



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2024年10月10日

報道関係者各位

株式会社金市商店

京都の豊かな自然から採れた蜂蜜で造った『The MEAD 京都』発売
大阪・関西万博へ向けた関西ミードシリーズ第一弾

～万博に向けて大阪産ハチミツなど関西の蜂蜜を使用したミードシリーズ続々登場～

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）が運営する新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」にて、関西産蜂蜜を使った新たな蜂蜜酒（ミード）シリーズ企画の第一弾、京都に咲く様々な花から採れた複雑な味わいの京都府産百花蜜を使用した『The MEAD（ザ・ミード）京都』を2024年10月26日（土）より発売します。完成したミードは蜂蜜専門店ミールミィ各店やネットショップ（<https://miel-mie.com/>）にて販売予定です。



■**関西の自然の魅力が詰まったミードシリーズ、ついに始動 公開醸造も開催予定**

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）」。

『The MEAD 京都』は、養蜂家が少なく大変貴重な京都府産百花蜜を使用し、蜂蜜の持つ複雑で豊かな味わいを存分に生かした一品です。次回以降は、大阪府産さくら蜂蜜を使用した香り豊かなミード『The MEAD 桜』の醸造を行うなど、関西産の蜂蜜を使ったミードを順次展開していく予定です。関西産蜂蜜を醸造したミードシリーズは2025年に開催される大阪・関西万博や各種イベントへの参加を予定しており、地域の魅力あふれる特産品として広く発信していきます。



関西各地で採れる蜂蜜

シリーズ第二弾である『The MEAD 桜』は2024年10月24日（木）醸造を予定しており、普段入ることができない醸造所内にてミードの仕込み作業を公開するメディアデーを開催します。

○京都蜂蜜酒醸造所のミードについて

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「京都蜂蜜酒醸造所」を立ち上げました。2024年7月には、蜂蜜の専門家でもある金市商店三代目・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、クラウドファンディングにて目標額の1051%を達成した初醸造酒『The MEAD “First” (ザ・ミード ファースト)』をリリース。多くの支援者の方にご好評をいただきました。2024年10月にはセカンドロットとなる『The MEAD』の一般販売を開始。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「蜂蜜酒」を目指し挑戦を続けています。



【新商品情報】

◀関西産蜂蜜を使用したミードシリーズ第一弾!▶

商品名：The MEAD (ザ・ミード) 京都

内容量：500ml 価格：5,500円(税込)

販売開始日：2024年10月26日(土)

使用蜂蜜：京都府産百花蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：8%

詳細：養蜂家が少なく大変貴重な京都産百花蜜を使用。

京都産百花蜜のはんなりとした蜂蜜感を残しながら、甘みとアルコールのバランスが良いミード。

冷やしてストレートで飲むのがおススメ。



◀関西産蜂蜜を使用したミードシリーズ第二弾!▶

商品名：The MEAD (ザ・ミード) 桜

内容量：500ml 価格：未定

販売開始日：2024年12月~2025年1月頃

使用蜂蜜：大阪府柏原市産さくら蜂蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：7%

詳細：大阪府柏原市産さくら蜂蜜を使用。

さくら蜂蜜の香りが感じられるようなミードを醸造予定。



「The MEAD 桜」ラベル(仮案)

【販売中の商品】

◀京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップミード▶

商品名：The MEAD (ザ・ミード) 内容量：500ml 価格：3,850円(税込)

販売日：2024年10月9日(水)

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：7% 醸造年月：2024年9月

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。アルコール度数は初回ロット“First”からやや抑えた7%で、飲みやすいテイストに仕上げました。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、寒い季節にはシナモンやジンジャーなどのスパイスを入れてホットミードとして味わっていただくのもGOOD!



****蜂蜜酒の醸造作業公開 DAY 開催のお知らせ****

普段は見るできない醸造所内の作業を間近で取材できる公開醸造作業を行います。

醸造するのは、関西産蜂蜜を使用したミードシリーズ第二弾、大阪府産さくら蜂蜜を使用した『The MEAD 桜』です。

開催日時：2024年10月24日（木）10：00スタート 11：00終了予定

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

075-221-6639（株式会社金市商店 本社事務所）

定員：4社限定

内容：大阪府柏原市産のさくら蜂蜜を使用するこのミードは、関西地域に根ざした新たなシリーズの一環です。

取材をご希望の方は、事前にご連絡ください。

申込：mead@kaneichi.kyoto TEL:075-221-6639（広報部 市川）へ直接ご連絡ください。

【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。

*セミナー、イベントなどの詳細は下記 URL から

公式サイト：<https://kyoto-mead.jp/>



京都蜂蜜酒醸造所



ミード造りの様子



出来立てを瓶詰



ミードを楽しめるカウンター

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。



●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-](https://camp-fire.jp/projects/view/709333?utm_campaign=cp_po_share_c_msg_mypage_projects_show)

[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>

【『The MEAD 京都』イベント参加情報】

■大阪開催

「サケモノガタリ」出店

開催日時：2024年10月26日（土）11:00-18:00

会場：FULALIKYOBASHI（JR京橋駅直結）

公式サイト：<https://sakemonogatari.com/2024/>



■東京開催

「地方銀行フードセレクション」出品

開催日時：2024年10月29日（火）・30日（水）

会場：東京ビッグサイト 西展示棟 2ホール 西1-374

公式サイト：<https://www.food-selection.com/>

■2025年 大阪・関西万博

「PR タイム」参加決定！

関西万博のPR タイムで、関西産蜂蜜を使ったミードシリーズの紹介を行います。この機会を通じて、国内外の方々に関西の魅力を広く発信してまいります。

参加日時：2025年4月14日（月）18:00-19:00

開催場所：大阪外食産業協会パビリオン 2F 大型体験ゾーン

公式サイト：<https://www.expo2025.or.jp/>

○未来の蜂蜜を守る 循環型社会の実現に向けて

蜂蜜屋が蜂蜜酒を造るという挑戦は、「蜂蜜酒（ミード）をもっと知って楽しんでほしい」という想いがスタートではありますが、その根本は蜂蜜屋・金市商店の「未来の蜂蜜を守る」という想いにつながっています。ミードは蜂蜜から造られ、蜂蜜はミツバチが作り出す自然の恵みです。日々蜂蜜と向き合い、毎年養蜂家のもとを訪ねていく中で、温暖化による植生の変化や養蜂家の高齢化によって、昔採れたように蜂蜜が採れないと言うことに直面することも多くあります。

蜂蜜屋だからこそできる活動を通じて、蜜源植物の保護や若手養蜂家支援など様々な活動を行ってきましたが、まだまだミツバチと養蜂家ととりまく環境は厳しく、多くの課題が山積みになっています。ミードを多くの方に知って楽しんでもらうこと。それは、蜂蜜をもっと知っていただくことにつながり、蜂蜜を知っていただくことは、やがてミツバチや養蜂家への支援につながっていく。

私たちはそう信じ、ミードを通じて、未来の蜂蜜を守っていけるようにこれからも挑戦し続けていきたいと思っています。*金市商店のSDGsへの取り組みはこちら <https://kaneichi.kyoto/sdgs/>



【販売場所】

- ・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 阪急うめだ店 〒530-8350 大阪市北区角田町 8 番 7 号 阪急うめだ本店 B2F
- ・ミールミィオンラインショップ <https://miel-mie.com/>

【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 月グランドオープン

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