



6月2日 本能寺の変の日に解禁。

織田信長をモチーフにしたミード（蜂蜜酒）を京都蜂蜜酒醸造所が発売

～6/2に開催の「信長公忌」にて本能寺での奉納・試飲販売も予定～

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、戦国武将・織田信長をモチーフにしたミード（蜂蜜酒）「信長ミード」を、2026年6月2日に発売します。

本商品は、1582年（天正十年）6月2日に起こった本能寺の変に着想を得た企画です。本能寺の変から440年以上の時を経て、“歴史には残らなかったもうひとつの物語”を、“if”の物語と共に現代の一杯として表現します。



「もし、あの夜。信長の盃に“蜜の酒”が注がれていたなら——」

そんな“if”の物語をテーマに、蜂蜜由来の華やかな香りと奥深い余韻を通じて、天下統一を目前にした織田信長の革新性や美意識、時代を切り拓こうとした壮大な志を表現した蜂蜜酒に仕上げました。

本商品には、国産百花蜜を使用した粗濾過ミードを採用しています。

現代のような高度な濾過技術が存在しなかった戦国時代。当時の酒もまた、素材の風味や濁りを残した、力強く個性ある味わいだったのではないかと。そんな歴史的背景への想像から、本商品ではあえて粗濾過製法を選択しました。京都蜂蜜酒醸造所としても、初の試みとなる一本です。

また、ボトルには黒瓶を採用。従来の透明瓶とは異なる重厚感を持たせることで、“本能寺の変”をテーマにした世界観や、信長の持つ力強さ・美学を表現しています。

また、発売日当日には、京都・本能寺で行われる「信長公忌」への出店および試飲販売を予定しております。さらに、法要にて「信長ミード」を奉納予定です。

キービジュアルには、墨絵師・御歌頭氏による描き下ろし作品を採用。

本企画の世界観に共鳴いただき、戦場を駆ける信長の姿を、この商品のためだけに特別に描いていただきました。力強さと静かな余韻を併せ持つ墨絵が、“もしもの物語”をより深く彩ります。

ミードは、蜂蜜を原料として造られる世界最古のお酒として知られています。火縄銃や南蛮文化など、新しい価値観を積極的に取り入れた信長の生き方は、異国情緒を感じさせるミードの世界観とも重なります。異国文化や新しい価値観を積極的に取り入れた信長の人物像と、どこか異国情緒を感じさせるミードの世界観には、深い親和性があると考えています。

歴史への敬意を込めながら、“歴史には残らなかったもうひとつの物語”を、“if”の物語を現代の一杯として表現した特別なミードです。

## ■商品概要

商品名：信長ミード

発売日：2026年6月2日

価格：9900円（税込）

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、粗濾過

販売場所：ミールミィ各店

※数量限定予定



## ■信長公忌 出店概要（予定）

日時：2026年6月2日（火）

場所：本能寺（京都市）

内容：試飲販売・商品展示 ほか

※法要にて商品奉納予定

本能寺HP

<https://www.kyoto-honnouji.jp/>



## ■墨絵師・御歌頭（おかず）氏 プロフィール

戦国武将を中心とした動物、自然などあらゆるものを墨絵で表現する。

また、アニメ、映画、スポーツの墨絵化で高い評価を得ている。

海外7カ国(イギリス、フランス、アメリカ、シンガポール、カタール、台湾、香港)での公演を成功させた。

御歌頭によって描かれた作品は、墨に濃淡をつけない独自のスタイルにより、命を吹き込まれたような躍動感を感じさせる。白と黒、コントラストの世界でありながら、視覚はカラーを補完し、ただ、見る者を圧倒する。



## ■「もし、信長がミードを飲んでいたら」—企画誕生の背景

京都蜂蜜酒醸造所を運営する株式会社金市商店は、本能寺から徒歩圏内に本社を構える京都の蜂蜜専門店です。

三代目社長で“ハニーハンター”として活動する市川拓三郎は、本能寺の塔頭・源妙院の現住職と小学生時代からの同級生です。幼少期には、信長公忌の前身である「信長まつり」などで本能寺を訪れたり、夏休みに修行を体験させてもらうなど、身近な存在として本能寺と関わってきました。現在も交流は続いており親交を深めています。

そうしたご縁から、本能寺で営まれる「信長公忌」に昨年からは蜂蜜専門店ミールミイとして出店。本企画は、そのご縁と経験をきっかけに生まれたものです。

また、昨年の信長公忌で披露された、墨絵師・御歌頭氏による迫力あるライブペインティングに感銘を受け、「この力強い信長の世界観を、ミードのラベルとして表現したい」という思いから、本商品のキービジュアル制作を依頼しました。

京都・本能寺のすぐそばで蜂蜜と向き合ってきた会社だからこそ生まれた、“歴史と京都文化をつなぐミード”です。



## ■京都の蜂蜜屋が醸す、日本発ミード

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中。



## ○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。



## 【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