PRESS RELEASE

京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

2026 年 11 月 26 日
株式会社金市商店

ハニーハンター×醸造家
二人のプロフェッショナルの好奇心と挑戦を形にする新シリーズ
京都蜂蜜酒醸造所「KYOTO MEAD LAB.」始動
～第 1 弾「No.001 米麹ブラゴット」2026 年 11 月 27 日（金）より数量限定発売～

京都蜂蜜酒醸造所（運営：株式会社金市商店、所在地：京都市中京区）は、蜂蜜酒（ミード）の新たな可能性に挑戦する新シリーズ「KYOTO MEAD LAB.（キョウトミードラボ）」を立ち上げます。

世界中・日本中の養蜂家を訪ね歩き、蜂蜜の多様な魅力を伝え続けるハニーハンター市川拓三郎と、日本とフランスで研鑽を積み、発酵の現場で技術を磨いてきた醸造責任者・佐藤聡一郎（通称：ジャッキー）。二人のプロフェッショナルが持つ「蜂蜜へのこだわり」と「醸造への探究心」が共鳴し、ラボ（実験室）と名のつく通り、湧き上がる好奇心と挑戦を自由な発想で掛け合わせていく、新たなミード造りが始まります。

その記念すべき第 1 弾として、中世ヨーロッパの伝統的なミードスタイル「ブラゴット」に日本の発酵素材を取り入れた「No.001 米麹ブラゴット」を、2026 年 11 月 27 日（金）17:00 より、ミールミィ三条本店および公式ネットショップにて数量限定で発売いたします。



【第１弾 商品概要】

- **商品名**：KYOTO MEAD LAB. No.001 米麹ブラゴット
- **品目**：その他の醸造酒
- **原材料**：国産百花蜜、米麹
- **アルコール分**：9%
- **内容量**：250ml
- **希望小売価格**：2,200 円（税抜） / 2,420 円（税込）
- **販売形態**：数量限定販売
- **発売日時**：2026 年 11 月 27 日（金） 17:00 販売開始
- **販売場所**：
    - 蜂蜜専門店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
      （同日開催のミードイベントに合わせて販売開始）
    - 蜂蜜専門店ミールミィ 公式ネットショップ　https://miel-mie.com/c/mead/MD_kmb_kml001
- **パッケージ特徴**：白を基調とした「研究醸造データラベル」を採用。
  ボトルの QR コードから特設 Web ページの開発ストーリーへアクセス可能。



250ml

【ブランド誕生ストーリー：KYOTO MEAD LAB.】

第１章｜蜂蜜への想いから始まった定番「The MEAD」シリーズ

―― 素材の輪郭をストレートに伝える、引き算の酒造り ―

京都蜂蜜酒醸造所は、金市商店三代目・ハニーハンター市川拓三郎の「蜂蜜のおいしさ、その多様な個性を一人でも多くの人に知ってほしい」という想いから誕生しました。

2024 年春、京都・丸太町の築約 100 年の京町家に醸造所を構え、立ち上げた定番ラインが「The MEAD」シリーズです。

「The MEAD」シリーズは、蜂蜜・酵母・水のみを用い、火入れ（加熱処理）を行わずに醸造します。蜂蜜に含まれる繊細な香り・味わいを損なうことなく、蜂蜜ごとの個性をまっすぐに表現する「素材を信じる酒造り」を追求してきました。



第２章｜醸造家ジャッキーの参画と、ミードが秘める可能性

― 「世界最古の酒は、もっとも未開拓な醸造酒である」 ―

この醸造所を現場で支えるのが、醸造責任者の佐藤聡一郎（通称：ジャッキー）です。

東京農業大学で学び、日本やフランスで多様な発酵技術に向き合ってきた職人です。ジャッキーがハニーハンターの厳選した蜂蜜と出会ったとき、最も強く惹かれたのは、果実や穀物にはない「蜜源ごとに異なる多様な酸味」でした。

「蜂蜜に水を加え、酵母で発酵させる」という極めてシンプルな構造だからこそ、醸造家の手の入れ方、発酵温度、そして副原料との組み合わせに



よって、表現できる味わいの幅は無限に広がる。素材の魅力を知り尽くしたハニーハンター市川拓三郎と、発酵技術に精通するジャッキー。二人の対話から、これまでにないミードの構想が動き出しました。

