

クラウドファンディング達成率 1051%越え！

京都蜂蜜酒醸造所『The MEAD (ザ・ミード)』がふるさと納税の返礼品に登場

～国産蜂蜜を使用した贅沢なミードの奥深い世界をふるさと納税で体験しませんか～

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、自社が運営する新ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」のフラッグシップミード『The MEAD (ザ・ミード)』と、貴重な京都産百花蜜を使用した『The MEAD 京都 (ザ・ミード キョウト)』を京都市のふるさと納税の返礼品として出品いたします。

ご購入はミールミィネットショップ内のリンク (<https://miel-mie.com/c/product-category/Htax>) や、京都市ホームページ内ふるさと納税関連ページにてご確認ください。

※2024年12月より「ふるぽ」「ふるさとチョイス」をはじめ、京都市提携の各ポータルサイトへ順次展開を予定しています。



■京都老舗蜂蜜専門店の新たな挑戦

京都の蜂蜜屋・金市商店は 2024 年 3 月、新たな挑戦として築約 100 年の京町家を改修した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、期待を集める中でのスタートを切りました。蜂蜜の専門家でもあるハニーハンター市川拓三郎が厳選した国産百花蜜で醸したこのフラッグシップミードは、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で、2024 年 10 月の一般販売開始後も大変ご好評をいただいております。

セカンドリリースとなる『The MEAD 京都 (ザ・ミード キョウト)』は、私たちが大切にしてきた地元・京都の自然の恵みを、瓶の中に凝縮したものです。京都で 94 年育ってきた金市商店という企業として、地元の素材を活かした商品を皆様にお届けできることは、特別な喜びです。京都の豊かな自然を感じさせる蜂蜜が、独自の深みとはんやりとした甘さのミードのベースとなっています。京都発のミードを通じて、京都と蜂蜜の魅力を存分に楽しんでいただきたいと思います。

【返礼品情報】

《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 寄付金額：11,000円

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な味わい。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！



《地元・京都の自然の恵みを、瓶の中に凝縮》

商品名：The MEAD（ザ・ミード）京都 内容量：500ml 寄付金額：15,000円

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すすめ。



【寄付方法】

京都市が提携している各ふるさと納税ポータルサイトに準ずる

○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り、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->

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>

【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