



蜂蜜専門店ミールミィ

2025年1月30日

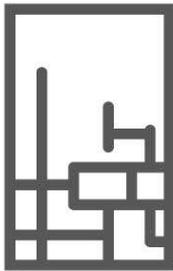
報道関係者各位

株式会社金市商店

京都発 自然にやさしいエコなハニーエール  
アップサイクルハニーを使用したコラボビールの醸造を開始  
- 京都企業が共に作り上げる新たな体験 -

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「蜂蜜専門店ミールミィ」は、京都市上京区にあるマイクロブルワリー「ウッドミルブルワリー・京都」のオーナー兼ブルワー辻本大和氏とタッグを組み、アップサイクルハニーを使用したコラボハニーエール製造にチャレンジします。

辻本氏が造るのは、ミールミィで扱う蜂蜜の品質確認用サンプルとして保管されていた国産蜂蜜をビールの副原料として再活用したハニーエール。蜂蜜の優しい甘さが口に広がるようなゴールドエールを目指す。2025年3月8日（土）の「みつばちの日」に、「ウッドミルブルワリー・京都」「蜂蜜専門店ミールミィ」にて販売予定です。



WOODMILL  
BREWERY  
KYOTO



蜂蜜専門店ミールミィ

【今後の予定】

2025年2月6日（木）ウッドミルブルワリー・京都にて醸造開始

2025年3月8日（土）ミールミィ三条本店にて、1日限定発売記念イベント開催

【コラボのきっかけ】

2024年大阪・京橋で行われたサケモノガタリ in 関西にミールミィの姉妹店である「京都蜂蜜酒醸造所」が初出店した際に隣になったことがきっかけ。同じ京都からの参加ということで意気投合し今回のコラボが実現した。

### 【アップサイクルハニーとは】

アップサイクルハニーは、製品製造時に品質確認用の検品サンプルとして保管した国産蜂蜜を再活用した新しい取り組みです。蜂蜜は長期保存が可能で、腐ることがほとんどない食品として知られています。しかし、日本では保管期間が長くなると風味や色味が変化するため、「美味しさの目安」として賞味期限が設定されています。これまで検品サンプルは一定期間保管後、廃棄していましたが、食品ロス削減への関心の高まりを受け、廃棄される蜂蜜を「もったいない」と感じていた私たちは、この資源を新たに活用する方法を模索しました。

その結果、長期保管による品質変化が気になりにくい加工品の原料として再利用する方法を見出し、アップサイクルハニーとして商品化することを決定しました。

私たちの蜂蜜製造工程ではもともと廃棄物がほとんど出ませんが、この取り組みにより、さらに食品ロスを削減できるだけでなく、廃棄処分に伴う環境負荷も軽減できると考えています。この活動は、SDGsの「12. つくる責任 つかう責任」や「13. 気候変動に具体的な対策を」に貢献するものです。

アップサイクルハニーは、自然の恵みを大切にしながら、持続可能な社会を目指す私たちの想いを形にした商品です。ぜひご注目ください。



### 【コラボ企画への取り組み】

「みつばちの日」である2025年3月8日（土）を発売予定日と定め、プロジェクトが始動しました。

ミールミィではアップサイクルハニーの選別を行い、辻本氏は醸造レシピや醸造スケジュールの設定を行い、ハニーエール製造に向け動き出しています。



## ○ウッドミルブルワリー・京都

「ウッドミルブルワリー・京都」は、京都市上京区にあるマイクロブルワリーです。元々、京都で3代続く友禅染めの家業を営んでいた辻本大和氏が、地元の活性化を目指して地ビールの醸造に挑戦することを決意しました。大阪高槻の清酒蔵、壽酒造でビール醸造を学び、2018年3月に自身がオーナー兼ブルワーとなり、ウッドミルブルワリー・京都を開設しました。規模拡大よりも地域密着型のビールづくりを重視し、地元の人々の声を反映できるよう柔軟な醸造体制を維持しています。辻本氏は、「食事と共に楽しめる、少し贅沢なビール」をコンセプトに掲げ、京都の食文化にふさわしいビールの製造を目指しています。

ウッドミルブルワリー・京都 HP : <https://woodmill-brewery.kyoto/>



## ○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。



## 【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。取り扱い蜂蜜は100種類を超え、「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 [pr@kaneichi.kyoto](mailto:pr@kaneichi.kyoto)