第 3 章｜世界大会での受賞、そして生まれた新たな好奇心

― 世界基準を確信した先に広がっていた、未知のミード文化 ―



2026 年 2 月、ポーランドで開催された世界最大級のミードコンペティション「Mead Madness Cup」において、京都蜂蜜酒醸造所が手がけた「The MEAD」および「The MEAD くり」が銅賞を受賞しました。立ち上げから間もない日本の小さな醸造所が、本場ヨーロッパの品評会で評価されたことは、二人に大きな確信をもたらしました。

しかし、それ以上にジャッキーの心を揺さぶったのは、会場に並んでいた世界各国の多彩なミードたちでした。果実を漬け込んだもの、スパイスを効かせたもの、そして麦汁と蜂蜜を合わせて醸した歴史的スタイル。「蜂蜜の個性を純粋に伝える定番があるからこそ、醸造家の技術と自由な発想をぶつける実験の場が必要だ」。世界大会での経験が、新シリーズ立ち上げの決定的な引き金となりました。

第 4 章｜第 1 弾「米麹ブラゴット」に込めた想い

― 麦芽を米麹に置き換える、必然の挑戦 ―

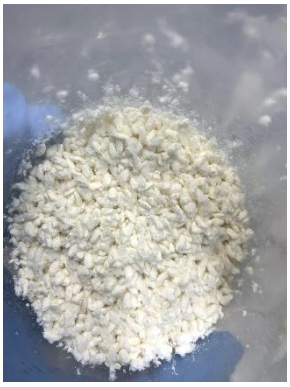


新シリーズ「KYOTO MEAD LAB.」の第 1 弾として挑んだのは、ヨーロッパの伝統スタイル「ブラゴット」の再解釈です。通常、ブラゴットは「蜂蜜×麦芽（ビールの原料）」を組み合わせて造られますが、ジャッキーが選んだのは、日本の國菌である「米麹」でした。

「麦芽があるなら、日本の米麹があってもいい。」

今回ジャッキーは、日本酒造りに使われる「黄麹」と、焼酎造りに使われる「白麹」の 2 種類の米麹を使用しました。

麹は本来、米のデンプンを酵母が資化（発酵）できる小さな糖に分解する「糖化」の役割を担います。しかし、もともと蜂蜜の甘味は果糖やブドウ糖などの小さな糖分で構成されているため、ミード造りにおいてこの糖化工程は本来必要ありません。それでもあえて米麹を使った最大の理由は、「白麹」を取り入れたことによる酸味の相乗効果（酸味のレイヤー）にありました。



黄麹の写真



仕込み 1 日目の写真

白麹には、デンプンを糖化すると同時に「クエン酸」を多く生成する性質があります。一方の蜂蜜は、そのまま味わうと甘味が際立ちますが、実はミツバチの代謝によって生まれる「グルコン酸」という有機酸を含んでいます。ミードを口に含んだ後、余韻にきりっとした心地よい酸味が残るのは、このグルコン酸のおかげです。ミードを醸造し始めた当初からこの独特の酸味に着目していたジャッキーは、クラフトサケを造っていたときの白麹由来のクエン酸と似た感覚を覚えていました。「グルコン酸の酸味に、白麹のクエン酸を重ねたら、より立体的で面白いミードになるのではないか」。
そう考え、酸味のレイヤーを活かした着地点を目指して独自のレシピを構想しました。

さらに、日本酒の醪（もろみ）のように米麹の固形分も一緒に発酵させる「固液混合発酵」へ挑戦。ハニーハンターが選定した国産百花蜜の芳醇な甘みに、米麹由来の重層的な旨味とふたつの有機酸（グルコン酸×クエン酸）が緻密に溶け合い、蜂蜜酒でありながら日本人の味覚や和食文化に深く寄り添う、穏やかで厚みのある「No.001 米麹ブラゴット」が完成しました。



