

HONEY CRAFT

蜂蜜から、新しい価値を。

株式会社 honeyboy&co.

KAGOSHIMA, JAPAN



honey-craft.jp



[@honeycraft_jp](https://www.instagram.com/honeycraft_jp)

OUR PURPOSE

Rethink Honey

蜂蜜の価値を、見つめ直す。

35%

世界の農作物生産量のうち
花粉媒介に支えられる割合

87 品目

主要作物 115 品目のうち
花粉媒介の恩恵を受ける品目

一滴の蜂蜜には、花の香り、季節の移ろい、
ミツバチの営みと、養蜂家の手仕事重なっています。
私たちは、その恵みをお酒や食へと育て、
まだ知られていない魅力を、ひとつずつ形にしていきます。

OUR HISTORY

蜂蜜の可能性を、
形にしてきた歩み。

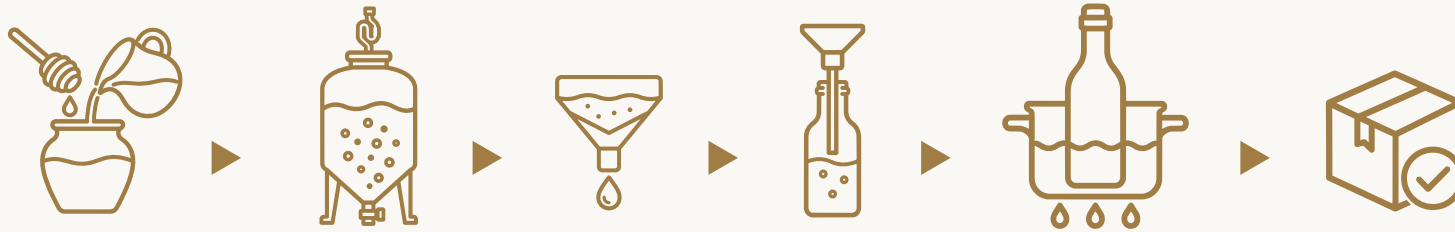


- | | |
|---------|---|
| 2020.01 | 創業 |
| 2020.05 | 福島県の酒蔵にハニーワインの製造を委託 |
| 2020.06 | 「meadol」をクラウドファンディングで発売 |
| 2020.11 | 東京港醸造にて酒造りの研修を開始 |
| 2022.03 | 鹿児島市にハニーワイン専門醸造所「HONEY CRAFT」を開設 |
| 2023.05 | 蜂蜜の魅力を届ける「HONEY CRAFT CAFE」を開店 |
| 2023.11 | Mazer Cup (アメリカ) にて「meadol」が1位を獲得 |
| 2024.03 | Mead Madness Cup (ポーランド) にて「meadol」が1位を獲得 |
| 2025.04 | 「HONEY CRAFT CAFE イオンタウン始良店」を開店 |
| 2025.10 | 新特産品コンクールにて鹿児島市長賞を受賞 |
| 2026.06 | ハニーワイン「bee wine」を発売 |

