



京都テロワール蜂蜜ブランド「HONEY.K」
はちみつ・スイーツ・リギュールの提案

株式会社ORG



目次

- 我々について
- 特徴・取り組み
- 貴社への提供価値
- 商品詳細
- レビュー
- 取り組みの流れ

1) 我々について

会社概要

会社名

株式会社ORG (オルグ)

代表者

木村 純也

住所

〒603-8341
京都府京都市北区小松原北町19-27

事業内容

はちみつの製造・販売
農業コンサルティング

ウェブサイト

<https://org.kyoto/>
<https://honeyk.official.ec/>

取引実績

日本

ĀMAN
KYOTO




FOUR SEASONS
HOTELS AND RESORTS


RIHGA ROYAL HOTEL

 **ITAMI** Osaka
International Airport

イギリス



香港



台湾



2) 特徴・取り組み

商品ができるまで



① 養蜂場



② 蜜枠回収



③ 加工工場



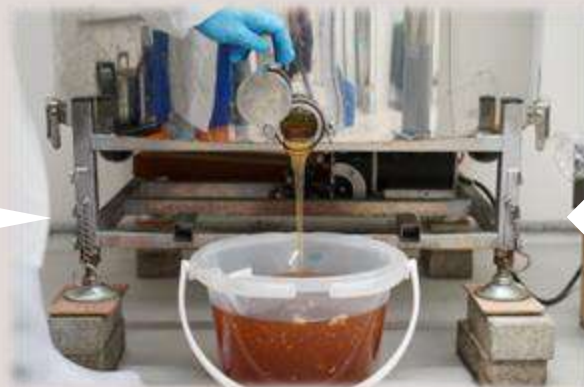
④ 蜜蓋切り



⑧ 最終検品



⑦ 充填中



⑥ 蜜を取り出し、
漉し布で何度も蜂蜜を綺麗に
仕上げる



⑤ 遠心分離機での採蜜

特徴



一般的

蜜源環境*

- 周囲に蜂蜜の食味を落とす植物が生息していないか、土壌調査
- 良質な蜜が取れる森の生態系を確認してから巣箱を設置
- 農薬が使われていない、京都の良質な蜜源
- 歴史的風土保存地区（珍しい植物からも採蜜）

- 山の植物や道の草花、広大な農地や河川敷の蜜源
- あらゆる農地にも飛んでいく為、農薬が使われている地域の植物の蜜が混入
- 質より量を追求するが故、雑蜜が混ざる

蜜蜂の飼育方法

- 蜂にとって最適な巣箱内のスペースをmm単位で管理（完全に素手で管理）
- 女王蜂に十分に休息を与える
- 乳酸菌・酵母菌・納豆菌などの混合微生物を用いた伝染病やダニ予防

- 管理する巣箱の数が多く、mm単位での巣箱を管理しきれない
- 農薬の使用や人工的な砂糖水などの餌で飼育

採蜜～瓶詰方法・環境

- 納得のいく味となるまで何度もテイスティング
- 蜂蜜の一番味や糖度の乗る時間帯である早朝に採蜜
- 蜂蜜が持つ150種の栄養素が摂れる完全非加熱・無添加・無濾過の製法
- JFS-B規格 HACCP取得の工場では衛生管理し生産
- 人間が最も美味しいと感じるBrix（糖度）78%～80%で瓶詰め

