

この秋は闇を飲む。甘さの奥に潜む余韻。

ハロウィンを彩る2種の新作ミード「荒地」「黒鴉」が登場

— 3か月連続で楽しむ新作はちみつ酒 第2弾がミールミィ各店にて10/10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。第一弾の自社醸造所である「京都蜂蜜酒醸造所」で仕込んだ『The MEAD くり』（9月9日発売）に続く第二弾は、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な新作「はちみつのお酒 荒地（アレチ）」「はちみつのお酒 黒鴉（クロガラス）」の2種類を10月10日（金）に発売予定。

少しダークな雰囲気のあるラベルに、今までのシリーズと異なりとがった味わいの秋のミード、ぜひご堪能下さい。ミールミィ各店および公式オンラインショップ（<https://miel-mie.com/>）にて販売予定。



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。

## 【新商品情報】

### 3 か月連続で楽しむ新作はちみつ酒

#### ■第二弾 (Project83)

「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。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。

商品名：はちみつのお酒 荒地 (アレチ)

発売日：2025 年 10 月 10 日 (金) 予定

内容量：250ml

価格：2,183 円 (税込)

アルコール度数：10%

製造元：峰の雪酒造場

味わい：野性味あふれるアレチウリの蜂蜜を使ったやや辛口のミード。ほんのりとした甘みの奥に、荒涼とした大地を思わせるキレがあるドライな味わいです。

商品名：はちみつのお酒 黒鴉 (クロガラス)

発売日：2025 年 10 月 10 日 (金) 予定

内容量：250ml

価格：2,183 円 (税込)

アルコール度数：12%

製造元：城陽酒造

味わい：ビターな後味が特徴のカラスザンショウの蜂蜜を使ったミード。やわらかな甘みと独特の深みのある苦みが交差し、口の中に複雑で奥深い余韻を残します。



#### ■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)

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スイ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](https://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>



### 【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/>



### 【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](mailto:pr@kaneichi.kyoto)