

PRESS RELEASE



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2026 年 9 月 10 日
株式会社金市商店

【京都蜂蜜酒醸造所】希少なニュージーランド産マヌカハニーを 100%使用。

上質な余韻を愉しむ新作「The MEAD マヌカ」9 月 16 日（水）新発売

～ 9/16～10/13 蜂蜜専門店ミールミィ各店にてマヌカハニーフェアを開催 ～

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「The MEAD（ザ・ミード）」シリーズより、ニュージーランド産の希少なマヌカハニーを 100%使用した新商品「The MEAD マヌカ」を 2026 年 9 月 16 日（水）より販売開始いたします。また姉妹ブランド「蜂蜜専門店ミールミィ」では、発売に合わせて、敷居が高いと思われるがちなマヌカハニーを毎日の生活に手軽に取り入れて継続していただくための「マヌカハニーフェア」も開催いたします。



■蜂蜜のプロ×発酵のプロが手掛ける、希少なマヌカハニーへの挑戦

蜂蜜と水、酵母だけで造ることができるミード(蜂蜜酒)は、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のが魅力です。京都蜂蜜酒醸造所は、「ミードをもっと多くの人に知って楽しんでほしい」という想いのもと、蜂蜜本来の風味をしっかりと残した王道の蜂蜜酒造りに挑戦しています。

当醸造所では、年間 300 種類以上の蜂蜜を食すハニーハンター市川拓三郎が蜂蜜を厳選し、醸造担当のジャッキーがその魅力をミードとして形にします。蜂蜜を見るプロと、発酵を見るプロが一緒になって初めて、私たちが目指すミードになります。

今回私たちが挑んだのは、ニュージーランドの先住民マオリ族より「復活の木・癒しの木」として語り継がれ、天然の抗菌物質が含まれるスーパーフード「マヌカハニー」です。独特な風味のマヌカハニーですが、これまで積み重ねてきた経験とふたりの技術を掛け合わせることで、マヌカハニーならではの奥深いミードができると考え、開発を始めました。希少なマヌカハニーを惜しみなく使用し、醸造技術で蜂蜜の個性をしっかりと引き出しています。

これまでの「The MEAD」シリーズの中でも深く複雑な味わいで、飲むたびに新しい発見がある贅沢な一本に仕上がりました。



商品情報

京都蜂蜜酒醸造所より待望のマヌカハニーのお酒「The MEAD マヌカ」が新登場

商品名：The MEAD マヌカ（ザ・ミード マヌカ）

内容量：500ml 価格：6,600 円（税込）

販売日：2026 年 9 月 16 日（水）

使用蜂蜜：ニュージーランド産マヌカハニー 使用酵母：ワイン酵母 アルコール度数：9%

内容：ニュージーランド産マヌカハニーから造ったお酒「The MEAD マヌカ」は、マヌカハニーのkokのある味わいをそのまま楽しんでいただける贅沢なお酒。

今までの「The MEAD」シリーズの中で最も複雑な味わいで、飲んでいて新発見があるミードになっています。甘さも控えめなので、単体はもちろん料理との相性も抜群です。



醸造担当・ジャッキーからのコメント

ヒノキらしさや素朴なそば茶のようなアロマ、アタックに甘味を感じるが、すぐにすっとキレて、じわじわと苦みが増してくる。中間ではバニラ様の香りとブルーチーズ様の香りがアフターまで続き、その間にも苦みがずっと続き、収斂味を帯びる。さながらイタリアのハーブ系ビターリキュール「アマーロ」のような余韻で、苦みを和らげるために再度口に含み、飲み重ねていくと香りも余韻も強くなっていく。

おすすめの飲み方：冷やしてストレート（12-20℃）やホット（40-50℃）



●抗菌成分が含まれるスーパーフード「マヌカハニー」

マヌカハニーは、マヌカ（マオリ語で「復活の木・癒しの木」という意味）という木の花からミツバチによってつくられた蜂蜜です。ニュージーランドの先住民民族・マオリ族は古来よりマヌカハニーを伝統的な健康食品、薬として使用していました。他の蜂蜜と異なる最大の特徴は、天然の抗菌物質「メチルグリオキサール」が多く含まれているということです。一般的な蜂蜜もビタミンやミネラルなど体に必要な栄養成分が100種類以上含まれるスーパーフードですが、マヌカハニーはさらに高い抗菌作用が期待されています。また、蜂蜜は消化吸収が早く、効率的にエネルギーチャージできるため、長時間勉強する際にも役立ちます。高い抗菌作用で健康をケアし、疲れた体や脳に素早くエネルギーを補給してくれるマヌカハニーは、体調を崩しがちな季節や受験生の心強い味方としてもおすすめです。