- 加熱処理で花の酵素や蜂の酵素・栄養素が失われる
- HACCPやJFS-B規格を取得している工場は少ない

HONEY. Kの蜜源環境イメージ*



4月は山にも花が山桜しか咲かないので、
純粋な桜蜜だけが集まる

蜂が受粉してくれる事で森が広がる

他に入ってほしく無い蜜源が少ない



4月には桜だけが咲く

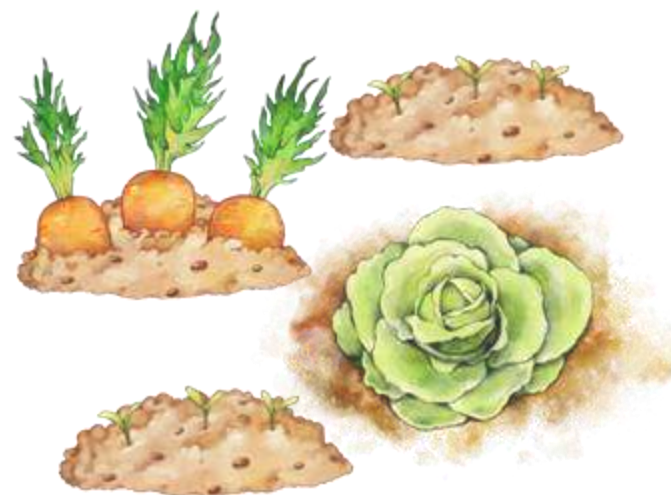


観光地になっている場所では
たくさんの桜が咲く

一般的な蜜源環境イメージ*



広大な農地にたくさんの
野菜のとり残しやアブラナ科の花



菜の花をはじめとする
あまり入ってほしく無い
ブドウ糖などを多く含む
植物が多い



目指すもの

持続可能な農業の追求 「循環型農業」

日本全国で良質な土壌作りの農業事業を推進しています。

良い土に育つ植物は、高品質な蜜を生み出し、それに引き寄せられた蜜蜂が元気になります。健康な蜜蜂から得られる高品質な蜂蜜を食べることで人々も健康になります。

このように、**良い土から始まるこの循環**は、豊かな森を広げ、栄養価の高い野菜や蜂蜜を育て、結果として人々の心身の健康を支えます。

当社の蜂蜜をご購入いただくことで、人々は健康になり、

京都の古来からつながる森の景観も守られ続けます。

世界的な蜂蜜ブランドを目指すことで自然保護や地域貢献の一助になればと考えております。

自然環境と土壌の重要性を広める

20年の土壌改良の経験を活かし、
京都だけでなく他地域の土壌改善を提案し、
蜜源植物が育つ環境を保全する活動をしています。



世界的な蜂蜜ブランドの構築

京都テロワール蜂蜜としてブランドを展開し、
日本の蜂蜜が国際的な認知を得るようになる
ことを目指しています。
これには品質管理の強化として、**JFS-B規格**
および**HACCP認証**の取得も含まれます。



人間と自然の調和

蜂蜜の販売を通じて京都の山の自然保護に関与し、
地域の景観保全と環境保護に寄与することを目指
しています。
そして何より、その蜂蜜を食べた人々が感動し
健康にもなる。
自然も人も健康になる循環を作り出すこと
を目指しています。



3) 貴社への提供価値

① 幅広い消費者層へ訴求

我々は、日常的に消費しやすい価格帯の蜂蜜から、
アッパー層向け価格帯の蜂蜜まで**幅広い商品群の蜂蜜**を
提供しています。

そのため、**高品質**ながらも**価格競争力**のある商品を
提供することができます。

これにより、より**幅広い顧客層への訴求**が可能となります。

② 独自性と新鮮さで 売り上げ増加

京都特有の香りを持つ京百花や、特定の桜の花の蜜のみを使用

した商品作りは、我々のみがやっていること。

他にはない独特の香りと味わいを楽しむことができます。

さらに、採蜜から製品化までを迅速に行い、

市場には常に新鮮なはちみつを提供しています。

市場に**独自性**がある**新鮮なはちみつ**を迅速に供給することで、

顧客の興味を引き続き喚起することができます。

市場における独自性と新鮮さは、消費者の興味を引き、

リピーターを増やし、売り上げ増加にも繋がります。

③ ロイヤリティの高い顧客獲得

ワイン等の農産物の風味や特性が算出された地域の
気候・土壌・栽培方法・土地固有の文化や伝統によって
形成される概念、「テロワール」コンセプトを用いた
ブランドストーリーは、消費者にとって魅力的な物語を
提供します。

