プレスリリース

報道関係各位
2026 年 9 月 30 日
株式会社松治郎の舗

松治郎の舗 松阪本店、「食べログ アイス・ジェラート 百名店 2026」に選出！

100 年以上続く養蜂園がつくる“はちみつスイーツ”。蜂蜜の魅力を一匙から一品へ、松阪から発信

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）の松阪本店が、株式会社カカクコムが運営するレストラン検索・予約サービス「食べログ」が発表した「食べログ アイス・ジェラート 百名店 2026」に選出されました。

■2023 年に続き、2 回目の「アイス・ジェラート 百名店」選出

松阪本店の選出は、2023 年に続き今回が 2 回目となります。
https://award.tabelog.com/hyakumeiten/ice_gelato

「食べログ 百名店」は、食べログユーザーから高い評価を集めた 100 店をジャンルごとに選出する企画。
松治郎の舗では、100 年以上にわたり培ってきた養蜂の知識を生かし、蜂蜜を販売するだけではなく、その味わいや個性をスイーツとして楽しんでいただく商品づくりにも取り組んできました。
今回の選出を励みに、これからも「蜂蜜だからこそ生まれるおいしさ」を追求し、松阪から新しい蜂蜜の楽しみ方を発信してまいります。

松治郎の舗は、蜂蜜を専門に扱う養蜂園として、「蜂蜜そのものを味わう」ことはもちろん、蜂蜜をもっと身近に楽しんでもらうための商品づくりを続けています。
そのひとつが、松阪本店で提供しているアイス・スイーツです。

食べログの現在の口コミページでも、「はちみつ最中アイス」「最中アイス」「はちみつ抹茶」など、蜂蜜を生かしたメニューへの投稿が確認できます。

■「蜂蜜を売る店」から、「蜂蜜を体験する店」へ

松治郎の舗が大切にしているのは、瓶に入った蜂蜜を販売することだけではありません。
花によって異なる香りや甘み、食材との組み合わせ、そしてスイーツやドリンクへと広がる楽しみ方まで、蜂蜜の可能性そのものを体験していただくことを目指しています。
アイスや最中と蜂蜜との組み合わせも、その取り組みのひとつです。
今回の「アイス・ジェラート 百名店」への選出を、長年ご来店いただいている地域の皆さま、そして松阪を訪れて松治郎の舗を知ってくださった皆さまからいただいた評価のひとつとして受け止め、これからも養蜂園だからこそできる商品・店舗づくりを続けてまいります。

■ 松阪の街を訪れるきっかけにも

松治郎の舗 松阪本店は、三重県松阪市中町に位置し、松阪駅から徒歩約 6 分。1990 年 9 月に現在の店舗がオープンし、地域のお客様だけでなく、松阪を訪れる観光客にも利用されています。
松阪といえば松阪牛が全国的に知られていますが、歴史ある街並みや食文化など、さまざまな魅力があります。今回の百名店選出をきっかけに、「松阪に行ったら立ち寄りたい店」のひとつとして松治郎の舗を知っていただき、蜂蜜やスイーツを通して松阪の街を楽しんでいただければと考えています。

■ 松治郎の舗 松阪本店

店舗名： 松治郎の舗 松阪本店
所在地： 三重県松阪市中町 1873
アクセス： JR・近鉄 松阪駅から徒歩約 6 分
営業時間： 10:00～17:30
定休日： 木曜日

松治郎の舗 松阪本店の食べログ掲載ページ

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