

＼蜂蜜酒を飲んで学べる／

ハニーハンター市川拓三郎による ミードセミナー・B in BreakCafe

「ミードって何？」から、国産や海外産のミード、ミードの原料となる蜂蜜を食べ比べて楽しく学べる特別な1日。

第1部はミードディwithハニーハンターと題して、いつもの気軽な雰囲気のミードディにてミードとその原料の蜂蜜を試飲試食しながら（お酒が飲めない方には 蜂蜜のみの食べ比べセットもご用意）ハニーハンター市川氏のお話が聞けます。ミードと蜂蜜の試飲試食のご注文を頂かなくてもご参加いただけます。

また、19時からの第2部は完全予約制8名限定で京都蜂蜜酒醸造所で行われているミードセミナーと同内容のものが受けられます。

名古屋ではなかなかない機会ですので、ぜひご参加ください！

第1部

11:30～18:30

ミードディ with ハニーハンター

「京都蜂蜜酒醸造所 ミード3種 親子セット」
(各30mlに蜂蜜付き) **2000円** (税込)

京都蜂蜜酒醸造所のミード3種（ザミード、ザミード京都、ザミード大阪桜）にその原料となった蜂蜜を各スプーン1杯付

ノンアルコールの方への
蜂蜜だけの食べ比べセット **1000円** (税込)

いつものアペリティフプレートは**2000円**です。
お酒が飲めない方は珈琲紅茶とご一緒にどうぞ。

上記、ご注文いただいた方はもちろん、
いたでていない方もハニーハンターの
蜂蜜やミードの話や質問にお答えさせて
いただきます。

19:00～20:00

ハニーハンターによる出張
ミードセミナー

完全予約制（8名） **5500円** (税込)

ミード5種（ザミードファースト、ザミード、ザミード京都、ザミード大阪桜、ポーランドミードヤドヴィガ）の各種提供、アペリティフ込。

ミードチェックテスト合格者には

「京都蜂蜜酒醸造所のミードマイスター認定証」を
お渡しします！

第2部

Honey

2025

3/21 [金]
11:30～21:00

名古屋市昭和区桜山町 1-21
DBF Plaza 1F

BreakCafe



内容

- ・ミードの飲み比べ
- ・ミードの歴史・製法の解説
- ・ペアリング体験



講師紹介

市川拓三郎

（株）金市商店 代表取締役社長 /
ハニーハンター

1984年生まれ。

（株）金市商店 3代目として創業者の孫として生まれ幼いころから蜂蜜に囲まれ、蜂蜜を毎日食べて育つ。

大学時代は、社員とともに養蜂場を周り、買い付けを行うことで、より蜂蜜への知識を深め、オーストラリアやニュージーランドの養蜂家を訪ねる「蜂蜜留学」も経験。

2016年10月、32歳で代表取締役に就任。

もっと蜂蜜を身近に感じて欲しいとの想いから、オリジナルの「蜂蜜酒」の販売や、使い切りサイズの蜂蜜を開発。

毎年8月3日の「蜂蜜の日」には、「ハニーハンター」として子供たちに蜂蜜やミツバチの大さについて伝える「はちみつ絞り体験」を開催している。

予約はこちらから▶



京都蜂蜜酒醸造所
KYOTO MEAD BREWERY