この物語を商品に取り入れることで、
顧客との強い感情的結びつきを築き、
ブランドロイヤリティの向上を期待できます。

④ 環境意識の高い製品の提供

無農薬・無添加で製造された当社のはちみつは、残留物

のない**安全で環境に優しい**製品のため、

「環境に配慮した製品・企業」

として市場にアピールが可能です。

環境意識が高い消費者が増える中、

これを強みとしてエコフレンドリーな市場において

競争力を高めることができます。

4) 商品詳細

はちみつリキュール



容量： 500ml

アルコール度数： 25%

おすすめの飲み方： ロック・炭酸割り（レモン付き）

特徴： 芳醇な香りと甘味。

自然の滋養がたっぷり詰まった京都産ハチミツと歴史ある洛中の酒蔵自慢の日本酒をブレンド。

京都の酒蔵とのコラボ商品

北山桜 はちみつ



容量： 100g

味わい： 濃厚な甘味と「北山桜」だけが持つ
上品で贅沢な香り

賞味期限： 2年

特徴： 世界初の年に1日だけ採れる最高に濃い京都上賀茂
産の「桜の蜜だけで作られた蜂蜜」

消費者ターゲット層：

[割合]	女性：男性＝6：4
[女性]	30代後半～60代 健康意識の高い人・お菓子作りをする人
[男性]	40代以上 家族、女性へのギフト、外商等
[収入]	アッパー層向け

京百花 はちみつ

容量： 50g / 120g / 200g

味： 豊かで優しい甘み

賞味期限： 2年

産地： 100%京都市内（我々のみ）

特徴： 入って欲しくない野花や無理矢理開墾した農地が少ない地域だから採れる 花の香りの重厚な蜂蜜

消費者ターゲット層：

[割合]	女性：男性＝9：1
[女性]	30代後半～60代 健康意識の高い人・お菓子作りをする人
[男性]	40代以上 家族、女性へのギフト、外商等
[収入]	アッパー層向け



京百花 はちみつ 桜



容量： 50g / 120g

味わい： 柔らかいテクスチャーで、雑味のないクリアで華やかな味わい。フレッシュさがありつつも、華やかで豊かなアロマの余韻が続く。

賞味期限： 2年

産地： 100%京都市内（我々のみ）

特徴： 入って欲しくない野花や無理矢理開墾した農地が少ない地域だから採れる 花の香りの重厚な蜂蜜

消費者ターゲット層： [割合] 女性：男性＝9：1
[女性] 30代後半～60代
お菓子作りをする人

[男性] 40代以上
家族、女性へのギフト、外商等

[収入] アッパー層向け

京百花 はちみつ 藤



容量： 50g (セット販売のみ)

味わい： 清涼感のある爽やかな香り。
サラサラとしたテクスチャーで、適度な酸味も感じられるさっぱりとした味わい。

賞味期限： 2年

産地： 100%京都市内（我々のみ）

特徴： 入って欲しくない野花や無理矢理開墾した農地が少ない地域だから採れる 花の香りの重厚な蜂蜜

消費者ターゲット層：

[割合]	女性：男性＝9：1
[女性]	30代後半～60代 お菓子作りをする人
[男性]	40代以上 家族、女性へのギフト、外商等
[収入]	アッパー層向け

京都蜂蜜



パッケージ： パウチ・ビン

容量： 100g / 150g / 300g

味わい： 濃厚な香りとまろやかな味わい

賞味期限： 2年

特徴： 京都府産の非加熱はちみつ。
厳選した京都府内の原生林でミツバチが集めた貴重な
蜂蜜であり、生産・販売に付するストーリーも魅力。

消費者ターゲット層：

[割合]	女性：男性＝9：1
[女性]	30代後半～60代 お菓子作りをする人
[男性]	40代以上 家族、女性へのギフト、外商等
[収入]	ミドル層向け

ギフト商品（セット）

①



容量： ① 計150g
② 計240g
③ 計360g

②



③



セット内容： ① 京百花はちみつ
京百花 桜
京百花 藤
② 京百花はちみつ
京都蜂蜜
③ 京百花はちみつ
京百花 桜
京都蜂蜜

マスカルポーネ チーズケーキ



内容量： 京百花はちみつ×5
チーズケーキ×5

保存状態： 冷凍

特徴： マスカルポーネチーズとヨーロッパ産 ホワイトチョコの特製生地を、低温2度焼き製法で丁寧にじっくり焼き上げました。

京都産蜂蜜「京百花」の奥深い甘みをアクセントに、クリーミーでコクのあるチーズケーキをお楽しみください。

ブルーチーズ チーズケーキ



内容量： 京百花はちみつ×1
チーズケーキ×1

保存状態： 冷凍

特徴： 京都の腕のいいお菓子職人が2度焼き製法
京都産蜂蜜「京百花」の奥深い甘みがいっそう際立つ、甘くない大人のチーズケーキ。
たっぷりのブルーチーズと京都府産米粉の特製生地を低温2度焼き製法で丁寧にじっくり焼き上げました。ワインのおともにもおすすめです。

