



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2025 年 8 月 21 日

報道関係者各位

株式会社金市商店

阪急うめだ本店の先行販売で好評を博した新作蜂蜜酒（ミード）、ついに一般販売！
菩提樹蜂蜜の爽やかさを閉じ込めた『The MEAD 北海道』が 8/21 解禁
～京都の蜂蜜酒専門醸造所が手がける「The MEAD」シリーズ第 4 弾～

蜂蜜酒（ミード）専門のミーダリー・京都蜂蜜酒醸造所（運営：株式会社金市商店／本社：京都市中京区）は、北海道に咲く菩提樹（ぼだいじゅ）の花から採れた蜂蜜を使用した新作ミード『The MEAD 北海道（ザ・ミード ホッカイドウ）』を、2025 年 8 月 21 日（木）より、一般販売いたします。

2025 年 5 月からの阪急うめだ本店での先行販売を経て、いよいよミールミィ三条本店や各店舗、ネットショップ（<https://miel-mie.com/>）でもお求めいただけるようになります。



大阪・関西万博のプロモーションで 98%の来場者に「美味しい」と評価していただいた京都蜂蜜酒醸造所の「The MEAD」シリーズに、待望の新作が登場。ハーブのような香りが特徴の北海道産菩提樹蜂蜜だけを使用し、菩提樹の蜂蜜が爽やかに香る夏にぴったりなミードに仕上げました。

《一般販売開始》

【新商品情報】

販売開始日：2025 年 8 月 21 日（木）

商品名：The MEAD 北海道（ザ・ミード ホッカイドウ）

内容量：500ml 価格：4,400 円（税込）

使用蜂蜜：北海道産菩提樹（ぼだいじゅ）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 4 弾。北海道産菩提樹蜂蜜だけを使用し、菩提樹の蜂蜜がさわやかに香るミードに仕上げました。

冷やしてストレートやロックで飲むのがおすすめです。



※お酒の販売は 20 歳以上の方に限らせていただきます

■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/>

■The MEAD 北海道（ザ・ミード ホッカイドウ）の楽しみ方

- ・冷やしてストレートで



- ・氷を入れてロックで



- ・暑い日にはビール割りも



○京都蜂蜜酒醸造所のミードについて

ミードを「もっと多くの人にと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下記 URL から 公式サイト：<https://kyoto-mead.jp/>



ミード造りの様子



出来立てを瓶詰



ミードが楽しめるカウンター

○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。



●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>

【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 URL：<https://newscast.jp/news/4262339>



京都蜂蜜酒醸造所

【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。「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。2025年6月で創業95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