

季節の香りを、一杯に。3か月連続で楽しむ新作はちみつ酒
ハロウィンも、冬の足音も、ミードと一緒に楽しもう！

— 第一弾は秋の味覚・くりの花から採れた蜂蜜で造った『The MEAD くり』 9/9 発売予定 —

株式会社金市商店（本社：京都市中京区、代表取締役：市川拓三郎）は、2025年9月から3か月連続で異なる蜂蜜を使用する新作の蜂蜜酒（ミード）を発売いたします。第一弾は、自社醸造所である「京都蜂蜜酒醸造所」で仕込んだ『The MEAD くり』（9月9日発売予定）。続く第二弾は、自社が運営する「蜂蜜専門店ミールミィ」で長年展開している「はちみつのお酒シリーズ」からのハロウィンシーズンにぴったりの新作2種（10月発売予定）。そして第三弾は、再び「京都蜂蜜酒醸造所」の新作ミード（11月発売予定）です。それぞれ異なる蜂蜜を用いることで、季節ごとにまったく表情の異なるミードをお届けします。



金市商店では、蜂蜜本来の個性を最大限に引き出すことを大切に、ひとつひとつ丁寧にミードを仕込んでいます。秋から冬にかけて、季節ごとに表情の異なるミードを楽しんでいただくことで、ご家庭の食卓や特別なひととき、ハロウィンやクリスマスなどのイベントをより一層盛り上げたいと考えています。今回の3か月連続リリースは、そんな想いを込めた新作ミードを順次お届けする企画です。

■第一弾『The MEAD くり』商品概要

商品名：The MEAD くり（ザ・ミード くり）

発売日：2025年9月9日（火）予定

内容量：500ml

価格：4,400円（税込）

アルコール度数：7%

※無香料、無着色、グルテンフリー

特徴：京都蜂蜜酒醸造所のThe MEADシリーズ第5弾。国産くり蜂蜜だけを贅沢に使用。

国産くり蜂蜜由来のビターズウィートな味わいのミード。

香ばしさと濃厚な甘みを感じられる、秋らしい芳醇な味わいに仕上げました。

楽しみ方：冷やすより、室温(15-25℃)くらいでストレートがおすすめ。常温では色々な香りも楽しめます。



■第二弾（10月発売予定／Project83）

10月には、「蜂蜜専門店ミールミィ」で長年展開している「はちみつのお酒シリーズ」（委託醸造）から新作2種類をリリース予定です。

この企画は「Project83」と名付けました。「83」という数字には「蜂蜜（ハチミツ）」「闇（やみ）」「ヤミー（美味しい）」の意味を重ね、ハロウィンシーズンにふさわしい、少しミステリアスな世界観をミードを通してお届けします。

詳細は続報にて発表いたします。

■第三弾（11月発売予定）

11月には、再び京都蜂蜜酒醸造所からリッチな味わいの国産蜂蜜を使用したミードが登場予定です。

晩秋から初冬にかけてじっくり味わっていただける、特別な一杯を準備中です。詳細は続報にて発表いたします。

○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>

■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>



【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。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