

【メディア向けイベント案内あり】

Press Release



京都蜂蜜酒醸造所  
KYOTO MEAD BREWERY

2024年2月21日

報道関係者各位

株式会社金市商店

蜂蜜酒(ミード)をもっと知って楽しんで！

老舗蜂蜜屋の想いつまった「京都蜂蜜酒醸造所」初醸造酒

「The MEAD(ザ・ミード)」の先行販売がクラファン目標 1051%達成で終了

～クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」で実施～

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、クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて実施していた「京都蜂蜜酒醸造所」で初醸造される蜂蜜酒の先行予約販売を、2024年2月19日に目標達成率 1051%で終了しました。ご支援及び応援して下さった多くの皆様に心より御礼申し上げます。

蜂蜜と水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）」。このお酒を「もっと多くの人に知って楽しんでほしい」との想いから、飲んで学べるミード専門の醸造所を3月10日に京都・丸太町にてグランドオープンします。この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するプロジェクトを2023年12月18日より63日間実施した結果、259名の方からご支援をいただき、目標金額の1051%・525万円を達成することができました。『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。クラウドファンディングで製造したファーストロットのTheMEADは一般販売の予定はなく、セカンドロット製造分から一般販売を予定しております。

祝 100人達成！  
全リターンに特典  
「蜂蜜」追加！

醸造所で初めて仕込む  
はちみつのお酒  
「ミード」

「京都の蜂蜜屋がつく  
京都蜂蜜酒醸造所」誕生

蜂蜜酒をたくさんの人に知って欲しい！  
NEXT GOAL 310人に挑戦中！

現在の支援総額  
5,258,310円  
1051%  
目標金額は500,000円

支援者数  
259人

募集終了まで残り  
終了

このプロジェクトは、2023-12-18に募集を開始し、259人の支援により5,258,310円の資金を集め、2024-02-19に募集を終了しました

## 【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

・プロジェクトページ URL [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)



## ○蜂蜜酒（ミード）とは

はちみつに酵母と水を加え、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。

## 【リターン商品紹介】

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。



※2024年2月末のリターン発送を予定しておりましたが、醸造免許取得が大幅に遅れており、3月以降発送予定に変更となりました。

## 【スケジュール】

◆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

## 【京都蜂蜜酒醸造所について】

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。

※2024年3月10日グランドオープン予定。

・公式HP：

<https://kyoto-mead.jp/>

・公式LINEアカウント：

<https://lin.ee/PIWmjNn>



## ▼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 URL : <https://newscast.jp/news/4762191>

### ○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。



### 【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で輸入し、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)

## 【メディア・関係者向けプレオープンイベントのご案内】

日時：2024 年 3 月 4 日（月） 14：00～/18：00～

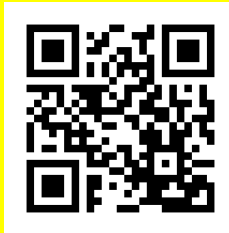
場所：京都蜂蜜酒醸造所

内容：京都蜂蜜酒醸造所で実施予定のミードセミナー（プレ）を実際に体験できます。

※ミードセミナーではお酒を提供致します。

お越しの際は公共交通機関をご利用ください。

<https://kyoto-mead.jp/reserve/>



予約はコチラから