HONEY WINE

meadol / bee wine

花から蜂蜜へ、
蜂蜜からお酒へ。



蜂蜜 + 水

酵母発酵

濾過

充填

火入れ殺菌

検品梱包

甘いだけではない、
蜂蜜の奥深さ。

蜂蜜は、採れる花によって香りも味わいも異なります。

華やかなもの、果実を思わせるもの。

発酵によって、その個性がほどけ、奥行きのある一杯へ。

冷やしてストレートで。



meadol

国産蜂蜜の個性を、上質な一杯に仕立てたハニーワイン。

国産蜂蜜が生む、3つの個性

リンゴ

極甘口 | Alc.8%
華やかでフルーティー

アカシア

甘口 | Alc.10%
マスカットを思わせる上品な甘さ

ミカン

やや辛口 | Alc.12.5%
爽やかで食事にも合う味わい

アメリカとポーランドの国際コンペティションで受賞・評価されています



200mL 紙箱入り



300mL 木箱入り



200mL × 3本セット 木箱入り

bee wine

気分で選べる、もっと身近なハニーワイン。

sweet はハンガリー産アカシア蜂蜜

dry はメキシコ産オレンジ蜂蜜



sweet

300mL | Alc.10%

やさしい甘さ



dry

300mL | Alc.12%

すっきり爽やか



sweet & dry

300mL × 2 本

ギフトボックス

HONEY CRAFT

ORIGINAL LIQUOR OEM

土地の素材を、 オリジナルのお酒に。

蜂蜜や果実の個性を生かして、企画から製造・充填・納品まで。
15Lのミニロットから、105Lのオリジナル開発まで選べます。



つくれるお酒は、3種類

01



発酵タイプ

ハニーワイン（醸造酒）

蜂蜜を主原料に発酵

蜂蜜由来の香りと余韻を楽しむ醸造酒。
甘さやアルコール度数を設計します。

Alc. 8～13%
極甘口～やや辛口

02



発酵タイプ

フルーツハニーワイン（醸造酒）

果実＋蜂蜜と一緒に発酵

果実の酸味や香りと蜂蜜の厚みを引き出す醸造酒。
地域の果実を生かした商品開発にも。

Alc. 8～13%
極甘口～やや辛口

03



発酵なし

フルーツリキュール

果実＋スプリッツをブレンド

発酵工程を行わず、
果実とベースアルコールを合わせる
比較的短納期のリキュールです。

Alc. 8～20%
極甘口～やや甘口

『ハニーワイン』『フルーツハニーワイン』は製法上の呼称です。法定表示上の品目は『リキュール』となります。

「小さく早く始めたい」

ミニロット

15L

既存レシピを基準に、
指定範囲内で度数・甘さ・原料配合を調整

完成量の目安 15L / 300mlボトル 約50本

試作 なし

納期 全種類：約2ヶ月

支払い 全額前払い

調整 アルコール度数（8～13%）、極甘～やや辛口

既存レシピの範囲内で、度数・甘さ・原料配合を調整可能。
試作と製造前の味確認はありません。

「オリジナルをじっくり開発したい」

お得ロット

105L

オリジナルレシピを開発

完成量の目安 105L / 300mlボトル 約350本

試作 2回を開発費に含む

納期 発酵：約5か月 / リキュール：約4か月

支払い 開発費：試作作成前 / 製造費：本製造前

再製造 同一レシピなら開発費なし

一から商品を生設計したい方、味やコンセプトを試作で確認しながら進めたい方に。

迷わない、固定料金。

料金はすべて税抜です

2つの製造量

15L / 105L



ハニーワイン



フルーツハニーワイン



フルーツリキュール

ミニロット

15L / 約50本(300ml換算)

既存レシピ / 試作なし

おすすめ

お得ロット 初回

105L / 約350本(300ml換算)

開発費 + 製造費 / 試作2回まで

お得ロット 再製造

105L / 約350本(300ml換算)

