

世界の蜂蜜酒（ミード）が大集合！

ミード飲み比べイベント「ワールドミードフェア」開催

～蜂蜜専門店ミールミィ・京都蜂蜜酒醸造所にて4月27日よりスタート～

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）が運営する「蜂蜜専門店ミールミィ」や「京都蜂蜜酒醸造所」にて、世界の蜂蜜酒（ミード）を集めたイベント「ワールドミードフェア」を2024年4月27日（土）から開催予定。

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。そうした中、創業90年の蜂蜜屋でもあり、15年以上前から蜂蜜酒を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た新たなチャレンジとして醸造所をオープン。そのオープンを記念し、もっとミードを知って頂くため、国産をはじめ個性ある様々な海外ミードも楽しめるように世界各国のミードを集めました。期間中「京都蜂蜜酒醸造所」ではミード飲み放題のイベントを開催、「蜂蜜専門店ミールミィ 三条本店」や「ミールミィオンラインショップ <https://miel-mie.com/>」では数量限定で世界のミードが購入可能となります。ぜひこの機会にいろんなミードをお楽しみください。



○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。



【ワールドミードフェア】

「京都蜂蜜酒醸造所」が3月10日にグランドオープンしたことを記念し、普段取り扱いのない海外産ミードを多数取り揃えた「ワールドミードフェア」を開催。日本やポーランド、カナダをはじめ、ウクライナ、フランス、ニュージーランドなどのミードが勢ぞろい！日本でもまだ取り扱いの少ないミード、世界各国のミードが飲める貴重な機会をお楽しみください。

《蜂蜜専門店ミールミィ》

期間：4月27日（土）～（なくなり次第終了）

概要：ポーランドやカナダのミードなど通常アイテムに加え、数量限定でオーストラリアやフランス、ニュージーランドなどの世界のミードを販売いたします。

販売店舗：ミールミィ 三条本店 〒604-8083 京都市中京区三条通富小路西入中之町21

ミールミィ 京都高島屋店 〒600-8520 京都市下京区四条通河原町西入真町52番地京都高島屋B1F

ミールミィオンラインショップ <https://miel-mie.com/>

※ミールミィ阪急うめだ店での販売は致しません。



《京都蜂蜜酒醸造所》

開催日時：2024年4月27日（土）14：00-16：00 / 2024年4月28日（日）13：00-15：00

開催場所：京都蜂蜜酒醸造所

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：3月10日「ミードの日」にグランドオープンしたばかりの醸造所でミード飲み放題イベントを開催。国産のミードだけではなく、オーストラリアやフランス、ニュージーランドなどの10か国の世界のミードを集め、飲み比べが楽しめます。イベントでは各国のミードの説明はもちろん、ハニーハンター市川拓三郎の秘蔵ミードも飲めるかも！？



予約URL：https://select-type.com/rsv/?id=IVgI69Xywww&c_id=340113



○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。



○京都蜂蜜酒醸造所

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」企画を実施中。



●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。



市

【会社概要】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 10 日オープン）

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