

## 蜂蜜酒（ミード）「はちみつのお酒 桜花爛漫」が最高金賞を受賞！

### ご当地ドリンクグランプリ 2019 アルコールドリンク部門

株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）が販売する「はちみつのお酒 桜花爛漫」が、FOODEX JAPAN 2019にて行われた「ご当地ドリンクグランプリ アルコールドリンク部門」の最高金賞を受賞いたしました。ビジュアル、ご当地、味、商品力の4部門から審査され、総合部門での選出。250ml、2300円（税抜）。直営店の蜂蜜専門店「ミールミィ三条本店」などで販売。



#### ○蜂蜜酒（ミード）とは

はちみつに酵母と水だけを加え、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る。はちみつらしい甘い味わいが特徴で、アルコール度数は10~14%程度。ハネムーンの語源にもなったといわれている。2018年11月発行の『日経トレンドィ12月号』にて「2019年ヒット予測100選」にも選ばれる今話題のお酒です。



## ○ご当地ドリンクグランプリ

千葉県の幕張メッセでの FOODEX JAPAN2019 内で 2019 年 3 月 5 日～8 日に行われたご当地フードグランプリ事務局主催のコンテスト。アジア最大級の「食」の展示会 FOODEX JAPAN の来場者である食のプロが審査する。

出品商品 アルコール部門 全 22 品

審査員数 911 名（4 日間合計）

審査数 2733 票（1 名につき 3 品審査）

有効審査数 2,557 票（無効票 176 件のため）

〔参考〕 FOODEX JAPAN 来場者数 80,426 名（4 日間）

◎アルコールドリンク部門 詳細 URL

<http://j-gourmet.jp/room/gp2019/a2019.html>

【受賞商品】

## 「はちみつのお酒 桜花爛漫」

アルコール：12% 250ml / 2,300 円（税抜）数量限定品

大阪と奈良をまたぐ生駒・信貴山系に咲く乱れる桜の花から採れた「大阪・奈良産さくら蜂蜜」のみを贅沢に使い、酵母と水だけを加えて発酵させたプレミアムミード。冷蔵庫で冷やしてストレートや、氷とレモンを加えたロックも飲みやすくしておススメ。

【特徴】

- （1）大阪と奈良のさくら蜂蜜を 100% 使用
- （2）原料は「蜂蜜・水・酵母」のみ
- （3）人工甘味料・着色料・香料無添加



【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 B1
- ・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 阪急うめだ本店地下 2 階
- ・ミールミィ ネットショップ <https://miel-mie.com/>

ほか

【会社概要】

株式会社 金市商店

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。



本件に関するお問い合わせ 担当：市川拓三郎 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 [takusaburo@miel-mie.com](mailto:takusaburo@miel-mie.com)