



京都蜂蜜酒醸造所  
KYOTO MEAD BREWERY

2024年12月4日

報道関係者各位

株式会社金市商店

**売り切れ続出！クラファン達成率 1051%・蜂蜜の専門家が醸す蜂蜜酒  
一般販売後も圧倒的な支持を集めた『The MEAD (ザ・ミード)』再販決定！**

～再販を記念して Amazon ギフトカードが当たるプレゼントキャンペーンを実施～

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、フラッグシップミードとなる「The MEAD (ザ・ミード)」を、2024年12月7日（土）に再販いたします。初回販売では、店舗や公式ネットショップで売り切れが続出し、多くのお客様から再販を熱望されていた本商品。このたび、多くの方々のご期待にお応えし、再び皆さまの元へお届けできることになりました。

蜂蜜専門店ミールミイ各店やネットショップ( <https://miel-mie.com/> )にて販売予定です。



**【再販商品情報】**

**《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）

初回販売開始日：2024年10月9日（水）

再販開始日：2024年12月7日（土）

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%

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！



## 【The MEAD 再販記念】Amazon ギフトカードが当たるプレゼントキャンペーン開催

期間：2024年12月4日（火）12：00～12月13日（金）23：59

概要：京都蜂蜜酒醸造所公式Xのアンケートにご回答頂いた方の中から抽選で3名様にAmazonギフトカード500円分をプレゼント！

応募条件：

- ① 京都蜂蜜酒醸造所公式X @kyotomead をフォロー
- ② 京都蜂蜜酒醸造所公式Xが投稿するプレゼントキャンペーン投稿をリポスト！
- ③ 投稿のツリーにあるアンケートに回答（はちみつ酒（ミード）知っていますか？YES or NO）

※20歳未満の方は参加いただけません。何卒ご了承ください。

当選発表：キャンペーン終了後に当選者へDMいたします。



## ■再販とともに始まる新たな挑戦

金市商店は2024年3月、新たな挑戦として京都初の蜂蜜酒専門のブリュワリー「京都蜂蜜酒醸造所」を立ち上げました。初醸造酒『The MEAD “First”』をリターンとしたクラウドファンディングは目標の1051%を達成し、期待を集める中でスタートを切りました。同年10月には初の一般販売となる『The MEAD』をリリース。直営店やイベントでは売り切れが続出するなど、大変ご好評をいただきました。

今回、満を持しての再販となりますが、私たちの会社が目指しているのは、ただ商品売るだけでなく、お客様に「体験」としてのミードを提供することです。今回の再販を通じて、さらに多くの方にミードの魅力を知っていただきたいと考えています。今後は、2025年の大阪・関西万博に向けて関西産蜂蜜を使用したミードを順次リリース予定。国内外から訪れるお客様に、ミードを通じて日本の自然や文化、歴史に触れることができるような製品作りを目指していきます。さらに、姉妹ブランド「蜂蜜専門店ミールミィ」で人気の「はちみつのお酒シリーズ」から個性的な蜂蜜を使用した新たなミードの販売も予定しています。蜂蜜がもつ豊かな個性から、新たな世界観を醸造し、魅力あふれるミードをお届けしていきます。

## ○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」との思いから、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。



## 【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



ミードを楽しむカウンター

## 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->

[fire.jp/projects/view/709333?utm\\_campaign=cp\\_po\\_share\\_c\\_msg\\_mypage\\_projects\\_show](https://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>

## 【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】

# 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](mailto:pr@kaneichi.kyoto)