

始まりはニュージーランドでの運命的な出会いでした。
大手メーカーも断念した蜂蜜酒（ミード）の取り扱いを地道に開拓
ミード界のトップランナーとして駆け上がった15年の軌跡をたどる

1930年創業の株式会社金市商店（本社：京都市中京区三条通富小路西入中之町21）は、蜂蜜を原料とした醸造酒「ミード」をブームに先駆けて2005年11月より取り扱っています。

現在は日本国内でも醸造されたり、取り扱いが増えたりしているミードですが、なぜ京都の老舗蜂蜜屋が取り扱いを始めることになったのかその理由と歩んできた軌跡の秘話をご紹介します。

2020年11月でちょうど15年、取り扱ってきたアイテムは約40種類以上。節目を迎えるにあたり、お客様の日頃のご愛顧に感謝して自社が運営する「蜂蜜専門店ミールミィ」各店にて11月1日（日）～30日（月）の1か月にわたりミード感謝祭を実施中。

11月30日は「いい（11）ミード（30）の日」と読めることもあり、蜂蜜酒（ミード）の認知度を高め、その美味しさをより多くの人に味わっていただくためにミード感謝祭で盛り上げていきます。



●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10～16%程度。

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。

【蜂蜜酒（ミード）との出会いと軌跡】

●初めての出会いはニュージーランドの養蜂場

2003年夏、金市商店の一行は話題になっていたマヌカハニーを買い付けるためにニュージーランドを訪れていました。視察に訪れた養蜂場でオーナーから「飲んでみて」と出されたお酒、それが蜂蜜から造られた「ミード」でした。一見白ワインのようにも見えるそのお酒は、飲んでみるとワインとは全く別物！酸味が少なく、渋みがない、蜂蜜の風味を感じられるがしつこい甘さではないその美味しさに一口で虜になりました。当時蜂蜜でお酒ができることすら知らなかった私たちは衝撃を受け、「なぜこんなに美味しいのに日本であまり知られていないのだろう。もっとこの美味しさを、蜂蜜専門店として日本で広めていきたい」と輸入販売を決意しました。

●販売までの苦勞

日本に帰国してから輸入販売をスタートするために動き始めました。しかし日本で蜂蜜酒はほとんど知られておらず、文献や資料が全くない状態でした。大手日本酒メーカーの社長やソムリエにもヒアリングしましたが知らないもしくは知っていても飲んだことがない方がほとんどで、分かったのは大手ワインメーカーや輸入商社もワインに埋没するという理由で過去に取り扱いを断念していたということだけでした。それでもめげずに蜂蜜酒を日本に広めるのは「蜂蜜屋の使命」だと感じて、酒販免許を取得し、海外の文献などを読み解きながら知識を深めました。特に苦勞したのは税務署での説明です。ほぼ前例がなかったため蜂蜜酒の分類品目が定まっておらず、「品目：その他醸造酒」に落ち着くまでに何度もやり取りをおこないました。そして、ミードとの出会いから約2年後の2005年11月。やっとの思いで日本でミードの販売にこぎつけたのです。

●世界各国のミードを探す旅

販売をスタートさせてからも海外で開かれるミードの品評会に赴くなど、美味しいミードを求めて世界各国を探し回りました。ニュージーランド、オーストラリア、カナダ、アメリカ、ドイツ、イギリス、ポーランド、様々な国でミードに出会いました。なぜすべての蜂蜜酒を輸入しなかったのか？それは、私たちが輸入するアイテムを決定する時に大切にしていたポイントが4つあるからです。それは、「ミードリーに歴史があるか」、「ミードを造ることになった背景にどんなストーリーがあるか」、「自国の蜂蜜を使用していること」、「品質を担保する技術やノウハウがあること」です。こうして、何度も検討を重ねることで少しずつですが、味も美味しく個性がありストーリーも語れるこだわりのミードのセレクションが増え、現在までに40種類以上を取り扱うことができました。中でも人気なのはポーランドミード。伝統的で濃厚な味わいとロマンあふれるクラシックなボトルはミードの沼にハマったコアなファンに大人気でリピート率もナンバーワンです。



●オリジナル国産ミードの開発

少しずつミードが日本でも知られ始め、ミードを造る日本酒の酒造も現れてきました。そこで金市商店も海外のミードを紹介するだけではなく、自分たちのオリジナルミードを造りたいとの思いから「京都ミードプロジェクト」がスタート。地元京都の日本酒酒造、大学の研究者、そして京都の蜂蜜屋がタッグを組んで開発に取り組み、研究と試作、時には失敗も重ねながら2017年11月ようやく完成。同月、京都産蜂蜜を使用したプレミアムミード「京都ミード 蜜酒」と、海外産蜂蜜を使用したデイリーミード「はちみつのお酒 蜜月」を発売しました。それまで国産ミードといえば日本酒のようなすっきりとしたテイストが多かったのですが、蜂蜜屋が蜂蜜にこだわって造ったミードは、蜂蜜らしい甘さがしつかりと残り、多くのお客様の心をつかみました。

