



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2025 年 10 月 29 日

報道関係者各位

株式会社金市商店

冬に寄り添う蜂蜜酒『The MEAD そば』新発売 香ばしく濃厚、国産そば蜂蜜が織りなす豊かなコク
～京都のミード専門醸造所が贈る、蜂蜜の個性を極めた冬のミード～

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、国産そば蜂蜜を使用した『The MEAD そば（ザ・ミード ソバ）』を 2025 年 11 月 8 日（土）より発売開始。



本商品は、金市商店が 9 月より展開する 3 か月連続新作ミードの第三弾として登場。9 月発売の『The MEAD くり』、10 月発売の「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）」に続く、特別企画の締めくくりを飾る新作です。

新作『The MEAD そば』は、国産そば蜂蜜ならではの深いコクと香ばしさが広がる重厚な味わい。黒糖を思わせるまろやかな甘みと琥珀色の輝きが調和し、冬の夜にぴったりの一杯です。

姉妹店である蜂蜜専門店ミールミィ各店およびネットショップ（<https://miel-mie.com/>）にて販売予定。

3 か月連続で楽しむ新作はちみつ酒・第三弾

商品名：The MEAD そば（ザ・ミード ソバ）

内容量：500ml 価格：4,400 円（税込）

販売開始日：2025 年 11 月 8 日（土）

使用蜂蜜：国産そば蜂蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：11%

詳細：京都蜂蜜酒醸造所の The MEAD シリーズ第 6 弾。国産そば蜂蜜由来のほのかな酸味と奥行きのある甘みが調和した、深みのあるミード。見た目もアンバー（琥珀色）で、黒糖のような風味を感じる、落ち着いた味わいに仕上げました。

楽しみ方：室温（15-25℃）でのストレートや 50 度程度に温めたホットミードもおすすめ。

ホットではより豊かな香りも楽しめます

販売場所：ミールミィ各店、ミールミィ公式ネットショップ



■醸造担当・ジャッキーのコメント

黒蜜を思わせるアロマ。黒糖のような甘味としっかりとしたアルコールのボリューム、酸味、アフターには香ばしいモルト（アンバーエール）のような香りとじわっとしたうま味が引く。

■The MEAD そば（ザ・ミード ソバ）の楽しみ方

・常温ストレートで

・50℃くらいのお燗でホットミードに。

スパイスを入れても Good



商品名：日本の四季を感じるミードセット

内 容：The MEAD 大阪桜、The MEAD 北海道、The MEAD くり、The MEAD そば 各 500ml

価 格：16,000 円（税込）**ネット限定価格**

販売開始日：2025 年 11 月 8 日（土）

販売場所：ミールミィ公式ネットショップ



■春夏秋冬の味わいをボトルに込めて

春、桜の花びらが舞う大阪で採れたさくら蜂蜜を仕込み、やさしい香りを纏わせた「The MEAD 大阪桜」。

夏、北の大地・北海道の雄大な自然が育んだ菩提樹蜂蜜から生まれた、爽やかで軽やかな「The MEAD 北海道」。

秋、実りの季節にふさわしい「The MEAD くり」は、くり蜂蜜由来の深みと香ばしさが心を満たす味わい。

そして冬、しっとりとした時間を楽しむ「The MEAD そば」は、そば蜂蜜独特の黒蜜のようなコクと余韻が広がります。

京都蜂蜜酒醸造所が手がける「The MEAD」シリーズは、蜂蜜という自然の恵みを通して日本の四季を描く、一本一本に物語を宿したミード。四季の移ろい、花の香り、土地の記憶——そのすべてをボトルの中に閉じ込めました。

このたび「The MEAD そば」の登場により、春・夏・秋・冬の4本がついに揃いました。ネットショップでは、これを記念して四季を旅するように味わえる「日本の四季を感じるミードセット」を限定販売いたします。どうぞ、季節とともにめぐる蜂蜜の物語をお楽しみください。



【京都蜂蜜酒醸造所の今後の予定】

- 11月2日 伝統のジャムウと新しいはちみつ展（大阪）
- 11月3日 バーエクスポ大阪 2025（大阪）
- 11月8日 サケモノガタリ in 関西（大阪）
- 11月22日-24日 ミツバチサミット（茨城）※日本ミード協会での出店
- 12月19日・20日 年忘れミードパーティー（京都蜂蜜酒醸造所）

○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

〇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、蜂蜜を仕入す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

【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 ネットショップ <https://miel-mie.com/>

【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