

近藤養蜂 代表 ^{こんどう もとみち} 近藤 基道 氏

新潟で高品質のハチミツを採取。 自然の恵みそのままの味を伝えたい



PROFILE

1970年生まれ、柏崎市出身。東京で飲食業に従事した後、新潟に帰郷。会社員を経て8年間養蜂場で修業し、近藤養蜂として独立する。店舗販売の要望が多かったこと、また「思い入れのある古町に恩返ししたい」という思いで物件を探すと、「チャレンジショップ」を知り応募。3年2か月の間営業した後、2018年に現在地に路面店として「はちみつ専門店 Miele」をオープン。

新潟市・西堀前通にある「Miele(ミエーレ)」は、近藤養蜂を営む養蜂家・近藤基道さんが経営するハチミツ専門店。新潟県内で自ら採取したハチミツをはじめ、日本では珍しい世界各国のハチミツを知ってほしいと、お客様と会話をしながらその味と魅力を伝えています。



近藤養蜂

〒951-8062 新潟市中央区西堀前通5番町740-5
遠山ビル1F

ハチミツ専門店 Miele

営業時間：10:00～19:00（日曜日は18:00まで）
定休日：水曜日
TEL: 025-378-8693
<https://www.facebook.com/ハチミツ専門店-Miele近藤養蜂-1133030266725672/>

ミツバチが過ごしやすい環境を作ることが仕事。扱い方によってハチの性格が変わり、ハチミツの味も変わってくるのです

チャレンジショップに出店。 「事業は自助努力が最も大切」

養蜂家の近藤さんがオーナーを務める「はちみつ専門店 ミエーレ」は、新潟商工会議所が支援するチャレンジショップとして出発した。それまでイベントなどでハチミツを販売していたが、お客様から定期的にご買える場所がほしいという声が多かった。そこで古町周辺で物件を探していたところ、約10年ぶりに訪れた西堀ROSAでチャレンジショップを見つける。

「出店していた方に手続きの方法を聞き、商工会議所さんに電話したのが始まりです。出店後もいろいろ親身になっていただき、大変助かりました。ただし事業を続けるには自助努力が必要。商工会議所さんや行政に頼り過ぎないことが大切だと思います」と近藤さん。こうしてチャレンジショップで約3年営業し、2018年に念願だった路面店をオープンした。

県内産と海外のハチミツを取り揃え、 試食で好みの味を見つける

ミエーレでは近藤さんが採取した新潟県産のハチミツをメインに、世界各国のハチミツと合わせて15種類ほど取り揃えている。その年の天候によってハチミツの収穫量が変わるため、自分で採ったものだけでなく、日本ではなかなか採れない海外のハチミツを厳選して扱っている。また、最近は健康食品や薬のように食べる方が増えており、海外のハチミツはメディカル系のものを揃えるようにしている。

もう一つのこだわりは、お客様が好みの味を選ぶように一つ一つ丁寧に説明し、試食をしてもらっ



近藤養蜂家のミツバチを使ってイチゴを栽培する新潟市・石田農園とコラボした「はちみつ&莓」。ドライにしたイチゴ「越後姫」をスライスし、上品でクセがないアカシアのハチミツに入れた大人気の商品だ。

ていること。取材班も実際に新潟の海岸部で採取した「アカシア」や「さくら」、複数の花から採れる「百花蜜」などを試食させていただくと、同じ採蜜場所でも季節や花の種類によってこんなにも味や香りが異なるのか!と実感。カナダの「ブルーベリー」、フランスの「栗」のように個性的な味も試せるなど、ハチミツの奥深さを知ることができる。

信頼してもらえる クオリティーの高いハチミツを届けたい

「お客様と対面し、説明をした上で納得して購入いただける商品を販売していきたいです。常連の方には“ここのハチミツなら大丈夫”と、当店を信頼して来ていただいているのでクオリティーは絶対に下げられない。そこだけは大事にしていきたいと思っています。ミツバチを飼育すれば誰でもハチミツを採ることはできる。しかし、人を感動させるほどのハチミツを採るには養蜂の高い技術と時間が必要」と語る近藤さん。経営に対する意欲が感じられた。

今後も自然と対峙しながらミツバチを育て、感動できるハチミツを直接お客様に届ける。



ミツバチの世話をを行う近藤さん。丁寧に優しく接することで、品質の高いハチミツを採取している。

創業相談

詳細はコチラ

