蜂を実践しています。その中から生まれた逸品「蜜匠 神都 花々」は、里山に咲く多様な花々から丁寧に採取された百花蜜。養蜂家の想いと確かな技術が詰まった、特別な はちみつ です。



### 三重県の自然から生まれた“新蜜 神都 花々”が今年も登場！



「新蜜 神都 花々」は、里山に咲くクロガネモチやハゼノキ、桜など多様な植物の蜜をミツバチが集めた“百花蜜”。

その年の気候や開花状況によって香りや風味が微妙に異なり、「自然の一瞬の記録」とも言えるはちみつです。

## 気候変動と向き合う養蜂家の想い

昨今の地球温暖化の影響により、日本の春は短くなりつつあり、30度を超える高温が続くと花粉の生成が困難になり、蜜の採取量も大きく左右されます。

そうした中、松治郎の舗は大正元年（1912年）の創業以来、伊勢の自然と向き合いながら、職人たちの技と感性でミツバチと共に季節の蜜を育んできました。

ミツバチと養蜂家が一体となり、自然と呼吸を合わせることではしか生まれぬ、繊細な味わいの“はちみつ”。「新蜜 神都花々」は、そうした“対話”から生まれた、今の時代を生きる職人の答えでもあります。

異常気象や季節のずれといった自然の変化にも柔軟に対応しながら、地域の里山とともに生きる養蜂の在り方を大切に

しています。四代目養蜂家として、地域の自然と向き合い、はちみつの魅力と可能性を発信し続ける水谷俊介（通称：おしゅん）。

味覚の感性を活かし、花の個性を見極めながらブレンドを手がけています。未来の担い手となる若手養蜂家の育成にも取り組み、自然と調和する暮らしの価値を広げています。地球上の人類が将来にわたっても幸福に生きるために何をすべきか？「世界を一つ」にSDGsは17の共通項目を立てて、政府、企業、市民に参画を求めています。

**私たち株式会社松治郎の舗は企業としてできること。**

**私たちはそれを考えていく上で「ミツバチを通して」価値を考えました。**

ミツバチはハチミツを集めるだけでなく、送粉者として植物の生育や繁殖に極めて重要な役割を果たします。

いわば自然界の源です。ミツバチによって育てられた植物たちは二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）から酸素を生み出し、二酸化炭素の排出や地球温暖化の防止に寄与します。またミツバチは農業分野で多大な働きをしており、人類の「食」を支えています。さらに、植生を豊かにして生物多様性、自然環境の保全にも一役買っています。



これらミツバチの力を最大限に引き出して行くのが養蜂業となります。

松治郎は大正元年より養蜂業を110年行ってきました。私たちは今後もミツバチを通して知見を深め、持続的に活動を行っていきます。

## 養蜂業を行うことでミツバチの数が増える



ミツバチが植物の受粉を媒介



果実や実る・植物が増え。緑化が促進



「Co2 の削減」だけでなく、酸素（O2）を生み出す。

## ～神都花々への想いと、環境変化に挑む養蜂家の挑戦～

近年、地球温暖化の影響により日本全国で気温の上昇が続く中、農産物や果樹のみならず、ミツバチなどの生態系にも大きな影響が及んでおります。かつては里山に咲く花々が豊かに彩り、ミツバチやテントウムシが野山を舞い、植物の受粉活動を通じた自然の連鎖が形成されていた時代がありました。しかしながら、近年の 30 度を超える高温が長期間続く現象は、日本固有の植物において花粉の生成に深刻な影響を与えることが明らかになっております。

こうした環境変化の中、伝統的な方法で行われてきた花々からの採蜜は容易ではなくなっており、現代においても質の高いはちみつを作り出すためには、養蜂家自らが高度な技術と感性を研ぎ澄ませ、ミツバチとともに環境の変化に立ち向かうことが不可欠です。大正元年の創業以来、変わらぬ想いと技術を守り続ける養蜂家たちは、伊勢の地で環境の変動を肌で感じながら、ミツバチ一匹ひとりとうまに真摯に対話を重ね、昔ながらの逸品とも言えるはちみつの製造に努めています。

この取り組みは、単なる伝統の継承にとどまらず、急速に変化する気候の中で持続可能な農業や生態系の維持に貢献するものです。私たちは、環境への配慮と地域の伝統技術の融合が、新たな価値を生み出す鍵であると確信しております。

## 新蜜 蜜匠 神都「花々」

三重県・全国の花々から採蜜。まろやかな口当たりと花々の芳香な香り、しっかりとした甘みが特長です。伊勢神宮の門前町 おはらい町に店舗を構え、大正元年より養蜂業を営んでいるはちみつ屋 松治郎の舗（みせ）伊勢（参宮さんぐう）街道（伊勢神宮に通じる街道）には、古来より自然豊かに花々が咲き人々の営みとともにありました。

その花々から採れたのはちみつを厳選、蜜の王様として神都・伊勢の名を冠しお届けいたします。自然な味わいで当店を代表する蜂蜜のひとつです。参宮街道に思いを馳せ、大正元年から変わらぬ味、純粋な蜂蜜を求め続ける蜜匠の味をどうぞご堪能ください。



「新蜜 神都 花々」は、香り豊かでやさしい甘さが特徴。

ヨーグルトやパン、紅茶など、日々の暮らしにそっと彩りを添える味わいです。

- 商品名：新蜜 神都 花々
- 内容量：600g
- 価格：2,916 円（税込）
- お届け予定日：7 月中旬
- 販売場所：松治郎の舗 各店舗、公式オンラインショップよりご購入いただけます。

## フレッシュで貴重な“新蜜”をお届けします

国産はちみつ「蜜匠<sup>®</sup>」のおいしい新蜜が採れました。2026年新蜜れんげ（お届け：7月上旬頃）花々（お届け：7月中旬頃）の先行予約を開始します。

今年も採れたてのはちみつ“新蜜”をお届けします。

様々な花から採取してきたはちみつは、時間とともに花の香りが薄くなっていき、やがて熟成されて蜂蜜らしい味に落ち着いていきます。ひとつの花から採取した単花蜜は異なった特徴をもっており、はちみつを味わう楽しみの一つです。

一方、新蜜は花盛りの時期に採取されたばかりのフレッシュな、まさに“春の一番搾り”ともいべきはちみつとなります。



採れたてのはちみつの味は、通常時期と違いこの期間でしか味わえない貴重なはちみつとなっており多くのお客様に毎年お楽しみいただいております。

- 商品名：新蜜 れんげ
  - 内容量：600g
  - 価格：6,696 円（税込）
  - お届け予定：7月上旬
  - 販売場所：松治郎の舗 各店舗、公式オンラインショップよりご購入いただけます。
- 無くなり次第終了となります。

詳細はこちらをご確認ください。

[https://www.matsujiro.shop/user\\_data/newhoney](https://www.matsujiro.shop/user_data/newhoney)

## 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@matsujiro.co.jp](mailto:media@matsujiro.co.jp)

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