

2018年11月6日

株式会社金市商店

国産の蜂蜜酒「はちみつのお酒」シリーズに新味が登場！

上品な甘みの「赤蜜月」と、すっきり飲み口「銀雪」

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、はちみつを発酵醸造した蜂蜜酒（ミード）の新商品「はちみつのお酒 赤蜜月」と「はちみつのお酒 銀雪」を11月9日（金）より発売いたします。国産の蜂蜜酒では、6、7種類目となります。また、同30日には「はちみつのお酒 蜜月」の720ml入も発売予定。その商品完成と試飲会を兼ねて、11月9日に「蜂蜜専門店ミールミィ 三条本店」にてイベントを開催いたします。



○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。

2018年11月発行の『日経トレンディ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。

【商品情報】

「はちみつのお酒 赤蜜月」

アルコール：12% 250ml / 1,944円（税込）

金市商店が全国の養蜂家から仕入れた国産百花蜜は、様々な花から採れた奥行きのある味わい。その蜂蜜に水と酵母だけを加え作られたジャパニーズミードです。

はちみつらしい甘さが後口まで上品に広がるバランスの取れた味わいで、食前酒や食後酒としてもぴったり。ストレートはもちろん、氷で冷やしてレモンを添えるのもおすすめです。

【特徴】

- (1) 国産百花蜜を100%使用
- (2) 上品な甘みで、奥行きのある味
- (3) 人工甘味料・着色料・香料無添加



「はちみつのお酒 銀雪」

アルコール：10% 250ml / 2,160円（税込）※数量限定品

ブルガリアのバラの花から採れたはちみつに、日本酒酵母と会津の山から流れる伏流水を使用し作られた凜としたドライタイプのミード。

ほのかな蜂蜜の甘さと、口の中に広がる爽やかな後口は食中酒としても。凜とした銀雪は冷凍庫や冷蔵庫でキンキンに冷やして飲むのがおすすめです。

【特徴】

- (1) ブルガリアのバラ蜂蜜と日本酒酵母を使用
- (2) 銀の雪を思わせる凜としたドライな味わい
- (3) 人工甘味料・着色料・香料無添加



「はちみつのお酒 蜜月」

アルコール：12% 720ml / 3,240円（税込）

昨年11月に発売された「はちみつのお酒 蜜月」の待望のフルサイズ。バランスのいいアルゼンチンの百花蜜と香りが特徴的なイタリア産レモン蜂蜜をブレンドし、酵母と水を加えて発酵、醸造いたしました。しっかりとした甘さを活かし、ロックやホットで。氷を入れて炭酸で割ったミードハイボールもおススメです。

【特徴】

- （1）アルゼンチンとイタリアの蜂蜜をブレンドして使用
- （2）しっかりとした甘さと心地よい酸味
- （3）人工甘味料・着色料・香料無添加



【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 京都市中京区三条町富小路西入中之町21
- 電話：075-221-6639 FAX／075-221-3879 email／takusaburo@miel-mie.com
- URL／<http://www.kaneichi-syouten.com>

【発売記念イベント】

日時：2018年11月9日（金）

関係者・メディア対象：16時スタート17時まで（15時45分受付）

17時～20時は一般顧客を入れたイベント「はちみつのお酒 赤蜜月試飲会」を開催

場所：ミールミィ三条本店（京都市中京区三条通富小路西入中之町21）



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