



2025 年 11 月 14 日

報道関係者各位

株式会社金市商店

11 月 30 日は「いいミードの日」 新作『The MEAD さくら』の入った紅白ギフトセット新発売
ミードの魅力を広めるキャンペーンも開催
～新発売の「ミードギフト」が当たる SNS キャンペーン 11/14 スタート～

京都の蜂蜜専門店ミールミィ（株式会社金市商店／京都市中京区）は、11 月 30 日の「いいミードの日」にあわせて、蜂蜜で造ったお酒“ミード”の魅力を広めるキャンペーンを 2025 年 11 月 14 日（金）～2025 年 11 月 30 日（日）の期間、ミールミィ各店で実施します。

期間中は、人気の『The MEAD（ザ・ミード）』シリーズを対象にしたプレゼント企画や、SNS を通じたフォロー＆リポストキャンペーンを開催。また、「いいミードの日（11/30）」には新春ギフトにもおすすめの、新作「The MEAD さくら（ザ・ミード サクラ）」が入った華やかなギフトセット「京都蜂蜜酒醸造所 The MEAD 紅白ギフトセット（The MEAD & The MEAD さくら）」を発売します。



○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が異なる、知れば知るほど奥の深いお酒です。

「いいミードの日キャンペーン 2025」

期間：2025 年 11 月 14 日（金）～11 月 30 日（日）

キャンペーンページ URL：<https://miel-mie.com/c/mead/goodmeadday2025>

●販売キャンペーン

期間中、「The MEAD（500ml）」シリーズをご購入の方に、原料蜂蜜（8g、スティックタイプ）をプレゼント！

蜂蜜から生まれたお酒「ミード」の香りや味わいを、原点である“蜂蜜そのもの”とともに楽しみいただけます。

※なくなり次第終了となります。

対象店舗：ミールミィ各店、ミールミィネットショップ



●SNS キャンペーン

抽選で3名様に、新発売の『京都蜂蜜酒醸造所 The MEAD 紅白ギフトセット（250ml×2）』をプレゼント！

“いいミード”を囲むあたたかい冬のひとときをシェアしてください。

開始時間：11 月 14 日（金）20 時

参加方法：

- ① ミールミィ X（旧 Twitter）公式アカウントをフォロー
- ② キャンペーン投稿をリポスト
- ③ 「#いいミードの日 2025」「#ミールミィ」をつけて投稿

※当選者には12月初旬、ミールミィ X 公式アカウントより DM にてご連絡いたします。



【新商品】

商品名：京都蜂蜜酒醸造所 The MEAD 紅白ギフトセット（The MEAD & The MEAD さくら）

内容量：各 250ml

価格：4,400 円（税込）

販売開始日：2025 年 11 月 30 日（日）

詳細：京都蜂蜜酒醸造所のフラッグシップミード「The MEAD（ザ・ミード）」と、さくら蜂蜜のやさしい香りがふわりと広がる新作「The MEAD さくら（ザ・ミード サクラ）」を詰め合わせた、華やかな紅白ギフトセット。新春ギフトにもおすすめです。



【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
- ・ミールミィネットショップ <https://miel-mie.com/>

商品名：The MEAD さくら（ザ・ミード サクラ）

内容量：250ml 価格：2,200 円（税込）

販売予定日：2025 年 11 月 30 日（日）以降

使用蜂蜜：国産さくら蜂蜜 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 7 弾。国産さくら蜂蜜のやさしい香りと甘さをそのまま残した、やわらかな口あたりのミードです。

楽しみ方：冷やしてストレートで。トニック割もおすすめ。

販売場所：ミールミィ Amazon ストア

醸造担当・ジャッキーからのコメント

アロマに青い山椒のようなニュアンス、シソの花のフレーバー、シンプルな甘味ときれいな酸味はレモネードのような後味を思わせる。アフターにきれいな余韻と引く。



○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/>

○蜂蜜専門店ミールミィ

1930 年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。1998 年にミールミィの屋号でお店をスタートし、豊富な蜂蜜の種類とかわいらしいパッケージで、地元だけでなく遠方のお客様にも支持される。取扱品目は純粋蜂蜜だけでなく、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）など。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。



【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