

国産さくら蜂蜜から作った蜂蜜酒 「はちみつのお酒 桜花」発売

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、昨年発売の「京都ミード 蜜酒」、「はちみつのお酒 蜜月」に続く、3番目のオリジナル蜂蜜酒「はちみつのお酒 桜花」を3月24日（土）に発売いたします。製造元は前回と同じ京都の酒造会社の城陽酒造株式会社（本社：京都府城陽市奈島久保野 34-1）。国産さくら蜂蜜と水、酵母だけを使った蜂蜜酒で、さくら蜂蜜のやさしい香りが特徴の春らしいアイテムです。



○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。

○京都ミードプロジェクト

京都産のはちみつを用いて、京都の蜂蜜販売店、酒造メーカーが京都の大学とともにオリジナルの京都産ミードを製造、販売するプロジェクト。2017年11月には「京都ミード 蜜酒」を発売し、オリジナルミードは「はちみつのお酒 桜花」で3作目。クラウドファンディングサイト makuake では、4作目の「ミードヌーボー2018 春」のプロジェクト (<https://www.makuake.com/project/mielmie/>) を始動させており、開始から14時間で50万円の支援を達成している。

○主要メンバー

株式会社金市商店（商品企画、原料の仕入、商品の販売）、城陽酒造株式会社（商品開発及び製造）、京都学園大学バイオ環境学部食農学科発酵醸造学研究室 篠田 吉史准教授（レシピ開発及び発酵の実測データ収集）



【商品情報】

「はちみつのお酒 桜花」 アルコール：12%

原料のはちみつに国産さくら蜂蜜を使用。さくら蜂蜜特有のやさしい花の香りがかすかに残る、女性に人気の味わい。香りを楽しむためストレートでの飲み方がおすすめ。

250ml / 2,160円（税込）数量限定商品



【特徴】

（1）国産のさくら蜂蜜を100%使用

原材料のはちみつは国産さくら蜂蜜のみを使用。やさしい香りが特徴の人気の蜂蜜です。

（2）口当たりのよい甘みで、かすかに残る花の香りが特徴

口に入れると広がる蜂蜜のやさしい甘みと、かすかに残る花の香りが特徴のため、ストレートでの飲み方がおすすめ。

（3）人工甘味料・着色料・香料無添加

甘味は蜂蜜のみとし、素材を活かすために甘みとアルコールのバランスにこだわった製法。着色料・香料も使用しておらず、素材本来の自然な色と香り。



【会社概要】

- ・社名／株式会社金市商店 資本金／1000万円 代表者：代表取締役社長／市川 拓三郎
所在地／〒604-8083 京都市中京区三条通富小路西入中之町2-1
電話：075-221-6639 FAX／075-221-3879 email／takusaburo@miel-mie.com
URL／<http://www.kaneichi-syouten.com>
- ・社名／城陽酒造株式会社 資本金／2000万円 代表者：代表取締役／島本 稔大
所在地／〒610-0116 京都府城陽市奈島久保野34-1
電話／0774-52-0003 FAX／0774-55-5552 email／info@joyo-shuzo.co.jp
URL／<http://www.joyo-shuzo.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ 株式会社金市商店

担当：市川 拓三郎 電話：075-221-6639 FAX：075-221-3879 takusaburo@miel-mie.com