



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

miel mie

蜂蜜専門店ミールミイ

2024年8月25日

株式会社金市商店

報道関係者各位

秋は蜂蜜酒（ミード）の魅力に酔いしれよう

初醸造酒『The MEAD“first”』が飲める「樽詰め生ミード試飲会」 & 「お月見ミードナイト」開催

～京都蜂蜜酒醸造所・ミールミイ三条本店にて9/21・22・23開催～

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）は自社が運営する「京都蜂蜜酒醸造所」と「蜂蜜専門店ミールミイ」三条本店にて、2024年9月21日（土）～23日（月）の期間、秋のミードイベントを開催します。

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）」。そんなミードの世界をたっぷり知って楽しんでいただけるよう、京都初のミード専門ブリュワリー「京都蜂蜜酒醸造所」と、日本屈指のミード専門店でもある「蜂蜜専門店ミールミイ」で、それぞれにミードの魅力を存分に味わえる特別なミード体験をご用意しています。

23日に醸造所で開催される「樽詰め生ミード試飲会」では、今年7月に完成したばかりの初醸造酒『The MEAD “First”（ザ・ミード “ファースト”）』の樽詰め生ミードを、歴史ある京町家を改装した店内でタップから直接試飲できる贅沢なひとときを。21日と22日にミールミイで開催される「お月見ミードナイト」では、蜂蜜かけ放題がセットになった前菜プレートと共にミードの飲み比べを楽しむ至福の時間をお届けします。この秋は、特別なイベントでミードの魅力に酔いしれませんか。

* イベント参加は要予約



○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。

【京都蜂蜜酒醸造所開催イベント】

■樽詰め生ミード試飲会

京都蜂蜜酒醸造所で初醸造した『The MEAD“first”』の樽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。その他国内外の10種類以上のミードも飲み放題。

* おつまみあり（食事なし）

日時：2024年9月23日（祝・月） 13:00～15:00

場所：京都蜂蜜酒醸造所（京都市中京区室町通丸太町下ル道場町18）

定員：12名【要予約】

参加費：5,500円

予約URL：https://select-type.com/rsv/?id=1VgI69Xywww&c_id=344880

* 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。

* 20歳未満の方、お車を運転される方のご予約はお受けできません。



【ミールミィ三条本店開催イベント】

■秋の夜長はミードを飲まNight！～前菜プレートとミードの飲み比べを楽しもう～

一年で最も月が美しく見える秋に、ミードをゆっくり飲みながら過ごすお月見ミードナイトを開催。秋に楽しんで頂きたい3種類のミードの飲み比べと、旬の素材を使った晩酌プレートが楽しめます。カフェ備え付けの8種類の蜂蜜もかけ放題なので、ミードだけではなく蜂蜜もたっぷり堪能できます。個性豊かなミードを飲み比べながら、秋の夜長をゆったり過ごしてください。

* 飲み比べの他に、ミードを使ったワンコインカクテルなどもご用意しておりますので追加で楽しめます。

* 写真は昨年の様子。ミードやメニューは変更となる可能性があります。

日時：2024年9月21日（土）・22日（日） 各日18:00～20:00

場所：ミールミィ三条本店（京都市中京区三条通富小路西入中之町21番地）

定員：各日10名【要予約】

参加費：3,800円（税込）

予約URL：<https://forms.gle/mgUSM88H8Q3qgSSe6>

* 20歳未満の方、お車を運転される方のご予約はお受けできません。



○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」企画を定期的に開催中。ミードを「もっと多くの人に知って楽しんでほしい」との思いから、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。



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>

○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な味わいながらも、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！



○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。



○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