

2017年11月20日

株式会社金市商店

# 【京都初】京都産の蜂蜜酒「京都ミード 蜜酒」発売！

## 記念イベントも開催

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）は、京都の酒造会社の城陽酒造株式会社（本社：京都府城陽市奈島久保野34-1）と共同開発した京都産蜂蜜から醸造したお酒「京都ミード 蜜酒」を11月30日（木）より発売いたします。京都では初取組みとなるプロジェクト。その商品完成と試飲会を兼ねて、11月30日にイベントを蜂蜜専門店「ミール・ミィ」にて開催いたします。



### ○蜂蜜酒（ミード）とは

はちみつに酵母と水だけを加え、発酵させた醸造酒。ヨーロッパなどでは古くから親しまれ、日本でも愛好者が増えている。はちみつらしい甘い味わいが特徴で、アルコール度数は10~14%程度。ハネムーンの語源にもなったといわれている。

### ○京都ミードプロジェクト

京都産のはちみつを用いて、京都の蜂蜜販売店、酒造メーカーが京都の大学とともにオリジナルの京都産ミードを製造、販売するプロジェクト。京都でミードを作っているメーカーがないため、京都初になります。

○主要メンバー

株式会社金市商店（商品企画、原料の仕入、商品の販売）、・城陽酒造株式会社（商品開発及び製造）、  
京都学園大学バイオ 環境学部食農学科発酵醸造学研究室 篠田 吉史准教授（レシピ開発及び発酵  
の実測データ収集）



【商品情報】

「京都ミード 蜜酒」 アルコール：12% 糖度：約20%

原料のはちみつを100%京都産にこだわったプレミアムタイプ

(1) 京都府産スギを商品木札に使用：500ml / 8,640円（税込）限定70本

(2) 京都府産スギを木札と木箱に使用した特別仕様限定品：500ml / 10,800円（税込）限定30本

※ミール・ミイ三条本店、インターネットショップ限定発売

※木札と(2)の木箱は京都の老舗材木商、千本銘木商会株式会社のプロデュースによる  
京都府産材を使用

【特徴】

(1) 京都産のはちみつを100%使用

原材料のはちみつは貴重な京都産のみを使用。京都府下福知山産と京丹後産の百花蜜

(2) 上品な甘みで、奥行きのある味

金市商店が長年の輸入ミード販売で培ったユーザーの好みに合わせたテイスト

はちみつの柔らかで上品な甘みと香りが広がる奥行きのある味わいです

(3) 人工甘味料・着色料・香料無添加

甘味は蜂蜜のみとし、素材を活かすために甘みとアルコールのバランスにこだわった製法。

着色料・香料も使用しておらず、素材本来の自然な色と香り

「はちみつのお酒 蜜月」 アルコール：12% 糖度：約18%

「京都ミード 蜜酒」の味を踏まえながらもリーズナブルさを目指し、アルゼンチン蜂蜜とイタリア産蜂蜜を使用し醸造した、甘みと酸味のバランスがよいデイリーミード。・250ml / 1,490円（税込）

## 【会社概要】

- ・社名／株式会社金市商店 資本金／1000 万円 代表者：代表取締役社長／市川 拓三郎  
所在地／〒604-8030 京都市中京区三条町富小路西入中之町 2 1  
電話：075-221-6639 F A X／075-221-3879 email／takusaburo@miel-mie.com  
U R L／<http://www.kaneichi-syouten.com>
- ・社名／城陽酒造株式会社 資本金／2000 万円 代表者：代表取締役／島本 稔大  
所在地／〒610-0116 京都府城陽市奈島久保野 34 - 1  
電話／0774-52-0003 F A X／0774-55-5552 email／info@joyo-shuzo.co.jp  
U R L／<http://www.joyo-shuzo.co.jp/>

## 【発売記念イベント】

日時：2017 年 11 月 30 日（木）

式典：15 時スタート 16 時まで（14 時 30 分受付）

16 時～19 時は一般顧客を入れたイベント、「世界のミードが楽しめる ミードパーティー！」を開催

場所：ミール・ミイ三条本店（京都市中京区三条通富小路西入中之町 21）

※詳細は別添資料参照



本件に関するお問い合わせ

株式会社金市商店担当：市川 拓三郎

電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 takusaburo@miel-mie.com