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> （※10 月以降販売開始予定）

マヌカハニーフェア開催

「続けやすいマヌカハニー」をテーマに、敷居が高いと思われがちなマヌカハニーを、毎日の生活に手軽に取り入れて継続していただくための限定新商品の販売や、お買い求めやすい特別セット、スタンプラリー企画などを多数ご用意いたします。ミールミィ各店やミールミィ公式ネットショップにて開催。



【期間】2026 年 9 月 16 日（水）～10 月 13 日（火）

【実施店舗】ミールミィ三条本店／阪急うめだ本店／京都高島屋店／ミールミィネットショップ

【本フェアの注目アイテム】

① フェア期間限定！人気のスティックハニー大袋シリーズに「ハイグレードマヌカハニー（MG0512+）」が新登場

商品名：スティックハニープラス ニュージーランド産マヌカハニー MG0512+ 20 本入り（160g、8g×20 本）

価格：3,456 円（税込）

内容：高数値（MG0512+）のニュージーランド産マヌカハニーを、持ち運びに便利で使いやすいスティックタイプに仕立てたフェア期間だけの限定アイテムが新登場。乾燥や寒さで体調を崩しやすくなるこれからの季節、毎日の健康習慣として手軽に取り入れていただけます。個包装のため外出先やオフィス、旅行のお供にはもちろん、秋冬に本番を迎える受験生の体調管理サポートにも最適です。



② 大好評につき再登場！マヌカハニー「3 種類まとめ買いセット」が期間限定で復活

商品名：ニュージーランド産マヌカハニー “3 種類まとめ買いセット”

定価：6,696 円（税込）→**特別価格：5,691 円（税込）**

内容：前回のマヌカキャンペーンで好評だった数値の異なるニュージーランド産マヌカハニー 3 種類（S00415 〈MG0115+〉／S00429 〈MG0261+〉／S00430 〈MG0512+〉）を詰め合わせた、シングルオリジンハニーシリーズの特別セットです。ギフト箱入りで、マヌカハニーの違いをじっくり味わいたい方はもちろん、体調管理を気遣う季節の贈り物にもおすすめ。期間限定でお得にお求めいただけます。



③ まずはお試し！リピート率 No.1 の初心者向けマヌカハニー（MG0115+）スティックタイプが 10%OFF！

商品名：スティックハニープラス ニュージーランド産マヌカハニー MG0115+

定価：2,430 円（税込）→**特別価格：2,187 円（税込）**

内容：マヌカハニーは MG0（抗菌成分）の数値が高くなるほど有用性が高まる一方、特有のクセや風味が強くなる傾向があります。MG0115+はクセが少なくまろやかで食べやすいため、“マヌカハニーの最初の一步”に大変おすすめです。持ち運びに便利な 1 回使い切りタイプのスティック（8g×20 本）を、フェア期間中だけの特別価格 10%OFF にてご提供いたします。持ち運びしやすく手軽に試せるため、毎日の健康習慣をこれから始めたい方に最適なアイテムです。



継続利用を応援する「マヌカスタンプカード」を配布（実店舗限定）

内容：ミールミィ各店（三条本店・京都高島屋店・阪急うめだ店）では、**マヌカハニーをご購入いただく**とスタンプが貯まる「スタンプカード」をキャンペーン期間中に配布します。マヌカアイテム 1,000 円（税抜）につき 1 スタンプを押印し、5 個貯まると店頭で使える 500 円 OFF クーポンとしてご利用可能です。気になるアイテムを少しずつ試しながら、お得に楽しんでいただけます。

特典：5 スタンプで、次回マヌカ対象商品（税抜 1,000 円以上）購入時に使える 500 円引きクーポンとして使用可能。

配布・押印期間：2026 年 9 月 16 日（水）～ 10 月 13 日（火）

クーポン有効期限：2026 年 12 月 31 日（木）まで



○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

○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。



○蜂蜜専門店ミールミィ

1930年創業の金市商店が運営する蜂蜜専門店。1998年にミールミィの屋号でお店をスタートし、豊富な蜂蜜の種類とかわいらしいパッケージで、地元だけでなく遠方のお客様にも支持される。取扱品目は純粋蜂蜜だけでなく、蜂蜜加工品、蜂蜜のお菓子や蜂蜜酒（ミード）など。中でも国産蜂蜜は、養蜂家の元を直接訪ね、採蜜を一緒に行うことで、安心安全で高品質な蜂蜜のみを仕入れ、南は鹿児島から北は北海道まで、多種多様な蜂蜜をお客様に提供しております。



■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