



2023年11月30日  
株式会社金市商店

報道関係者各位

蜂蜜酒（ミード）をもっと知ってほしい  
京都初！飲んで学べるミード専門醸造所立ち上げへ  
老舗蜂蜜屋三代目・ハニーハンターの挑戦  
～2023年12月よりプレイベント・クラウドファンディング順次開始～

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、京都初となる蜂蜜酒（ミード）専門のブリュワリー『京都蜂蜜酒醸造所』を2024年3月10日（日）に京都・丸太町にオープンします。

蜂蜜に酵母と水だけを加え発酵させて造る、世界最古のお酒ともいわれる「蜂蜜酒（ミード）」。

近年では、ゲームやSNSなどの影響で話題に上がることが増えていますが、まだまだ「蜂蜜酒ってなに？」と言われることが多いお酒です。そんなミードを「もっと多くの人に知って楽しんでほしい」との思いから、京都・丸太町にある京町家を改装しミード専門の醸造所を立ち上げます。

中心となるのは、年間300種類以上の蜂蜜を食べる金市商店・三代目社長“ハニーハンター市川拓三郎”。目指すのは、これが「蜂蜜から造ったお酒」だと自信をもって言える王道の“ジャパニーズミード”を造り、ワインやビールのように、誰もがミードについて気軽に話せるようになること。

京都蜂蜜酒醸造所では、ミードの醸造をはじめ、できたてのミードが楽しめるサロンを併設し、ミードの魅力を多くの人に知ってもらうためのイベントやセミナーを開催予定。3月のグランドオープンに向けて、12月からクラウドファンディングや、ミードを知るためのプレイベントを実施予定。



京都蜂蜜酒醸造所  
KYOTO MEAD BREWERY

○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ます。はちみつらしい甘い味わいが特徴で、アルコール度数は5～16%まで様々。食前や食後に飲みたい濃厚な極甘口のものから、食事とも合わせられるすっきりテイストまで様々な種類があり、使用するはちみつの種類や水、熟成期間や国によって味わいが異なる、知れば知るほど奥の深いお酒です。

## 【なぜ京都の老舗蜂蜜屋が醸造所を開くのか？】

### ○蜂蜜屋・金市商店とは

金市商店は 1930 年創業の蜂蜜を専門に扱う会社です。ミツバチを飼う養蜂家とは異なり、日本や海外の養蜂家から蜂蜜を仕入れ、瓶詰めや加工品にするなど幅広く取り扱っています。



### ○ミードとの出会いと輸入の壁

金市商店が初めてミードに出会ったのは 2002 年のニュージーランド。視察に訪れた養蜂場でオーナーから「飲んでみて」と出されたお酒が“ミード”でした。そのあまりの美味しさに感動し、日本でも普及させたいと考え早速行動に移します。しかしその当時、日本国内はもちろん、お酒を管轄する国税庁でもミードは認知されておらず、手続きは難航。酒販免許を取得し、海外の文献などを読み解きながら、税務署とも何度もやり取りを続けました。



### ○念願の輸入開始、そしてまた壁

約 2 年後の 2005 年、ついに輸入が実現します。

ところが、当時の担当者が甘いお酒は好みではなかったため、ドライタイプのミードを中心に輸入。ドライタイプの味わいが白ワインに近く、蜂蜜感が少なかったせいか、試飲時のお客様の反応はいまいちでした。さらに、知名度が低く、値段が高めだったこともあり売れ行きも芳しくはありませんでした。



### ○試行錯誤を経て、国内随一のミード専門店に

苦戦していたミードの販売でしたが、お客様の反応を取り入れ、何度も検討を重ねることでこだわりのミードのセレクションを増やし、自社が運営する「蜂蜜専門店ミールミィ」を中心に国内外様々なミードを取り扱ってきました。



その後、「ハリーポッター」の小説や映画、海外の人気ゲーム「スカイリム」でミードが登場したりするなど、コアな層に注目され、ミードは静かなブームになっていきます。特にポーランドミードはその濃厚な味わいと中世ヨーロッパを思わせる雰囲気のあるボトルが受け、インターネットを中心に根強いファンが増えました。その頃には「ミードと言えばミールミィ」と言っていただけになりました。



