

PRESS RELEASE



令和7年3月28日
佐賀県養蜂組合協議会
(事務局:有限会社れんげどう(岩松養蜂店内))
担当者:岩松宏明
電話:080-6452-0824
E-mail: info@rengedo-inc.com

佐賀県養蜂組合協議会が佐賀の蜂蜜の新ブランドづくりをスタートします

佐賀県養蜂組合協議会では、佐賀の真っすぐな蜂蜜づくりの姿勢を感じていただける“8つの評価基準”を満たした蜂蜜新ブランド『さが8みつ』づくりをスタートします。

この『さが8みつ』は、高糖度・酵素・花粉の3つの要素がバランスよく成立した『高品質でホンモノの蜂蜜』であるとともに、これまでにないトレーサビリティの仕組みで『安心できる純「佐賀」産』ということが大きな特長です。

取組のスタートに合わせて、下記のとおり決起会を開催しますので、是非ご取材ください。

記

- 1 日時：令和7年4月11日(金) 13:00 ~ 14:00
- 2 場所：JA 会館別館 4 階大会議室(住所:佐賀県佐賀市栄町 2 番 1 号)
- 3 内容：「さが8みつ」の説明、協議会員への取組説明
- 4 取材申込:取材いただける記者様は、お手数ですが4月10日(木)正午までに、協議会事務局へ e-mail で取材申込書をお送りください。

「さが8みつ」とは

【趣旨】

佐賀県養蜂組合では、佐賀の豊かな自然環境に育まれた蜂蜜を生産しています。組合員各者の販売にあたって、その美味しさや魅力をお客様に認めていただく一方で、「酵素活性の機能性を維持(非加熱)しているの?」、「蜂蜜が本当に佐賀で作られたものなの?」、等の声をいただき、課題・商品ニーズとして捉えてきました。

そこで、このたび、消費者の疑問に応えられる、佐賀の真っすぐな蜂蜜づくりの姿勢を感じていただける“8つの評価基準”を満たした蜂蜜「さが8みつ」ブランドを新たに商品化することとしました。

今回の取組を通じて、ホンモノ、本気の蜂蜜づくりを行っている佐賀の養蜂のすばらしさに気づいていただけるきっかけづくりにつなげていきたいと考えています。

【8つの評価基準】

高い品質基準となる①～④の評価基準に加え、トレーサビリティに重点を置いた⑤～⑧の計8つの基準。

①糖度は81度以上

(世界的基準のEUの基準80度、日本国内の基準78度を上回る糖度)

②酵素はジアスターゼ値を測定し明記(酵素が生きている事を証明)

③保存方法は42℃以下(酵素の失活を防ぎ、生きた蜂蜜を提供できる)

④結晶融解温度(結晶化の際、液体に戻す温度)は、42℃以下

(酵素の失活を防ぎ、生きた蜂蜜を提供できる)

⑤花粉は収穫地周辺の蜜源植物の開花状況を記録

(蜂蜜の花粉分析で佐賀県各地の花の特異性が判明)

⑥採蜜日、採蜜量を記録

(収穫年、収穫日の蜜源植物の傾向から判別、収穫量に差異はないか確認)

⑦採蜜地を記録(収穫場所を収穫年の蜜源植物の傾向から判別)

⑧残留農薬調査(植物からミツバチを通して農薬が混入していないのか判別)

※ ①～④が品質に関する基準、⑤～⑧がトレーサビリティに関する基準

「佐賀県養蜂組合協議会」とは

当ブランド蜂蜜の生産に取り組み、円滑に活動、販売するため、佐賀県養蜂協同組合の組合員希望者11名で構成する組織が佐賀県養蜂組合協議会となります。

佐賀県養蜂協同組合は養蜂業の健全なる発展と組合員の福祉向上をはかり蜂蜜生産、交配用ミツバチ供給、蜂製品の生産販売等を目的として活動している、現在構成員27名(新規5名)計32名の組合です。

Eメール 返信用紙

佐賀県養蜂組合協議会 岩松 行
E-mail : info@rengedo-inc.com

TEL: 080-6452-0824

「さが8みつ」決起会 取材申込書

大変恐縮ですが、当返信用紙に必要事項をご記入いただき、
4月10日（木曜日）12：00までにご返信くださいますようお願い申し上げます。

貴社名	
ご部署	
代表者名	様（合計 名様）
カメラ	<input type="checkbox"/> 有り（ スチール / ムービー ） / <input type="checkbox"/> 無し
緊急連絡先 (携帯電話等)	TEL :
TEL	

「さが8みつ」決起会 取材

日 時 : 令和7年4月11日（金曜日）
取材時間 : 開始前30分～5分前 又は 決起会終了後
集合場所 : 会場までお越しください。
駐車場 : JA 会館駐車場（無料駐車券をお渡しします。）

【個人情報の取扱いに関するご案内】
この申請書の提出に伴い収集した個人情報は、本取材のためにのみ使用しそれ以外の目的に使用することはありません。