



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2025年1月7日

報道関係者各位

株式会社金市商店

大阪・関西万博へ向けた関西ミードシリーズ第二弾
大阪府柏原市で採れたさくら蜂蜜で造った華やかなお酒『The MEAD 大阪桜』新発売

～蜂蜜専門店ミールミィ各店にて 2025年1月10日（金）販売開始～

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蜂蜜酒（ミード）シリーズ企画の第二弾、『The MEAD 大阪桜（ザ・ミード オオサカサクラ）』を2025年1月10日（金）より発売します。大阪府柏原市に咲く桜の花から採れた蜂蜜だけを使用して造った、関西の自然の魅力をぎゅっと詰め込んだミードです。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。



【新商品情報】

＜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 大阪桜（ザ・ミード オオサカサクラ）

内容量：500ml 価格：4,400円（税込）

販売開始日：2025年1月10日（金）

使用蜂蜜：大阪府産さくら蜂蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：7%

詳細：京都蜂蜜酒醸造所のThe MEADシリーズ第三弾。大阪府産さくら蜂蜜だけを使用し、さくら蜂蜜の華やかさを閉じ込めたミードに仕上げました。



○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。



【販売中の商品】

◀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 京都（ザ・ミード キョウト）

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。



◀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）

販売開始日：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 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！



【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



京都蜂蜜酒醸造所

公式サイト：<https://kyoto-mead.jp/>



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>

【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