## ○オリジナルミードの開発

そうして国内でもミードの人気の高まる中、2017年に京都・城陽酒造にて国産ミードの委託製造を開始。現在に至るまで8種類の国産オリジナルミードを発売し、海外産ミードとの二本柱として成長してきました。



## ○ミード業界の発展とハニーハンターの想い

近年では、国内でもミードを扱う酒造や業者が増え、ミード業界も少しずつ発展してきました。しかし、それと同時に誤ったミードの情報や、一度飲んでものが口に合わなかったことから「ミード=美味しくないお酒」と言った話を耳にすることも増えました。金市商店三代目社長でもあるハニーハンター市川拓三郎は、個性豊かな「蜂蜜の魅力」と蜂蜜から生み出されるミードを楽しんでもらう方法をかねてより模索してきましたが、そんな現状に、国内でミードを牽引してきた金市商店がミードを造らなくてどうするんだという想いも募らせていきました。



## ○新たな挑戦へ

ミードは、蜂蜜・水・酵母で造るとてもシンプルなお酒です。原料となる蜂蜜の個性によって多種多様な味わいを生み出します。日本を始め世界各国の養蜂家を訪ね、良質な蜂蜜を買い集めてきたハニーハンターだからこそ、先代からの想いを受け継ぎながら、蜂蜜から生まれるミードの素晴らしさを伝えていけるのではないかと。そうした想いと使命感のもと、ついに自家醸造に乗り出すことになりました。

目指すは、これが「蜂蜜酒」だと自信をもって言える王道の“ジャパニーズミード”を造ること。そして、世界に誇る“ジャパニーズミード”を造り、京都から日本でのミード文化を広げていくこと。

新たな挑戦が始まります！



## 【今後の主なスケジュール】

### ○クラウドファンディングサイト『CAMPFIRE』にて新規プロジェクトスタート

日時：2023年12月18日（月）20時

京都蜂蜜酒醸造所で初めて醸造する貴重なミードを返礼品としたプロジェクトを開始予定（近日公開）

### ○京都蜂蜜酒醸造所グランドオープン！

日時：2024年3月10日（日）10時

京都蜂蜜酒醸造所ではミードの醸造をはじめ、「ミードってなに？」「どうやって楽しむの？」といったミードに関するワークショップ、できたてのミードを楽しめるイベントを定期的で開催していく予定です。





## ◇新店舗営業情報

※営業期間やイベントスケジュール等は順次発表予定

店舗名：京都蜂蜜酒醸造所

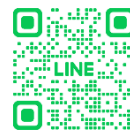
所在地：京都市中京区室町通丸太町下ル道場町 18

公式 HP：<https://kyoto-mead.jp/>

公式 LINE アカウント：<https://lin.ee/PlWmjNn>



公式 HP



公式 LINE

## ○ハニーハンター市川拓三郎

金市商店の三代目で、蜂蜜の仕入れを社長の市川拓三郎が自ら行っています。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入れるのがハニーハンターの市川拓三郎。年間に食べる蜂蜜は 300 種類以上、年間の移動距離は地球 1.3 周分に当たる約 52000 キロを超えます。養蜂家を直接訪ねることで、蜂蜜がどのような環境で、どのように採られているかを、自らの目と舌で確かめています。そうして仕入れた「安心・安全で高品質な蜂蜜」だけをお客様にお届けしています。



## ○蜂蜜専門店ミールミィ

1930 年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。1998 年にミールミィの屋号でお店をスタートし、豊富な蜂蜜の種類とかわいらしいパッケージで、地元だけでなく遠方のお客様にも支持される。取扱品目は純粋蜂蜜だけでなく、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）など。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。



## 【会社概要】

# 市

株式会社金市商店 資本金 1000 万円

1930 年創業で、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。「蜂蜜専門店ミールミィ」の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。蜂蜜酒は 10 年以上前から全国で先駆けて輸入し、取扱い国、種類は国内随一。2020 年 6 月で創業 90 周年を迎えた。

【直営店舗】蜂蜜専門店ミールミィ 3 店舗（三条本店、京都高島屋店、阪急うめだ店）

## 本件に関するお問い合わせ

担当：市川 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 [pr@kaneichi.kyoto](mailto:pr@kaneichi.kyoto)