



蜂蜜の専門家・ハニーハンター市川拓三郎が醸す！

「京都蜂蜜酒醸造所」にて国産オリジナル蜂蜜酒（ミード）の初回醸造スタート

-2024年3月グランドオープン 京都初のミード専門醸造所のファーストロット-

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）が2024年3月にオープンした新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」にて、蜂蜜と水を加え発酵させて造る醸造酒「蜂蜜酒（ミード）」の初回醸造を開始いたしました。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す『TheMEAD』のファーストロットです。蜂蜜について知りつくしたハニーハンター市川拓三郎が厳選した国産百花蜜を原料とし、香りと甘みのバランスの良い蜂蜜らしさを残した味わいに挑みます。『TheMEAD』はクラウドファンディングにて、目標の1051%の支援をいただいたプロジェクトのリターン品で、支援者への発送や京都蜂蜜酒醸造所でのミードイベントなどの参加者に提供予定。

ミードは、世界最古のお酒ともいわれていますが、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。創業90年の蜂蜜屋でもあり、蜂蜜酒を15年以上前から取り扱うミードのパイオニアでもある金市商店が、「京都の町からミード文化を広げる」との強い想いを込めて新たなチャレンジをスタートします。



○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。



○ハニーハンター市川拓三郎の想い

私が入社してから一貫して行っているのが、蜂蜜の仕入れと製造の責任者です。

「安心安全で高品質な蜂蜜」を集め、販売するためには養蜂家との信頼関係が何よりも大切だからです。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、時には採蜜と一緒にすることで、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きました。そうして誰よりも蜂蜜の魅力に触れてきたからこそ、蜂蜜のもつ個性的なストーリーを少しでもお客様にお届けしたいとの想いがあります。

そして、今回の主役となるミードは、蜂蜜・水・酵母で造るとてもシンプルなお酒です。シンプルだからこそ、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すことができます。金市商店がミードの輸入を開始して 18 年。海外の色々なミードを輸入し、国内の色々なミードも取り扱ってきました。大学や酒造と共同し、委託醸造でのオリジナルミードの開発も行いました。個性豊かなミードに出会うのは楽しく、一方で、蜂蜜屋としてもっと蜂蜜の個性を引き出したミードを造りたいとの想いも募っていきました。しかし、日本での自家醸造の壁は大変高く、ミードは元々醸造免許を持っている日本酒メーカーなどが造るものがほとんどでした。

長年、魅力ある蜂蜜と出会ってきたからこそ、蜂蜜の風味をしっかりと残し、これが「蜂蜜酒だ」と自信をもってお伝えできるお酒を自分で造りたい。何とか実現できる方法がないかと手探りする日々が続きました。

そんな中、日本では空前のクラフトビールブームが巻き起こり、酒類を取り扱う状況も目まぐるしく変わっていきました。

ミードはクラフトビールとは異なる規制があったものの、様々な方たちとの出会いや交流の中から、ふとした瞬間にその道が開けます。「このチャンス、逃すべからず」。多くの方にミードを知って楽しんでもらえるテーマパークのような場所、ワクワクできること、美味しいミード。想いは廻り「ミードの聖地、作ろう!!」そんな勢いで 2024 年 3 月 10 日「京都蜂蜜酒醸造所」をオープン。そして今回、ついに厳選した国産蜂蜜を使用し、初回醸造にこぎつけることができました。新たなチャレンジのスタートです。

○ミード造りの仕込み工程

① お湯と蜂蜜を混合し、蜂蜜酒の元となる液体（マストといいます）を作ります。蜂蜜はお湯と溶けやすいようにあらかじめ低温で温めているので、24kg の蜂蜜が入った熱い一斗缶を持つのはなかなかの重労働。これを何度も繰り返し、蜂蜜とお湯を混ぜていきます。



② 混ぜたマストを、ポンプを使用し発酵タンクへ送ります。その際に温度、糖度、水量などを正確に測り、次回から同じ味を再現できるように記録します。



③ 発酵タンクに移送したマストは酵母を加えるために、一定の温度まで機械を使って冷ましておきます。

④ 次に準備するのは、蜂蜜の糖をアルコールに変えてくれる**酵母**です。酵母は眠っている状態なので、ぬるま湯に加え酵母に活力を与えます。同時に美味しい蜂蜜酒を造ってくれるように念を送ります（大事）。酵母はしばらく置いておくと、ぷくぷくと泡を出してどんどん元気になっていきます。

- ⑤ 酵母が元気になって来たら先ほどのマストを少し加え、しばらく馴染ませると、酵母はさらに元気になって活動を始めます。その酵母を発酵タンクのマストに加えます。(この作業をピッチングと言います)



- 左 酵母をやさしく加えています
中 酵母の中に蜂蜜を溶かしたマストをゆっくり丁寧に加えます
右 マストを加えた酵母は元気に活動を始め、泡をたくさん作ります

- ⑥ 酵母を発酵タンク内のマストに加え醪(もろみ)ができました。このもろみが発酵していき、最終的に蜂蜜酒(ミード)になります。もろみに美味しい蜂蜜酒(ミード)になってもらうべく、念を込めて權入れ(かいいれ=かき混ぜること)をします。



これで初日の仕込み工程は完了です。

初回醸造では不慣れなこともあり、また細かい記録をしっかりと残すために、何度も作業を止めていたので、めちゃくちゃ時間がかかりました。お昼の13時に始めた仕込みが終わったのは、翌朝の4時。別のタンクの仕込みのときは12時間以内に終わったので、今後はもう少し効率的になっていくと思います。

あとは発酵タンクの中の酵母たちに頑張ってもらいます。その間に我々ができることは「発酵管理」といって、毎日もろみをサンプリングし、いろいろ測定すること。順調にいけば約4～8週間ぐらいで目指すミードになってくれるはずです。

正確な時期をお伝え出来ないのは、酵母の頑張りによるからです。美味しいミードになるように念を送りながら、酵母を応援して見守っていきたいと思います。



後日、仕込んだミードをスタッフと試飲しました。

右側の色の濃いのが仕込んで3日目のミード。蜂蜜ジュースのような感じで甘くて美味しいです。左側は仕込んで10日目のミード。同じ原料とは思えないぐらいに爽やかで、甘みが控えめになり、ほのかなアルコール感を感じることができます。

このまま「完成！」と言って販売したいぐらい美味しかったのですが、もっともっと美味しいミードを造るために我慢します。



このまま目標の数値まで発酵を進めたあとは、最終工程を行います。

酵母除去、澱引き、フィルタリング、瓶詰など、まだまだ工程はたくさんありますので、その際もレポートできればと思います。



【京都蜂蜜酒醸造所について】

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京都初の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を目指しています。

《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：3/30（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：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制です。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める「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](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、蜂蜜を仕入れす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)

京都蜂蜜酒醸造所(2024年3月オープン)

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