



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2025 年 11 月 1 日

報道関係者各位

株式会社金市商店

ゆるく・楽しく・今年の感謝をミードで乾杯！

京都蜂蜜酒醸造所「年忘れミードパーティ」12/19・20に開催

～楽しい企画いっぱいのミード飲み放題イベント～

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、2025 年 12 月 19 日（金）・20 日（土）の 2 日間、1 年間の感謝を込めたファン交流イベント「年忘れミードパーティ」を開催いたします。

“ゆるく・楽しく・今年の感謝をミードで乾杯！”をテーマに、ミードの飲み比べやガチャ企画、ファン参加型トークなど、笑顔あふれる年末イベントをお届けします。

■イベント URL: <https://kyoto-mead.jp/meadparty20251219-20/>



○蜂蜜酒（ミード）とは

はちみつに酵母と水を加え、発酵させた醸造酒。ヨーロッパなどでは古くから親しまれ、日本でも愛好者が増えています。はちみつらしい甘い味わいが特徴で、アルコール度数は 5～16%まで様々。食前や食後に飲みたい濃厚な極甘口のものから、食事とも合わせられるすっきりテイストまで様々な種類があり、使用するはちみつの種類や水、熟成期間や国によって味わい異なる、知れば知るほど奥の深いお酒です。

【イベント概要】

■名称：年忘れミードパーティ

■開催日時：

・2025 年 12 月 19 日（金）16:00～21:00

・2025 年 12 月 20 日（土）13:00～21:00

■会場：京都蜂蜜酒醸造所（〒604-0001 京都市中京区室町通丸太町下ル道場町 18）

■参加費：5,000 円（税込）キャッシュレスのみ

■定員：店内最大 12 名まで【要予約】

※空席があれば当日入店も可

※混雑時は 90 分制とさせていただきます場合があります

■備考：10 種類以上のミードが飲み放題＋おつまみ持ち寄り可 ※手作り不可、持ち込み無し OK

■イベント URL: <https://kyoto-mead.jp/meadparty20251219-20/>

■予約 URL: https://select-type.com/rsv/?id=IVgI69Xywww&c_id=340113

■主なコンテンツ

①ミード大賞 2025

京都蜂蜜酒醸造所の 6 種類のウェルカムミードを飲み比べ！

その場で「一番お気に入りのミード」を投票し、今年の人気ミードを決定します。

結果は後日、Instagram・X で発表予定！

投票した方は、②のミードガチャ参加権も獲得！



②ミードガチャ

外れくじなし！ 全員に必ず景品が当たるミードガチャ！

投票後にそのままチャレンジ。

【ダブルチャンス】で豪華賞も当たるかも！？



③おつまみ持ち寄りナイト

“ミード×フード”の新しい発見を楽しむ夜。

好きなおつまみを 1 品（市販品限定）持ち寄って、シェアスタイルで交流！

手ぶら参加も OK です。



④ 2025 年の締めくくりトーク

両日とも閉幕時に開催（タイムスケジュールは後日お知らせ）

ハニーハンター市川拓三郎と醸造担当・ジャッキーが語る「2025 年の醸造所裏話」。

ちょっと笑えて心あたたまるトークで締めくくります。



蜂蜜酒で乾杯！

MEAD 年忘れ Party!

ゆるく・楽しく・飲み放題
今年の感謝をミードで乾杯！



2025/12/19 Fri 16:00~21:00
12/20 Sat 13:00~21:00

会場 京都蜂蜜酒醸造所（要予約）
〒604-0001 京都市中京区室町通丸太町下ル道場町 18

参加費 5,000 円（税込）キャッシュレス
10 種以上のミード飲み放題・おつまみ持ち寄り可

※混雑時は 90 分入れ替え

楽しい企画いっぱい

- ミード大賞 2025
京都蜂蜜酒醸造所のミード 6 種類を飲み比べて投票しよう！
- ミードガチャ
外れなしで景品 GET！豪華賞品が当たる W チャンスも！
- おつまみ持ち寄りナイト（手作り不可・持ち込み無し OK）
「ミードに合うおつまみ」をシェアスタイルで楽しもう！
- 2025 年の締めくくりトーク
ハニーハンター市川拓三郎 & 醸造担当・ジャッキーが語る
「2025 年の醸造所裏話」タイム♪

ご予約・お問い合わせは WEB・SNS から



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY



京都蜂蜜酒醸造所
ホームページ



京都蜂蜜酒醸造所
公式 LINE

○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。



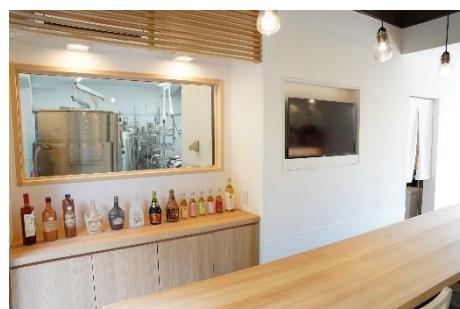
*セミナー、イベントなどの詳細は下記 URL から 公式サイト: <https://kyoto-mead.jp/>



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

●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

○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。



【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