



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2024年7月26日

報道関係者各位

株式会社金市商店

「京都蜂蜜酒醸造所」初醸造ミード、ついに解禁！
国産オリジナル蜂蜜酒『The MEAD “First” (ザ・ミード ファースト)』提供開始

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

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、初醸造の蜂蜜酒『The MEAD “First” (ザ・ミード “ファースト”)』が7月初旬に完成しました。

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）」。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。醸造所の設立・醸造免許の取得と、すべてが初めての試みの中、誕生したファーストロットがついに登場。京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップとして育てていきたい「The MEAD」という商品に、初醸造である「“First”」の言葉を合わせて『The MEAD “First”』と名前を付けました。蜂蜜について知りつくした金市商店三代目・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、「蜂蜜屋が造ったミード」と胸を張って伝えられるミードに仕上がっています。この『The MEAD “First”』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。一般発売は行わず、リターンの発送と、今後開催される京都蜂蜜酒醸造所のイベントなどでのみ提供予定です。私たちの苦労も多分に含んだ「初めてのミード」をぜひ味わっていただきたいと思います。



○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。

【The MEAD “First” (ザ・ミード ファースト)】

使用蜂蜜：国産百花蜜

使用酵母：ワイン酵母

副原料：なし

アルコール度数：13%

詳細：

ハニーハンター市川拓三郎がセレクトした国産百花蜜を原料として使用した「The MEAD」は蜂蜜屋が造ったミードらしい非常に蜂蜜感がたっぷりの味わいながらも、アルコール度数は13%としっかりとしたお酒としての雰囲気も持ち合わせています。冷蔵庫で冷やしてストレートで、氷を落としたロックスタイルなどの飲み方がおすすめです。暑い季節には、ソーダで1:1で割ったミードハイボールや、凍らせたレモンを入れてすっきりと味わっていただくのもGOOD！



【『The MEAD “First” (ザ・ミード ファースト)』提供予定イベント】開催場所：京都蜂蜜酒醸造所

■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べます。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：2024年8月9日（金）・10日（土）

時間：各日13:00～14:00 ※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=IVgI69Xywww&c_id=329589



■ミードナイト

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：2024年8月9日（金）・10日（土）

時間：各日15:00～21:00（ラストオーダー20:00）

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



■樽生詰め生ミード試飲会

『The MEAD “first”』の樽生詰め生ミードをタップから直接試飲できる特別イベントを開催します。

開催日：2024年9月23日（祝・月）

時間：13:00～15:00

定員：12名【要予約】

※8月25日予約開始（イベント詳細はHPやSNSにて配信予定。）



※今後の情報はHPや公式LINEなどで案内予定。随時ご確認ください。

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。

【京都蜂蜜酒醸造所】2024年3月10日グランドオープン

金市商店が運営する築約100年の京町家を改装した京都初の蜂蜜酒（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」企画を定期的で開催中。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、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”の醸造を目指し、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未来へ奮闘中。



●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>

〇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）

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