

【メディア様招待あり】

Press Release

miel mie

蜂蜜専門店ミールミィ

2025年2月26日

報道関係者各位

株式会社金市商店

アップサイクルハニーを使用した自然にやさしいエコなハニーエール完成

3月8日ミツバチの日にお披露目イベントを開催

- 蜂蜜専門店ミールミィ三条本店にて1日限定イベント -

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んだ、アップサイクルハニーを使用したハニーエールの完成お披露目イベントを2025年3月8日（土）の「みつばちの日」に1日限定で開催いたします。

完成したのは、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。蜂蜜の優しい風味が口に広がるゴールデンエールです。2025年3月13日（木）より「ウッドミルブルワリー・京都」「蜂蜜専門店ミールミィ」などで一般販売予定です。



【イベント詳細】

開催日時：2025年3月8日（土） 14：00-18：00（13：00-14：00メディア様限定イベント）

開催場所：蜂蜜専門店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 店頭

概要：ウッドミルブルワリー・京都とミールミィがタッグを組んで完成させた自然にやさしいエコなハニーエールの完成お披露目イベント。3月13日（木）の発売日に先行し、1日限定で、タップから注ぐ造りたてのハニーエールを1杯500円（税込）で楽しむことができます。

【商品紹介】

商品名：アップサイクルハニーエール

内容量：330ml アルコール度数：5% おすすめの飲み頃温度：8～10℃

価格：660円（税込）

発売日：2025年3月13日（木）

商品説明：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ミールミィがタッグを組んだ、アップサイクルハニーを使用したハニーエール。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。蜂蜜の優しい風味が口に広がるゴールデンエールです。※要冷蔵

販売場所：ウッドミルブルワリー・京都、ミールミィ三条本店、ジェイアール京都伊勢丹（地下1階お酒売場）、山岡酒店、KITTE大阪2階 京今日、高槻阪急（地下1階お酒売場） など



【今後の予定】

2025年3月8日（土）ミールミィ三条本店にて、1日限定・完成お披露目イベント開催

2025年3月13日（木）コラボハニーエール販売開始

【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。



○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】



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

メディア関係者様 先行お披露目会ご招待

日時：2025 年 3 月 8 日（土）13：00～14：00（14：00～は一般の方対象のお披露目イベント）

場所：蜂蜜専門店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

内容：コラボハニーエールの先行試飲や、

ウッドミルブルワリー・京都代表の辻本大和氏、ハニーハンター市川拓三郎、両名への取材が可能

お問い合わせ：pr@kaneichi.kyoto

075-221-6639（金市商店 事務所 平日 10：00～17：00）

担当：株式会社金市商店 広報部 市川睦美

※参加頂ける際は、上記問い合わせ先までご連絡ください。