



報道関係者各位

京都蜂蜜酒釀造所 2周年
“まずは一杯”からはじまる「Happy MEAD Fair」開催
— 全国の飲食店とともに、 “ミードを飲める体験”を広げる —

京都蜂蜜酒釀造所（運営：株式会社金市商店／本社：京都市中京区）は、2026年3月10日に開業2周年を迎えます。これを記念し、2周年記念企画「Happy MEAD Fair」を開催いたします。

本企画では、ミードを「まずは一杯、飲んで楽しんでほしい」という想いから、普段お酒をあまり飲まない方にもデイリーミードとして気軽に楽しんで頂ける新商品「The MEAD ハニーデイズ」の発売をはじめ、全国の飲食店との連携企画「Happy MEAD 8（ハニー）Days」の開催、醸造所での周年イベント、さらに初のブランドアンバサダーの就任など、複数の取り組みを同時展開します。

■イベントURL: <https://kyoto-mead.jp/happymead8days/>



○ミードを「商品」ではなく「体験」として広げる

近年、ミードは少しずつ認知されつつある一方で、「名前は知っているが、飲んだことはない」という声も多く聞かれます。京都蜂蜜酒釀造所では、一人でも多くの方にミードを実際に飲んでいただき、「ミードって、こんなにいろいろな味わいがあるんだ」と体験を通して知って楽しんで頂きたいと考えてきました。

2周年という節目を、自社イベントだけで完結させるのではなく、日頃からお酒を提供されている飲食店の皆さんと共に、街のあちこちでミードが飲める場をつくりたい。それが「Happy MEAD Fair」に込めた思いです。

【イベント概要】

イベント名：京都蜂蜜酒醸造所 2周年企画「Happy MEAD Fair」

① 新商品「The MEAD ハニーデイズ」発売（3月1日予定）

2周年の節目に合わせ、京都蜂蜜酒醸造所の新定番となるミード「The MEAD ハニーデイズ」を、2026年3月1日よりミールミィ各店にて発売予定です。日常の中で気軽に楽しめる味わいを目指し、「ハレの日」だけでなく「何気ない一日」にも寄り添うミードに仕上げました。本商品は、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受付を開始。事前予約限定で、**10%OFF にてご購入**いただけます。さらに、事前予約特典として本商品に使用している蜂蜜のお試しサイズ（メキシコ産オレンジ蜂蜜・ウクライナ産百花蜜 各8g）をプレゼント。

予約受注 URL : https://miel-mie.com/c/mead/kyoto-meal/themead_honeydays



② 全国飲食店コラボ企画

「Happy MEAD 8（ハニー）Days」 -あなたの街の飲食店でも、ミードが飲めるかも！?-

開催期間：2026年3月6日（金）～3月13日（金）

期間中、全国の飲食店約20店舗にて、2026年3月1日発売予定の新商品「The MEAD ハニーデイズ」を提供いただくコラボ企画を実施します。

各店舗では、ミードをグラス提供するだけでなく、「ミードカクテル」「料理やおつまみとのペアリング」など、店舗ごとの自由なスタイルで“ミードの楽しみ方”を提案していただく予定です。

飲食店様にとっては、ミードという“まだ扱ったことのないお酒”を知り、新しいお酒の選択肢として提案できるきっかけとなることを目指しています。参加店舗の情報は集約し、「ミードが飲める店」として特設ページにて一斉に発信予定。

「どこで飲めるのか」がひと目で分かる仕組みをつくり、ミードとの新しい出会いの場をご提供します。

※特設ページ URL : 後日公開予定

③ 醸造所開催・2周年記念イベント「スペシャルミードナイト」

京都蜂蜜酒醸造所にて、2日間限定の特別イベント「スペシャルミードナイト」を開催します。ミードを通じた交流と体験を楽しめる、周年ならではの夜を演出し、ミードの奥深さと楽しさを体感できる夜をお届け。

《主な内容》

- ・スパークリングミード1杯無料提供（ウェルカムミード） ※1杯以上のご注文が条件
- ・醸造所でしか飲めない「ジャッキー特製2周年記念ミード」の提供
- ・フード持ち込みOK
- ・ゲストブルワー来場予定（3/7(土)ウッドミルブルワリー・京都/辻本氏）
- ・ノンアルコール（はちみつドリンク）の提供あり



■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）

■日時：3月6日（金）・7日（土）15:00-21:00（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く場合があります

■予約URL：https://select-type.com/rsv/?id=IVgI69Xywww&c_id=335716

④ 京都蜂蜜酒醸造所 初のブランドアンバサダーが誕生！

バーテンダー 佐藤 創 (Tsukuru Sato) 氏

京都蜂蜜酒醸造所として初となるブランドアンバサダーに、バーテンダーの佐藤 創氏が 2026 年 3 月より就任します。

佐藤氏は、東京を中心に数々の飲食店でドリンク開発を手がけ、2022 年には HUGE カクテルコンペティションで優勝するなど、高い技術と表現力を持つバーテンダーです。

今後は、ミードカクテルの提案やイベント参加を通じて、ミードの魅力や楽しみ方を発信していく予定です。

《プロフィール》

2010 年 東京・上野「Dining Bar AQUARIUM」マネージャー (ドリンクメニュー、チーズ・ワインペアリングを担当)

2021 年 HUGE グループ 代官山「Hacienda del cielo」勤務

2022 年 ヴィーノジャパン株式会社入社 池袋「Bar LIBRE」にて勤務

《資格》

コムラード・オブ・チーズ

《大会実績》

- ・2022 年 HUGE カクテルコンペティション 優勝
- ・DIAGEO WORLD CLASS 2023 Finalist
- ・CAMPARI cocktail grand prix 2023 準優勝
- ・CAMPARI RED HANDS 2024 top6
- ・Remy Martin 2025 Finalist

《SNS (Instagram)》

https://www.instagram.com/tsukuru.s_12/



○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。



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

*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/>

●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>



京都蜂蜜酒醸造所

○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ティング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。

○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。



【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