



京都発のミード、世界へ。

世界最大級のミード国際大会「Mead Madness Cup PRO 2026」

初挑戦でブロンズメダルをダブル受賞

～35カ国 777点出品の世界舞台で日本の蜂蜜酒が高評価～

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、2026年2月21日にポーランド・クラクフのギャラクシーホテルにて開催された世界的ミードコンペティション「Mead Madness Cup PRO 2026」において、初出場でブロンズメダルを2部門で受賞いたしました。

本大会は、35カ国から合計777点（PRO部門368点、HOME部門409点）が出品され、222団体が参加した世界最大級のミードコンペティションです。審査はすべてブラインドテイastingにより行われました。



■受賞内容

PM1C Traditional Sweet Mead 部門 ブロンズメダル 受賞銘柄：『The MEAD (ザ・ミード)』

PM1V3 Sweet Varietal Mead 部門 ブロンズメダル 受賞銘柄：『The MEAD くり (ザ・ミード クリ)』

Mead Madness Cup は、ミードの本場ヨーロッパで開催される国際大会で、蜂蜜を主原料とする醸造酒である蜂蜜酒（ミード）の品質を競う品評会です。伝統性、蜂蜜の純度、味わいの完成度などが総合的に審査されます。

PRO Traditional Sweet Mead



Top 3

1 Miodosytnia Filkowsy – Poland
MOKOSZ

2 Miodosytnia Łuczaj – Poland
Taki jak dawniej

3 Kyoto Mead Brewery – Japan
The MEAD

PRO Sweet Varietal Mead



Top 3

1 Beebox World srl – Belgium
Sylvain

2 Ô La Butine – France
Iroise

3 Kyoto Mead Brewery – Japan
The MEAD Kuri

「Mead Madness Cup」ホームページ参照 (<https://meadmadnesscup.com/en/home/>)



■受賞商品について

The MEAD (ザ・ミード) (PM1C 部門 受賞)

内容量：500ml

使用蜂蜜：国産百花蜜

使用酵母：ワイン酵母

副原料：なし

アルコール度数：7%

※無香料、無着色、グルテンフリー

ハニーハンター市川拓三郎がセレクトした国産百花蜜を使用し、蜂蜜・酵母・水のみで醸すフラッグシップミードです。非加熱製法により蜂蜜本来の香りと味わいを最大限に活かしています。「これが蜂蜜酒だ」と明確に分かることを意識した京都蜂蜜酒醸造所の代表作で、口に含むと花々を感じさせる豊かな香りが広がります。



The MEAD くり (PM1V3 部門 受賞)

内容量：500ml

使用蜂蜜：国産くり蜂蜜

使用酵母：ワイン酵母

副原料：なし

アルコール度数 7%

※無香料、無着色、グルテンフリー

国産くり蜂蜜だけを贅沢に使用。くり蜂蜜特有のコクと深みを活かし、香ばしさと濃厚な甘みを感じられる味わい。蜂蜜の多様性を感じていただける、単花蜜ならではの個性を際立たせたミードです。



■ハニーハンター市川拓三郎 コメント

蜂蜜屋が造るミード醸造所として挑戦の2年目に、世界的な大会で2アイテムもブロンズメダルを受賞できたことを大変うれしく思います。日本の養蜂家の皆さんが丹精込めて採ってくださっている蜂蜜のポテンシャルを、醸造家ジャッキーが最大限に引き出してくれました。蜂蜜屋らしいミードが世界で評価されたことは、大きな自信につながります。この受賞は、私たちだけでなく、日本の養蜂家の皆さんと共にいただいた賞だと思っています。心から感謝を伝えたいです。

■醸造家・ジャッキー コメント

世界的に権威のあるミードのコンペティション「MMC」において、私が造ったミードが評価されたことを大変光栄に思います。希少な蜂蜜を酒へと昇華させることの意味を日頃より考え続けてきましたが、日本の風土や農業を映し出し、養蜂家の皆さまが丹精込めて抽出した蜂蜜を、蜂蜜酒という形で京都から世界へ届けることができたことは、醸造家としての使命の一端を果たせたのではないかと感じ、心より安堵しております。

これを機に日本でミードに興味を持ってくださる方が増えれば、これ以上の喜びはありません。

■蜂蜜屋が醸す、日本発ミードへの挑戦

株式会社金市商店は、1930年創業の京都の蜂蜜屋です。

国内外の養蜂家と連携し、自らの目と舌で確かめた高品質な蜂蜜を届けてきました。

蜂蜜と向き合い続ける中で、海外で“蜂蜜から造るお酒・ミード”と出会ったことが、次の時代への扉を開きます。蜂蜜の新たな可能性を見出した同社は、2005年、日本でいち早く海外ミードの輸入を開始。日本市場に多様なミード文化を紹介してきたパイオニア的存在です。

その取り組みをさらに深化させたのが、三代目社長であり“ハニーハンター”として世界を巡る市川拓三郎です。年間300種類以上の蜂蜜を味わい、花や産地ごとの特性を見極める中で、「蜂蜜の個性をミードとして表現できないか」と模索。2017年より委託醸造による国産ミード造りを本格化させました。

そして2024年3月、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」を設立。ハニーハンターが選定する蜂蜜と醸造家ジャッキーの技術を掛け合わせ、自社醸造による京都発のミードを世界へ発信しています。



■醸造所オープンから2年、新たな節目へ

京都蜂蜜酒醸造所は、2026年3月10日で開業2周年を迎えます。

この節目にいただいた今回の受賞は、蜂蜜と向き合い続けてきた歩みと、日本産蜂蜜、そしてミード醸造技術を世界水準で評価いただいた結果だと感じております。この評価を励みに、今後も、日本のミード文化の発展と国際展開を進めてまいります。



○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

●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>

○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。



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。



ハニーハンターの活動はメディアでもたびたび取り上げられています

- ・毎日放送（MBS）京都知新 2026. 3. 1 0A 見逃し配信 (<https://tver.jp/episodes/epjppwj74x>)
- ・関西テレビ「よ〜いドン！」となりの人間国宝さん 2023. 3. 15 0A
- ・関西テレビ「よ〜いドン！」おしえて！スゴ腕ワーカー2021. 5. 14 0A など、その他多数出演

【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