第５章｜「LAB.＝実験室」。挑戦は終わらない

― 定番と実験の２柱で、蜂蜜酒の未来をひらく ―

「KYOTO MEAD LAB.」は、単なる限定品の枠にとどまりません。通し番号（No.001、No.002…）を刻みながら、既存のカテゴリーにとらわれない小ロット実験を継続していきます。
今後は、京都ならではの素材を取り入れた仕込みはもちろん、酒造メーカー、生産者、飲食店、アーティスト、バーテンダーら多様な作り手との垣根を越えた『共創』にも挑戦していきます。異なる感性や技術との出会いを次なる実験の起点とし、自由な発想を掛け合わせながら、これまでにない蜂蜜酒の楽しみ方を広げていきます。
定番の「The MEAD」が蜂蜜へのこだわりを追求するシリーズなら、
「KYOTO MEAD LAB.」はミードへの好奇心と挑戦を形にするシリーズ。
京都蜂蜜酒醸造所は、この二つの柱を通じて、ミードの新しい楽しみ方を提案し続けます。

【二人のコメント】

代表取締役・ハニーハンター 市川拓三郎 コメント：

「蜂蜜の個性をストレートに引き出す『The MEAD』シリーズをつくり続ける中で、ジャッキーが醸造現場で見せる自由な発想や確かな技術に、私自身が何度も刺激を受けてきました。彼の腕があれば、蜂蜜酒はもっと面白く、もっと深くなる。そう確信して立ち上げたのがこの『KYOTO MEAD LAB.』です。私が各地から届ける蜂蜜を、ジャッキーがどんな新しい驚きに変えてくれるのか。私自身が一人の飲み手として一番楽しみにしています。」

醸造責任者 佐藤聡一郎（ジャッキー） コメント：

「日本やフランスで醸造に向き合ってきましたが、ミードほど自由度が高く、同時に醸造家の力量が試される酒はないと感じています。ハニーハンターが厳選した蜂蜜に敬意を払いながら、そこに自分が培ってきた技術や日本の発酵文化を掛け合わせる。今回の『米麹ブラゴット』は、世界の伝統に日本の麹文化をぶつけた、私自身の探究心から生まれた酒です。机上の計算通りにいかない発酵の面白さ、そして出来上がった液体の旨味を味わったとき、この挑戦には無限の先があると確信しました。これからもまだ誰も出会ったことのない味わいを京都から発信していきます。」

【今後のイベント・催事予定】

■　ブランドアンバサダー佐藤 創 氏によるペアリングイベントを開催



京都蜂蜜酒醸造所にて、ブランドアンバサダー・佐藤 創 氏による特別なペアリングイベントを開催いたします。オリジナルミードカクテル 4 種と厳選チーズ 4 種のマリアージュを、各回 4 名様限定のプライベートな空間でお楽しみいただけます。当日はハニーハンター市川拓三郎や醸造家も同席いたします。

イベント名：ミードカクテルとチーズを楽しむペアリングイベント

開催日時：2026 年 12 月 18 日（金）・19 日（土） ※各回 90 分・全 5 回

会場：京都蜂蜜酒醸造所（京都市中京区室町通丸太町下ル道場町 18）

定員：各回 4 名（完全予約制、キャッシュレス）

会費：8,800 円（税込）

詳細・予約 URL：https://select-type.com/rsv/?id=lVgI69Xywww&c_id=340113

■　注目のクラフトサケや次世代の醸造酒が集うイベント「猩々宴」への出店

イベント名： 猩々宴（しょうじょうえん）

開催日程： 2026 年 12 月 5 日（土）・12 月 6 日（日）

開催場所： ニュウマン高輪 MIMURE 前広場

提供内容： 蜂蜜と水だけで造る醸造酒「ミード（蜂蜜酒）」を中心とした有料試飲販売およびボトルの物販

〇蜂蜜酒（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

〇京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

〇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。2024 年春に「京都蜂蜜酒醸造所」を設立し、素材の個性を生かしたミード造りを牽引しています。

〇醸造責任者 佐藤聡一郎（さとう そういちろう / 通称：ジャッキー）



東京農業大学で学び、日本やフランスなど、国内外で多様な発酵技術に向き合ってきた醸造家。ハニーハンターの「蜂蜜の魅力を広めたい」という志に共鳴し、醸造責任者として参画。2026 年 2 月の世界大会「Mead Madness Cup」にて「The MEAD」「The MEAD くり」で銅賞を受賞。「KYOTO MEAD LAB.」の醸造設計・開発を担う。

〇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