

2025 年 4 月 18 日

報道関係者各位

株式会社金市商店

【大阪・関西万博で高評価】98%が“美味しい”と回答！

京都発・関西産蜂蜜で造る蜂蜜酒（ミード） 来場者から驚きの声続出

～400 名以上が来場した ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」でプロモーション&試飲アンケート実施～

株式会社金市商店（本社：京都市中京区、代表：市川拓三郎）は、2025 年 4 月 14 日、大阪・関西万博 2025 の ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」にて、蜂蜜から造る醸造酒「蜂蜜酒（ミード）」のプロモーションと来場者アンケートを実施いたしました。



当日は、パビリオン内のプロモーションスペースに約 400 名の来場者をお迎えし、自社ブランド「京都蜂蜜酒醸造所」が手がける関西産はちみつ使用のミードをご試飲いただきました。多くの方に好評をいただき、来場者プレゼントとして用意した 100 セットの「スティックハニープラス 関西蜂蜜食べ比べセット」もすべて配布完了となりました。また、会場内にて実施したアンケートでは、回答者約 350 名のうち 98%の方が試飲したミードを「美味しい」と回答。関西発の新しいお酒として、多くの方々に関心と期待を寄せていただけた結果となりました。同万博では「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、ミツバチや蜂蜜にまつわる展示も多く、ミツバチの営みや蜂蜜といった自然由来の資源が密接に結びついていることを実感しています。金市商店では、今後も 10 月 13 日まで開催される万博と歩調を合わせ、蜂蜜やミードの魅力を国内外へ発信してまいります。

■大阪関西万博 ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」でのプロモーションについて

参加日時：2025 年 4 月 14 日（月）16：30～19：00

開催場所：ORA 外食パビリオン（W05） 宴～UTAGE～ 2F

内 容：京都から世界へ。蜂蜜と蜂蜜で造ったお酒・蜂蜜酒（ミード）の魅力を伝えることを目的に、2025 年大阪・関西万博「PR タイム」に参加しました。PR タイムでは、関西産蜂蜜を使ったミードシリーズの紹介、試飲提供、アンケート実施、関西産蜂蜜のプレゼントを行いました。さらに、京都出身ツインボーカルバンド「LOCAL CONNECT」さんにもご協力いただき、約 400 名の国内外の方に関西ならではの魅力を広く発信しました。

■当日の様子



LOCAL CONNECT さんとハニーハンター市川拓三郎



試飲後アンケートの様子

■アンケート概要

調査内容：「京都蜂蜜酒醸造所」で造った、関西産蜂蜜を使用した蜂蜜酒を試飲いただき、はちみつ酒を飲んだ感想を回答していただきました。

調査手法：シール貼付式アンケート

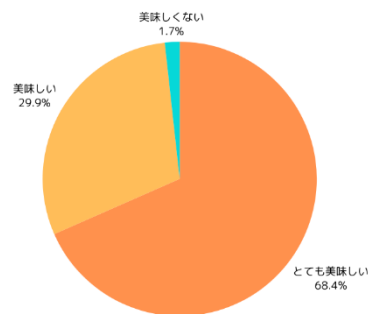
実施時期：2025 年 4 月 14 日（月）16：30-19：00

調査対象：20 歳以上の男女（外食パビリオン来場者）

調査人数：345 名

調査結果：回答者の 98%が美味しいと回答。蜂蜜酒を初めて飲まれる方も多かった中、多くの方々に関心と期待を寄せただけの結果となりました。

はちみつ酒を飲んだ感想を教えてください。



参加日時：2025年4月14日（月）16：30-19：00
開催場所：ORA外食パビリオン（W05） 宴～UTAGE～

■来場者の声

「香りも味わいもめっちゃはちみつ！」（30代・女性）

「初めて飲みました。お酒はあんまり飲まないけどすごく飲みやすかった」（20代・女性）

「Amazing！」（30代・海外女性）

「初めて飲んだけど飲みやすいね」（40代・男性）

「はちみつのお酒って知らなかった」（50代・夫婦）

■3代目社長・ハニーハンター市川拓三郎のコメント

大阪・関西万博のテーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」。その言葉通り、会場では「いのち」に関わる様々な展示が見られます。注目は、ミツバチや蜂蜜にまつわる取り組み。モナコ館では「ミツバチに花を」という展示があり、小山薫堂氏プロデュースのパビリオン「EARTH MART」では、ミツバチの一生分の採蜜量＝わずか5gの蜂蜜が「いのちの量り」として紹介されています。私たち金市商店も、4月14日にミードと関西蜂蜜のプロモーションを行い、多くの方に蜂蜜の魅力を伝えることができました。蜂蜜カフェやミツバチをモチーフにしたデザインも多く、視点を変えれば、万博はミツバチたちの活躍の舞台にも見えてきます。未来を考える万博で、「小さないのち」が持つ力に、ぜひ注目してみてください。



○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。

■今後の展望・スケジュール

● 万博関連

未来航路 in EXPO 2025 大阪・関西万博 「未来への挑戦メッセージ」：掲示予定

● 今後の新商品リリース（予定）

4月中旬以降、関西を中心にハニーハンター市川拓三郎が買い付けた各地の2025年採れたて新蜜が続々と入荷します。今年最初の新蜜は、大阪府柏原市からさくら蜂蜜が到着予定。お楽しみに！

■関連リンク・SNS・動画

株式会社金市商店 公式サイト：<https://kaneichi.kyoto/>

蜂蜜専門店ミールミィ Instagram：https://www.instagram.com/mielmie_/

蜂蜜専門店ミールミィ X：https://x.com/mielmie_shop

京都蜂蜜酒醸造所 Instagram：<https://www.instagram.com/kyotomead/>

京都蜂蜜酒醸造所 X：<https://x.com/kyotomead>

【LOCAL CONNECT】

京都府長岡京市出身ツインボーカルバンド。2015 年 2 月 20 日に結成。

LOCAL (地元の仲間) から始まった音楽を携えて、様々な人や世界と繋がっていくことをコンセプトに全国的に活動している。

透明感があり、伸びのあるハイトーンボイスの ISATO、泥臭く熱量を放つ Daiki のツインボーカルが重なり合い 1 つに輝くメロディー。壮大な世界観、新感覚を追求したサウンドは唯一無二。

公式サイト：<https://localconnect.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/localconnect_official/

X：https://x.com/LOCAL_CONNECT



○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」との想いから、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。*セミナー、イベントなどの詳細は公式サイトから (<https://kyoto-mead.jp/>)



●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！

・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