



京都蜂蜜酒醸造所  
KYOTO MEAD BREWERY

2023年12月18日

報道関係者各位

株式会社金市商店

蜂蜜の専門家・ハニーハンター市川拓三郎が醸す！  
飲んで学べる「京都蜂蜜酒醸造所」の貴重な初醸造「蜂蜜酒（ミード）」  
クラウドファンディングで先行予約販売開始  
～2023年12月18日(月)20時より campfire にてスタート～

1930年創業の蜂蜜屋・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、2024年3月にグランドオープン予定の「京都蜂蜜酒醸造所」で初醸造される蜂蜜酒『The MEAD(ザ・ミード)』を、クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて2023年12月18日(月)20時より先行販売します。

蜂蜜と水だけを加え発酵させて造った、世界最古のお酒ともいわれる「蜂蜜酒（ミード）」。このお酒を「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、飲んで学べるミード専門の醸造所を立ち上げました。蜂蜜屋だからこそそのこだわりで、これが「蜂蜜から造ったお酒」だと自信をもって言えるミード造りに挑戦します。今回のプロジェクトは「京都蜂蜜酒醸造所」の貴重な初醸造のお酒『The MEAD(ザ・ミード)』をメインリターンとしてお届けします。『The MEAD』は、金市商店三代目・ハニーハンター市川拓三郎が全国の養蜂家さんをめぐり、直接仕入れた様々な蜂蜜の特徴を活かしてオリジナルブレンドした国産蜂蜜を使用。蜂蜜の専門家であるハニーハンターだからこそできるオリジナルブレンドで、王道ミードとして皆様に愛されるミードを目指します。メインリターンの『The MEAD』は、2月末頃発送予定。3月10日「ミードの日」に、初醸造ミードで乾杯しませんか。



▼京都蜂蜜酒醸造所に関するリリース

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（PRTIMES）URL：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000033.00002587.html>

## ○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。

### 【クラウドファンディング概要】

プロジェクト名：蜂蜜屋、ミード造る！飲んで学べる「京都蜂蜜酒醸造所」誕生 初醸造のお酒で乾杯！

実施期間：2023年12月18日（月）20時～2024年2月19日（月）23:59まで

お届け予定：2024年2月末頃（\*一部2024年4月以降のリターンあり）

### ●プロジェクトページ URL

（12月18日（月）20時よりアクセス可能）：

[https://camp-fire.jp/projects/view/709333?utm\\_campaign=cp\\_po\\_share\\_c\\_msg\\_mypage\\_projects\\_show](https://camp-fire.jp/projects/view/709333?utm_campaign=cp_po_share_c_msg_mypage_projects_show)



### 【クラウドファンディングについて】

私たち金市商店は、1930年創業の蜂蜜を専門に扱う会社です。ミツバチは飼っていませんが、多くの養蜂家さんたちから蜂蜜を買っている（仕入れている）「蜂蜜屋」になります。

今回のプロジェクトのメインとなる蜂蜜酒（ミード）は、蜂蜜と水だけを加え発酵させて造った、世界最古ともいわれるお酒。近年では、ゲームやSNSなどの影響で話題になっていますが、「ミードってなに？」と言われることがまだまだ多いお酒です。



そんな蜂蜜から生まれる「ミード」を「もっと多くの人に知って楽しんでほしい」との想いから、2023年12月、京都・丸太町にある京町家を改装し、飲んで学べるミード専門の醸造所「京都蜂蜜酒醸造所」を立ち上げました。

主となるのは、金市商店三代目・ハニーハンター市川拓三郎。ハニーハンターとして日本中、世界中の養蜂家を直接訪ね、時には採蜜を一緒に行うことで、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きました。

蜂蜜の魅力に誰よりも触れてきたからこそ、蜂蜜屋だからこそこのこだわりで、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ミードを目指します！”王道”を掲げるのはワインやビールのように気軽に語り合えるお酒として、「ミード文化を日本に広げる1本を造る！！」という強い決意と使命を込めて。ここから日本のミードの新たな歴史を始める、そんな想いを込めた挑戦です！

また、来る2024年3月10日「ミードの日」に「京都蜂蜜酒醸造所」はグランドオープンします。

記念すべき日には、応援して下さいった皆様と一緒に「The MEADで乾杯！」を目標にしています！！

どんな歴史が醸し出されるか、ぜひお立会いください！！

## 【一部リターン紹介】

このプロジェクトは、「京都蜂蜜酒醸造所」で醸造される『The MEAD(ザ・ミード)』の貴重な初醸造のお酒を主なリターンとしています。『The MEAD』は、ハニーハンターが全国の養蜂家をめぐり、直接仕入れた様々な蜂蜜の特徴を活かしてオリジナルブレンドした国産蜂蜜を使用。蜂蜜の専門家であるハニーハンターだからこそできるオリジナルブレンドで、王道ミードとして皆様に愛されるミードを目指します。

※各種詳細は、クラウドファンディングサイトをご確認ください。

## ■初醸造『The MEAD』で乾杯！リターン

お届け予定日：2024年2月末発送予定

### ●初醸造『The MEAD』500mL×2本

《特典》『はちみつのお酒 蜜月』(250mL)×1本

オリジナルコースター×4枚

《支援金額》

- ・(超早割) 10,000円/限定100個
- ・(早割) 11,000円/限定200個
- ・(通常) 12,000円/限定200個

## ■ハニーハンターと乾杯！支援者限定イベント参加券付！

お届け予定日：2024年2月末発送予定

### ●初醸造『The MEAD』500mL×2本

### ●24.3.2(土)12時～開催 支援者限定イベント参加券

(2名様まで参加可)

《特典》『はちみつのお酒 蜜月』(250mL)×1本 オリジナルコースター×4枚

《支援金額》20,000円/限定10個

## ■ビジネスサポートプラン/オリジナルラベルで乾杯！

お届け予定日：2024年4月以降

### ●初醸造『The MEAD』オリジナルラベル500mL×24本

《支援金額》120,000円/限定10個

## ■ビジネスサポートプラン/飲食店様向け・樽で乾杯！

お届け予定日：2024年4月以降

### ●フレンチオーク樽入りミード28L

《支援金額》200,000円/限定5個

# ザ・ミード The MEAD

ハニーハンター市川拓三郎が厳選した  
国産蜂蜜を使って  
京都蜂蜜酒醸造所で初醸造した  
『The MEAD』をお届け。



## ■ビジネスサポートプラン/オリジナルミードで乾杯！

お届け予定日：製造内容の打ち合わせを2024年4月以降に行い、2024年夏頃のお届けを予定

## ●オリジナルミード製造 100L

《支援金額》1,000,000円／限定1個

ビジネスサポートプラン

オリジナルミードの製造

醸造量 **100L**

京都蜂蜜酒醸造所の醸造チームと、仕上がりのイメージなどを相談しながら、オリジナルのミードを製造します。



### \*全リターンに関して\*

※醸造状況によっては、発送内容が変更になる可能性があります。

※原材料及び添加物等の食品表示はお届け商品のラベルに表記されます。

商品開封前には必ずお届けのリターンに貼付されたラベルや注意書きをご確認ください。

※20歳未満の者による飲酒は法令で禁止されています。20歳未満の方はこのリターンを選択できません。

### 【スケジュール】

- ◆2024年初春 醸造開始予定
- ◆2024年2月19日 クラウドファンディング終了
- ◆2024年2月末 リターン発送予定
- ◆2024年3月2日 支援者限定イベント開催
- ◆2024年3月10日「ミードの日」
  - ・京都蜂蜜酒醸造所 グランドオープン ・乾杯パーティ開催予定

### ○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)