5) レビュー

アマゾンで高評価: 星4.4 / 5



とても上品な蜂蜜



毎朝ワンスプーンを飲んでのどの乾燥が気にならなくなっています。

ほどいい花の香りと上品な味わいが気に入ってて、お料理にもいろいろ大活躍しそうなので重宝しています。また、リピしたいと思います。

喜ばれた！



父の誕生日にプレゼント。自分で購入してるものより美味しいと言われる。値段も高くはない。また、リピします。

花のいい香りの蜂蜜



とてもいい香りで、トーストやヨーグルトにかけて毎日たべています。両親や友人にプレゼントしても喜ばれました。

安心美味しい



国産で安心なのと、癖もなくとても美味しいです。コーヒーを飲む時や料理の時に、砂糖の代わりに使ってます。リピしたいと思います。

高級蜂蜜ランキング

第1位



第14回

チーム・シェフコンクール

W受賞

学生新聞映画大賞
フード大賞
受賞

石井真介
(シンシア)賞
受賞



ミシュラン1つ星のシェフが認めた
京都テロワールハニー

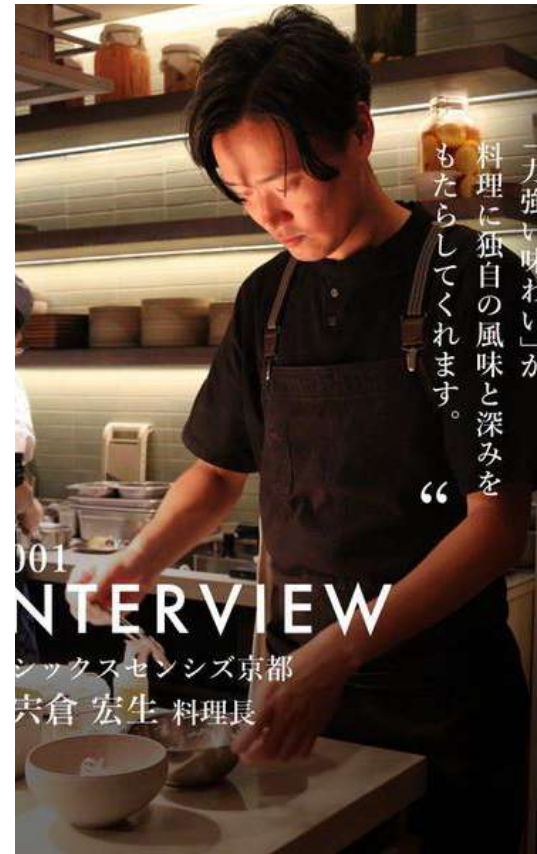
京百花 サクラ



ミシュラン一つ星 シンシア石井真介シェフより一言

とてもクリアな味わいの中に、日本らしい繊細さを感じました。とてもおいしかったです。どうしても食の強いものや味の濃いものと合わせるとその良さが消えてしまうので、そのままの味わいをストレートに活かせるような食べかたが提案できると販路も広がると思います。日本での養蜂が激減する中で、海外ではなく日本で作られていることの大切さを食べ手としても知って残していくべきだと思います。海外への販路も期待できると思います。

京都、大阪の多くの5つ星ホテル 4星ホテルでご利用頂いています



HONEY.Kの蜂蜜をご利用頂いているホテル様

ホテルアマン京都様
京都ブライトンホテル様

シックスセンス 京都様
リーガロイヤルホテル京都様

ウェスティン都ホテル京都様
大阪ステーションホテル様

ハイアットリージェンシー京都様

国内外でのHONEY.Kの蜂蜜の販売績



催事販売



観光地（嵐山）



シンガポール（orchard）



シンガポール（Bar）

HONEY.Kの蜂蜜は健康維持の為毎日使える京都蜂蜜はスーパーマーケット様に向けたラインナップがございます。
京都市内産の京百花はアッパー層の方々やギフトとしてご利用頂いております。

※その他 ハニーバタークッキーや試作中のカステラなどお取り扱い商品有り

Thank you

蜂蜜を通して 人々が健康になり 自然も豊かで
人と自然と山の生き物が調和していく
持続可能な世の中作りに本気で取り組んでいます。



代表 木村 純也