

【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3月1日

報道関係者各位

株式会社金市商店

京都初！蜂蜜酒（ミード）専門の醸造所誕生 「京都蜂蜜酒醸造所」が3月10日「ミードの日」にグランドオープン

- 蜂蜜の専門家・ハニーハンターのミードセミナーやミードイベントを開催予定 -

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）の新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」が2024年3月10日の「ミードの日」に京都・丸太町にグランドオープンいたします。京都蜂蜜酒醸造所は京都初の蜂蜜酒（ミード）専門の醸造所。醸造所では自社オリジナルミードの醸造のほか、併設のミードサロンにてミードセミナー、ミードイベントなど「ミードをもっと好きになる」企画を実施予定です。

蜂蜜酒（ミード）は、蜂蜜と水を加え発酵させて造る醸造酒で、世界最古のお酒ともいわれています。しかし日本ではまだまだ知名度も低く、飲む機会は限られています。そこで蜂蜜屋である金市商店が、蜂蜜酒（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、酒造免許取得に挑戦し、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。



【京都蜂蜜酒醸造所について】

蜂蜜に酵母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）」。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」との想いから、京都・丸太町にある築約 100 年の京町家を改装しミード専門の醸造所を立ち上げました。

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です。



《醸造所開催予定の企画について》

■ミードセミナー

ハニーハンター市川拓三郎による 60 分間のミードセミナー。国産・海外ミードの飲み比べや、ミードの元となった蜂蜜の食べ比べを楽しみながら、ミードの製造方法や歴史を学びます。セミナー終了時には、京都蜂蜜酒醸造所の「ミードマイスター」になれるかも！？

開催日：3/13（水）、3/17（日）、3/19（火）、3/30（土）、

4/10（水）、4/13（土）、4/15（月）、4/23（水）

時 間：各日 13：00～14：00 / 15：00～16：00 ※途中入退室不可

参加費：5500 円（税込）、事前予約制

定 員：各回 4 名

予約 URL：https://select-type.com/rsv/?id=1VgI69Xywww&c_id=329589



■フライデーミードナイト（3月～4月の金曜日）

毎週金曜日にハニーハンターが京都蜂蜜酒醸造所のミードサロンのバーカウンターに立ちます。蜂蜜やミードに関するお話をしながらミードをお飲み頂けます。

開催日：3/15～4/26 までの毎週金曜日

時 間：15:00～21:00(ラストオーダー20:00)

※予約がなくても入店可能ですが、席数が少ないため事前予約をおすすめいたします。

※お支払いは、完全キャッシュレスによるキャッシュオン（注文都度前払）制になります。現金は使用できませんのでご了承ください。

※3/29 はハニーハンターが不在のため休業いたします。

※5 月以降はハニーハンターが蜂蜜の仕入れの旅に出るため、フライデーミードナイトは休業いたします。再開時期は改めてアナウンスいたします。



■ミードイベント

京都蜂蜜酒醸造所では、ミードに関するイベントを随時開催予定。

世界のミードを楽しむ「ワールドミードフェア」やミードに合うフードのペアリングイベントなどの企画を開催予定。

(開催予定のイベント)

イベント名：ワールドミードフェア

開催日：2024年4月27日(土)：14:00~16:00

2024年4月28日(日)：13:00~15:00

参加費：5500円(税込)、事前予約制

定員：各回16名、途中退出可能

概要：国産のミードだけでなく、世界のミードを飲み比べ！



※ご予約方法や今後の情報はHPや公式LINEにて配信予定。

京都蜂蜜酒醸造所HP：<https://kyoto-mead.jp/>

公式LINEアカウント：<https://lin.ee/PIWmjNn>

※京都蜂蜜酒醸造所は、完全キャッシュレス制となります。現金は使用できませんのでご了承ください。

●クラウドファンディングのプロジェクトにて、目標の1051%を達成！

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



●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

【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