



はじめての一杯から、ミードのある日常へ。

京都蜂蜜酒醸造所 2周年に合わせた新作ミード発売

～ 新作ミード「The MEAD ハニーデイズ」予約受付開始。事前予約で10%OFF&使用蜂蜜のお試し付き ～

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、初めてのミード、初めてのお酒として手に取ってもらえる一本をコンセプトにした新商品『The MEAD ハニーデイズ（ザ・ミード ハニーデイズ）』を、2026年3月1日（日）より発売いたします。

発売に先がけ、2026年2月2日（月）よりミールミィ三条本店、公式ネットショップにて予約販売を開始。予約期間中にご購入いただいた方には、発売記念の予約特典として「販売価格から10%OFF」でのご購入に加え、「本商品に使用している蜂蜜のお試しサイズ」をプレゼント。ミードの味わいを「飲んで楽しむ」だけでなく、「蜂蜜そのものを味わって知る」体験もお届けする、京都蜂蜜酒醸造所ならではの特別な予約特典です。



『The MEAD ハニーデイズ』は、日々の暮らしの中で気負わず楽しめる、カジュアルで親しみのある蜂蜜酒です。「蜂蜜から造ったお酒「ミード」をもっと身近なお酒にしたい」「たくさんの人に、まずは一杯から楽しんでほしい」という想いを込め、ミード初心者やお酒を飲み慣れていない方にも寄り添う味わいを目指しました。

原料には、ハニーハンターが厳選したメキシコ産オレンジ蜂蜜とウクライナ産百花蜜を使用。

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/>) にて販売するほか、3月10日の「ミードの日」に迎える京都蜂蜜酒醸造所2周年を記念した関連イベントにおいても、本商品を楽しめる企画を予定しています。

○予約購入特典

予約期間中（2/2～2/24）にご購入いただいた方には、以下の特典をご用意しました。

① 10%OFFにて購入可能

② 本商品に使用している蜂蜜のお試しサイズをプレゼント

ミードの味わいを「飲んで楽しむ」だけでなく、「蜂蜜そのものを味わって知る」体験も一緒にお届けする、京都蜂蜜酒醸造所ならではの予約特典です。

【新商品情報】

商品名：The MEAD ハニーデイズ（ザ・ミード ハニーデイズ）

内容量：250ml 価格：1,485円（税込）

予約受付期間：2026年2月2日（月）12：00～2026年2月24日（火）

受付場所：

- ・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）
- ・ネットショップ（URL：https://miel-mie.com/c/mead/kyoto-mead/themead_honeydays）

商品受渡：

- ・ミールミィ三条本店：2026年3月1日到着発送 or 店舗受け取りのどちらかを選択可能
- ・ネットショップ：2026年3月1日到着で発送予定

販売開始日：2026年3月1日（日）（ミールミィ各店にて販売）

使用蜂蜜：メキシコ産オレンジ蜂蜜、ウクライナ産百花蜜

使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：7%

味わい：『The MEAD ハニーデイズ』は、「初めてのお酒に選んでほしい」という想いから生まれたミードです。蜂蜜酒ならではのやさしい甘みを大切にしながら、アルコールの強さを感じにくい、軽やかな飲み口に仕上げました。

ひと口目に感じるのは、メキシコ産オレンジ蜂蜜の明るく華やかな香り。ふわっと広がる甘く爽やかな香りが、緊張せずにグラスを口に運ばせてくれます。そこに重なるのが、ウクライナ産百花蜜のやさしく上品な甘み。香りを主張しすぎず、口当たりをなめらかに整えることで、「お酒はちょっと苦手」「強い味は得意じゃない」という方にも、安心して楽しめる味わいになっています。ハニーハンターが厳選した2種の蜂蜜をブレンドし甘すぎず、重すぎず、でもしっかり「蜂蜜のお酒」を感じられる、ちょうどいいバランスを目指しました。「お酒を飲むのが初めて」「ミードを初めて知った」そんな方の最初一杯として、日常のひとつときにそっと寄り添うミードです。

販売場所：ミールミィ各店

- ・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/>
- ・ミールミィ Amazonストア <http://amazon.co.jp/mielmie>

■醸造担当・ジャッキーのコメント

白葡萄の果皮のようなアロマ、すっと入ってくるアタックから中間にかけて甘味のボリュームを感じるが、すぐに和三盆のような柔らかい糖の口当たりになり、アフターには滋味のある余韻とわずかに収斂味が残る。

メキシコ産オレンジ蜂蜜の香りと、ウクライナ産百花蜜のきれいな甘味が渾然一体となり、蜂蜜ならではの身体にすっと入ってくる感覚で楽しめるミードに。普段のザミードシリーズのような特別感のあるミードというよりは、日常に寄り添うミードとして食事とも合わせて飲んでもらいたい。ストレートで飲むのがおすすめ。



■2周年記念イベント紹介

京都蜂蜜酒醸造所は、2026年3月10日の「ミードの日」に2周年を迎えます。

これを記念し、醸造所や関連店舗にて、ミードをより気軽に楽しんでもらうための記念イベントを予定しています。

イベントでは、新商品『The MEAD ハニーデイズ』も楽しめる企画を進行中。ミードが初めての方にも、まずは一杯からその魅力に触れてもらえるような、カジュアルで親しみやすい内容を予定しています。

※イベントの詳細は、決まり次第、公式サイトやSNSにてお知らせいたします。

○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

○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、蜂蜜を仕入れ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】

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