同一レシピ・製造費のみ

金額詳細は直接お問い合わせください。

— 含まれていない費用

原料費（蜂蜜・果実など）

資材費（瓶、キャップ、ラベル、商品箱など）

パッケージデザイン・ラベルデザイン・ラベル貼付・箱入れ

✓ 含まれている費用

NBサンプル提供・製造・充填・キャップ締め・酒税・酵母

法定表示情報の共有、指定先1か所への配送料

2回の試作（お得ロット初回のみ）

製造・充填時の歩留まりにより納品本数は前後します。

表示料金は標準的な製造条件の場合です。特殊な下処理、追加検査、特殊な濾過・保管、複数箇所への配送などが必要な場合は、別途お見積りとなります。

必要な原材料と数量の目安

「原料はどれくらい必要？」

ミニロット **15L**

お得ロット

105L

ハニーワイン

蜂蜜を発酵

必要原料：蜂蜜

蜂蜜 **7kg**

既存レシピのセミオーダー

試作2回分 **6kg**

3kg/試作1回

本製造分 **48kg**

合計のイメージ **54kg**

フルーツハニーワイン

果実＋蜂蜜を発酵

使用する果実と目的の味で必要量が変わります
果汁、濃縮果汁でも対応可能です。

15Lの製造事例

甘口 | シャインマスカット

蜂蜜 **5kg**

果実 **9kg**

素材・状態・味により変動

105Lの製造事例 ※果実の種類・糖度・目指す甘辛度によって変動します。

甘口 | シャインマスカット

蜂蜜 **29kg**

果実 **60kg**

辛口 | 巨峰

蜂蜜 **21kg**

果実 **60kg**

フルーツリキュール

果実＋スピリッツ | 発酵なし

使用する果実と目的の味で必要量が変わります
果汁、濃縮還元でも対応可能です。

果汁の目安 **2～10kg**

蜂蜜の目安 **0～7kg**

素材・状態・味により変動

果汁の目安 **15～70kg**

蜂蜜の目安 **0～48kg**

蜂蜜を使用しない麦芽糖ベースの設計にも対応

※上記は原料準備のための目安です。原料の糖度・水分・状態、目標とする味わいによって最終数量を算出します。

原材料・資材の手配

必要なものは「持ち込み」または「当社調達」から選べます。



原材料

蜂蜜・果実（生フルーツ、果汁、濃縮果汁）など



資材

瓶・キャップ・キャップフィルム・ラベル・紙箱・木箱など

01 持ち込み

原料・資材の工場までの送料はお客様負担

お客様から自社工場へ送付

鹿児島市のHONEY CRAFT工場にて受け取ります

資材：予想完成数 + 予備10%

残った資材は商品納品時に返却します

OR

02 当社調達

HONEY CRAFTがまとめて手配

必要数の確認から発注まで対応します

実費 + 調達手数料(仕入額の15%)

参考価格

※種類、発注個数によって価格は変動します。当社調達の場合は、別途15%の調達手数料がかかります。

海外産蜂蜜

¥33,000 / 24kg缶

国産蜂蜜

¥90,000 / 24kg缶

300ml瓶

¥100 / 本

金キャップ

¥55 / 個

キャップフィルム

¥5 / 枚

裏面表示ラベル

¥20 / 枚

商品ラベル

¥60 / 枚

紙箱

¥100 / 個

木箱

¥450 / 個

料金はすべて税抜です

必要なものだけ、自由に追加。

基本料金をシンプルにし、仕上げ方に合わせて選べるオプションを用意しました。

01 追加試作

金額詳細は
直接お問い合わせください

お得ロット初回では2回まで
開発費に含み、3回目以降に適用。

02 ラベル印刷・貼付

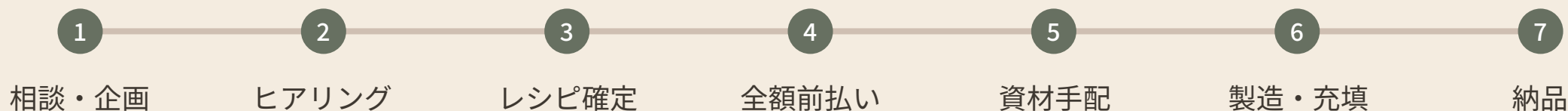
03 紙箱・木箱

金額詳細は
直接お問い合わせください

ご相談から納品まで。

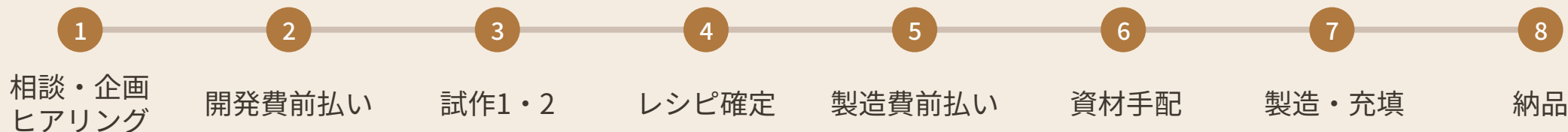
ミニロット（15L）

約2ヶ月



お得ロット（105L）

発酵：約5ヶ月 / リキュール：約4ヶ月



ミニロットのご注意

試作・製造前の味確認はありません。完成後の味を理由とする再製造・返品はお受けできません。

完成品を販売する場合は、販売方法に応じた酒類販売業免許が必要です。事前に所轄税務署へご確認ください。

OEMプラン表

2つの製造量

15L / 105L

ハニーワイン



蜂蜜を主原料に発酵

フルーツハニーワイン



果実＋蜂蜜を一緒に発酵

フルーツリキュール



果実＋スピリッツをブレンド

ミニロット

15L / 約50本(300ml換算)

既存レシピ / 試作なし

おすすめ

お得ロット 初回

105L / 約350本(300ml換算)

開発費＋製造費 / 試作2回まで

お得ロット 再製造

105L / 約350本(300ml換算)

同一レシピ・製造費のみ

金額詳細は直接お問い合わせください。

－ 含まれていない費用

原料費（蜂蜜・果実など）

資材費（瓶、キャップ、ラベル、商品箱など）

パッケージデザイン・ラベルデザイン・ラベル貼付・箱入れ

✓ 含まれている費用

NBサンプル提供・製造・充填・キャップ締め・酒税・酵母

法定表示情報の共有、指定先1か所への配送料

2回の試作（お得ロット初回のみ）

製造・充填時の歩留まりにより納品本数は前後します。

表示料金は標準的な製造条件の場合です。特殊な下処理、追加検査、特殊な濾過・保管、複数箇所への配送などが必要な場合は、別途お見積りとなります。