その後もさくら蜂蜜やバラ蜂蜜など採れる花によって異なる蜂蜜の個性を活かした商品を発売。今年12月には、7本目のオリジナルミードも完成・販売予定です！

●世間のミードへの注目度がアップ【日経トレンディ「2019年ヒット予測商品」で☆2つを獲得】

2012年に大ヒットしたゲーム The Elder Scrolls V: Skyrim (ジ・エルダー・スクロールズ・ファイブ・スカイリム) にミードが登場したことによって「登場人物が美味しそうに飲む、蜂蜜酒というものを飲んでみたい」と話題になりました。ゲームや、ハリポッターやクトゥルフ神話などのファンタジー小説で蜂蜜酒(ミード)を知った方は、「お酒売り場などで見たことがなかったので、今まで架空のお酒だと思って憧れていた」と話す方が多く、実際に飲んで楽しんでいただけることで、15年間地道な努力を続けていてよかったと実感しました。

今では日本でもミードを知っている人飲んだことがある人が増えており、日経PB社の「日経トレンディ」にて2019年ヒット予測商品に選ばれるなど注目度が年々上がっています。ミードを造る会社・販売する会社も増えましたが、金市商店はミード界のトップランナーとしてこれからも上質で美味しいミードを多くの方にお届けし、楽しんでいただけるよう頑張ります！

【ミード感謝祭の内容】

ミード感謝祭実施期間：2020年11月1日(日)～11月30日(月)

- 期間中一部商品を除きミード全品10%OFF
- ミードを含む税抜5,000円以上お買い上げで、先着で50mlのミードボトルプレゼント
(三条本店：先着50名、京都高島屋店：先着20名、阪急うめだ店：先着20名)
- ポーランド直輸入の日本初上陸ミード「ポーランドミード・アピス トゥルイニャク スタロポルスキ」の発売
- オリジナルポーリッシュポタリー陶器ボトル「ポーランドミード・アピス ヤドヴィガ」の発売
- ミールミィ三条本店カフェで新ミードメニュー開始(期間限定)



【新商品情報】

《カフェの新ミードメニュー》 2020年11月1日（日）発売

○11月はミードを飲もう！「秋のミードカクテルセット」

1,800円（税込）【期間限定】

人気のミールミィオリジナルミードや新発売のポーランドミードを、秋ぴったりにアレンジした3種類のミードカクテルセット。家ではなかなかできないアレンジミードがおつまみと一緒に楽しめます。



モヒート風スタロポルスキ

：日本初上陸のスタロポルスキをさっぱりとモヒート風に。蜂蜜の風味がしっかり残るあっさりだが濃蜜なカクテル。

蜜月&ヨーグルト

：ミールミィ公認ミードアンバサダーの青山金魚 (@kiyomi_aoyama) さんのレシピをもとにした、人気の「はちみつのお酒 蜜月」をヨーグルトと合わせたカクテル。

蜂蜜（ミード）×ヨーグルト×ドライフルーツは間違いない美味しさです。

秋の赤蜜月

：自慢の国産ミード「はちみつのお酒 赤蜜月」に林檎を漬け込み、温かい紅茶を注ぎました。肌寒い日に嬉しいホットミードカクテル。

《日本初上陸！》 2020年11月1日（日）発売

○ポーランドミード・アピス トゥルイニャク スタロポルスキ

500ml 3,600円（税抜）

蜂蜜：水＝1：2の割合で造られた、ポーランドミードの中では一番あっさり「トゥルイニャク」タイプ。

「スタロポルスキ」は、ポーランドの伝統的な製法で造られていて、EUが定める伝統的特産品保護の対象に認定された最初のミードです。蜂蜜の甘さとハーブが効いたスパイシーな味わいで、ホットスタイルでもカクテルスタイルでも楽しめる、アピス社イチオシのアイテム。クラシカルな陶器ボトル入りです。



《限定品》 2020年11月30日（月）発売

○ポーランドミード・アピス ヤドヴィガ オリジナル陶器ボトル

500ml 15,000円（税抜）【直営店限定価格】

蜂蜜専門店ミールミィで人気 No.1 の濃厚ミード「ヤドヴィガ」をポーリッシュポタリーの花柄陶器に入れたオリジナル特注品。ポーリッシュポタリーとは、ポーランド南西部の街ボレスワヴィエツでつくられた陶器のこと。職人の手でひとつひとつ丁寧に手作りされているので、同じ商品でも少しづつ形が違う。

「ヤドヴィガ」は1リットルの水に対し、700グラムの蜂蜜を使用し、ラズベリーとローズヒップシロップを加えて6年以上かけて醸造・熟成された贅沢で最も濃厚なタイプ。スパイスが効いた濃厚で奥行きのある甘さと華やかな香りが特徴。ポーランドの女王「ヤドヴィガ」の名を冠するにふさわしい芳醇さです。



【ミード感謝祭実施店舗】※一部セール等除外店舗あり

- ・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 オンラインショップ <https://miel-mie.com/>

○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。



【会社概要】

市

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。2020年6月で創業90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、高島屋京都店、阪急うめだ店）

クリームパン専門店キンイロ 2 店舗（三条店、伊勢丹京都店）

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