



個性豊かな 3 つの蜂蜜酒を一度に楽しむ

「The MEAD コレクション 2026」が 8 月 21 日（金）より一般発売開始！

～阪急限定で先行販売中の「あかしあ」に加え、新発売の「りんご」「マカダミア」を揃えた最新コレクション～

京都蜂蜜酒醸造所（運営：株式会社金市商店）は、蜂蜜の個性を最大限に引き出したミード（蜂蜜酒）シリーズより、新商品「The MEAD りんご 2026」「The MEAD マカダミア」、そして阪急百貨店限定・先行販売で好評を博している「The MEAD あかしあ」の 3 アイテムを「京都蜂蜜酒醸造所 The MEAD コレクション 2026」として、2026 年 8 月 21 日（金）より姉妹店である「蜂蜜専門店ミールミィ」各店にて一般発売いたします。



The MEAD Collection 2026



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

The MEAD コレクション 2026 コンセプト

原料となる蜂蜜の種類や産地によって、驚くほど表情を変えるミード（蜂蜜酒）。京都蜂蜜酒醸造所では、蜂蜜本来の上品な香りと味わい、そして醸造技術によって生まれる奥深く多層的な味わいを追求しています。今回お届けする「The MEAD コレクション 2026」は、クリーンでエレガントな「あかしあ」、フルーティで夏にぴったりの「りんご」、そしてコクと芳醇な余韻をじっくり楽しむ「マカダミア」の3種類。日常の多様なシーンやペアリングに合わせて選べるラインナップとなっています。

商品情報①

The MEAD あかしあ（ザ・ミード アカシア）

～エレガントでクリーン、秋田県産あかしあ蜂蜜 100%の極上ミード。～

内容量：500ml 価格：5,500 円（税込）

販売開始日：2026 年 8 月 21 日（金）

使用蜂蜜：秋田県産あかしあ蜂蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：7%

詳細：すっきりとしたクリアな味わいの秋田県産あかしあ蜂蜜だけを使用したエレガントな蜂蜜酒。

醸造担当・ジャッキーからのコメント

桃を思わせるアロマ、水のようにクリーンな口当たりと上品な甘味、そして柑橘をかじったような爽やかな酸味が後味に続きます。まるで「花の果汁」を飲んでいるかのようなみずみずしい味わいです。「秋田県産あかしあ蜂蜜」の良さを醸造技術により丁寧に抽出・表現し、非常にエレガントなミードに仕上がりました。原料と発酵の双方が織りなす繊細で華やかなニュアンスをぜひお楽しみください。

おススメの飲み方：冷やしてストレートやロック

備考：現在、阪急にて先行限定販売中の注目のミード。



商品情報②

The MEAD りんご 2026（ザ・ミード リンゴ 2026）

～爽やかな酸味とふくよかな果実味。とれたて蜂蜜のジューシーな味わい。～

内容量：500ml 価格：4,400 円（税込）

販売開始日：2026 年 8 月 21 日（金）

使用蜂蜜：2026 年採蜜 青森県産りんご蜂蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：7%

詳細：2026 年採れたての青森県産りんご蜂蜜を使用。爽やかな酸味と果実味が広がる、ジューシーで贅沢なミードです。冷やしてストレート、氷や炭酸を入れてすっきりと楽しむのもおススメ。

醸造担当・ジャッキーからのコメント

リンゴの果実を思わせる甘いアロマに、スパイシーなニュアンスがアタックに、きれいめな甘みとしっかりとした酸味が続く。アフターにはかすかにバニラのような余韻が残る。リンゴジュースのようなミード。リンゴのふくよかさと心地よい酸味が感じられるよう、普段より少し濃めに仕上げました。ちょっとだけ水や氷、炭酸などで伸ばしてあげると全体として柔らかく且つリンゴの香りが開くので、さっぱりとお楽しみいただけます。

おススメの飲み方：冷やしてストレートやロック



商品情報③

The MEAD マカダミア（ザ・ミード マカダミア）

～コクと塩味のバランスの良い味わい。深みと香ばしさを楽しんで。～

内容量：500ml 価格：6,600 円（税込）

販売開始日：2026 年 8 月 21 日（金）

使用蜂蜜：ハワイ産マカダミア蜂蜜 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：9%

詳細：マカダミア蜂蜜の独特なコクと香ばしさを引き出した重厚なミード。甘みと酸味、微かな塩気がバランスよく混ざり合い、奥深い味わいに仕上げました。ストレートやホットで、温度変化による香りの変化をお楽しみいただけます。



醸造担当・ジャッキーからのコメント

干しぶドウのような甘味、コクそして酸味。味わいが多く、酸味の主張もありながら、余韻は長く、アフターにトーストのようなフレーバー。熟成したブランデーのような香ばしさもあり、さながらピノー・デ・シャラントのよう。後味に少し塩気を感じられる。マカダミア蜂蜜のもつコクと香ばしさを引き出せるように、味わいもボリュームのあるミードに仕上げました。甘さもありながら酸味や塩味もあり、今までのザミードシリーズと比較しても多層的かつ余韻を感じるミードです。ナッツやシャルキュトリと合わせながらゆっくりと時間をかけて楽しめます。

おススメの飲み方：冷やしてストレートや、ホット(55～60℃)。温度変化による香りの違いを楽しめます。

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/>
- ・ミールミィ Amazon ストア <http://amazon.co.jp/mielmie> （※9 月以降販売開始予定）

○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力行っています。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。



■京都蜂蜜酒醸造所 HP

<https://kyoto-mead.jp/>

■その他関連リンク・SNS・HP

京都蜂蜜酒醸造所 Instagram : <https://www.instagram.com/kyotomead/>

京都蜂蜜酒醸造所 X : <https://x.com/kyotomead>

蜂蜜専門店ミールミィ Instagram : https://www.instagram.com/mielmie_/

蜂蜜専門店ミールミィ X : https://x.com/mielmie_shop

■ハニーハンター市川拓三郎について

<https://kaneichi.kyoto/honeyhunter/>

■はちみつについて（シングルオリジンハニーについて）

https://miel-mie.com/c/honey/single-origin-honey/about_so

【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