

クラウドファンディングで283%達成「ミードヌーボー2018」発売！記念イベントも開催

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、クラウドファンディングサイト Makuake で「Makuake 先行予約発売！今年採れた蜂蜜で作った『ミードヌーボー2018』にて、目標金額の283%を達成したプロジェクトのリターン品であるオリジナルの蜂蜜酒「ミードヌーボー2018」を8月1日に一般発売いたします。それに伴い、7月13日に『ミードヌーボー2018』完成記念パーティ」を開催いたします。



○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。



○「Makuake 先行予約発売！今年採れた蜂蜜で作った『ミードヌーボー2018』プロジェクト  
クラウドファンディングサイト makuake にて、2018年3月よりスタートしたプロジェクト。開始から  
14時間で目標金額を達成し、最終的には283%の支援を達成した。

<https://www.makuake.com/project/mielmie/>

Makuake 先行予約発売！今年採れた蜂蜜で作った『ミードヌーボー2018春』

集まっている金額 **1,415,500円** (Success!)

目標金額 500,000円

283%

支援者 **151人**

残り **終了**

終了しました

今年、春一番のはちみつをぎゅっと閉じ込めた、はちみつのお酒。

はちみつ×水×酵母

ミードヌーボー 2018春

MEAD NOUVEAU 2018

自然の恵みを閉じ込めた、はちみつを発酵させたお酒

#フード #酒 #お取り寄せ #スイーツ #地域活性

いいね! 172 ツイート G+ B1 <> 埋め込み

### 【商品情報】

「ミードヌーボー2018」 Aol.12%

原材料のはちみつは鹿児島産と長崎産の百花蜜のブレンド。レンゲやヤマザクラ、ナタネなどが咲く春の百花蜜は春採れの中でもミードに合う甘さと香りが特徴です。採れたての新蜜の豊かな風味が活きるミードヌーボーに仕上げました。

・500ml 6480円(税込) 数量限定 木箱入り



・人工甘味料・着色料・香料無添加

素材を活かすため着色料・香料など添加物は一切加えず、はちみつ由来のアルコールと甘味を最大に活かしました。採れたての蜂蜜本来の自然な色と香りよりお楽しみいただくために、ストレートやロックでの飲み方がおすすめです。



## 【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・ミー」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。



## 【発売記念イベント】(事前申込制)

【日時】 2018 年 7 月 13 日 (金) 18:00~21:00 自由入退場制

【会場】 Share Space 築地 ~ichigoen~

住所 〒104-0045 東京都中央区築地 4-7-3 築地ファーストビル 3 F

※東京メトロ日比谷線「築地」駅徒歩 3 分、都営大江戸線「築地市場」駅徒歩 5 分

<https://www.facebook.com/ichigoen.tkj/>

【参加費】 無料 (お土産に弊社新ブランド「クリームパン専門店 キンイロ」のクリームパンをご用意いたします)

※ご来場の際は、事前申し込みをお願いいたします。

申し込み先 [takusaburo@miel-mie.com](mailto:takusaburo@miel-mie.com) (担当: 市川)

① 所属 ②お名前 ③来店予定時間 をご記載ください。

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)