

# 自然の美味しさを追求。 純粋はちみつの加工品。



美味しいはちみつを使用したスイーツを  
店舗限定で多数展開。

## 花の香りと甘味を楽しむ 伊勢の新名物。

一年中多くの参拝客で賑わう三重県伊勢神宮。内宮前には、「おはらい町」という江戸情緒あふれる石畳の通り沿いに、たくさんのお土産物屋や飲食店が建ち並ぶ。この地で店舗を構える(株)松治郎の舗は、創業100年の老舗養蜂園の直営店として、はちみつ加工品の製造・販売事業を展開している。

はちみつの芳醇な花の香りとさっぱりとした甘味、そして豊富な栄養素や美容効果を活かした加工品は、現在100種類近く**の**のぼる。のど飴やハニージャムなどの食品から、ローヤルゼリーやプロポリスなどの健康食品、さらに石鹸やハンドクリームといった化粧品まで、多彩な品揃えではちみつの楽しみ方を提案している。

店頭で特に人気を呼んでいるのが、揚げたてのサツマイモにはちみつをコーティングした、店舗限定の「はちみつポテトアイス」。やさしい甘味の組み合わせが参拝客や観光客の疲れを癒やす看板商品である。



「伊勢おはらい町」店内。はちみつの加工品は、外国人観光客にも人気が高い。



# 歴史ある養蜂技術で生み出す 高品質なはちみつ。

原料となるはちみつを提供する水谷養蜂園(株)は、創業以来、みつばちが作り出す自然本来の美味しさと栄養をそのまま届けることにこだわりを持っている。そのために、採蜜時には独自開発のフィルターを使用し、栄養豊富な花粉まで残さず抽出するように配慮している。また、びん詰めの際には徹底した温度管理を行い、はちみつの色や香りの劣化を防ぎ保存性を高めている。近年では、蜜源である多種多様な花を絶やさぬよう、休耕田を活用した植栽活動にも精力的だ。

現在、加工品は県内2店舗のほか、高速道路サービスエリアやオンラインストア、大手百貨店の贈答品としても販路を広げており、順調にブランド力を強めている。店舗では、今後増えるであろう外国人観光客の需要を見据え、その場で食べられる商品ラインナップの充実も検討しているという。

一匹のみつばちが一生かけて集めるはちみつは、ほんのティースプーン二杯と言われている。そんな努力の結晶を一滴たりとも無駄にせず、自然の恵みがもたらす価値を、今後も魅力的な加工品で継承し続ける。



みつばち花粉「ビーポーレン」は、豊富な栄養と美容効果からスーパーフードとして注目を集めている。



店舗販売の「最中アイス」は夏季限定の人気商品。その他「はちみつ玉せっけん」など、多彩な商品を展開。



職人技で熟成度合を見極め採蜜。蜂の巣を遠心分離器で回転させると、蛇口から新鮮なはちみつがたっぷり流れ出す。



株式会社 松治郎の舗  
代表取締役 水谷 俊介

先祖代々受け継がれる養蜂一家で幼少期より養蜂を学ぶ。はちみつマスター(蜜匠)として、全国で講演等を行うほか、養蜂を通じた自然保護活動にも積極的に取り組む。

伊勢神宮の神嘗祭では、その年採れたはちみつを厳選し奉納している。



## 株式会社 松治郎の舗

松治郎の舗 松阪本店  
〒515-0083 三重県松阪市中町1873番地  
TEL:0598-26-8133

松治郎の舗 伊勢おはらい町店  
〒516-0025 伊勢市宇治中之切町7  
TEL:0596-27-8328