

★ドライなミード★

Heidrun Sparkling Mead “California Sage Blossom”

ハイドラン・スパークリング・ミード《カリフォルニア・セージ》

カリフォルニアに咲くセージの蜂蜜はとても素直な甘さ。マイルドな甘みのこの蜂蜜とロッキー山脈から流れ出るピュアな水とで醸造されたスパークリング・ミードです。

少しパンチの効いた味はカレーやバリ料理などのエスニック系の料理にも合います。ミード職人ゴードン氏の秘蔵っ子を譲っていただきました。

Bartholomews Mead “Dry”

バーソロミュー・ミード《ドライ》

ハチミツの甘みを想像すると裏切られる、南極の風を思わせるクール&ドライテイスト。カレーやエスニック料理などスパイシーな料理にもぴったり。

ユーカリからできたハチミツは、バクテリアの働きで口内炎や風邪にきくと言われ、一石二鳥なのです。

Munro's meadery “Dry Mead”

ムンロ《ドライミード》

カナダの五大湖の大自然の恵みを受けて作られるムンロミード。スツキリ系アイテムといわれるムンロの中でも、これはドライ中のドライ！辛口好きの方には是非とも一度試していただきたい出来栄です。本当にこれがハチミツを発酵させたお酒？と思うくらいですよ。

Sky River Dry Mead

スカイリバー・ドライミード

地元で採れるリンゴやメロンの爽やかな香りの蜂蜜、そしてロッキー山脈から流れ落ちるスカイリバーからの清冽な水で造られる、とてもスツキリとしたミード。特に女性に大人気の蜂蜜酒です。

ドライと言っても軽い甘みがあり、嫌味のないフルーティーな味はまさに匠の味。どんな食事にも合わせていただけます。

★クリスマスミード★

Intermiel ROSÉE (sweet)

インターミエル・ロゼ（スウィート）

自家の広大なバラ園から採取した花びらを漬け込み、色つけにクランベリージュースを加えて発酵させた「カクテルのようなスペシャルミード」です。口にすればバラの高貴な香りが広がり、クランベリージュースの酸味と絶妙なバランスです。

今回はクリスマス限定ラベルの特別バージョンです。

Lurgashall Christmas Mead

ラーガシャル・クリスマスミード

英国・サセックス州のラーガシャルワイナリーは16世紀から英国王室御用達の実績あるワイナリー。蜂蜜の風味がそのままお酒であることを邪魔せず蜂蜜酒の伝統の味を頑なに守り続けています。

今回はクリスマスシーズンだけ出荷される特別版ミードをご用意しました。ホットでも楽しんでいただける、まさに冬のためのミードです。

★甘いミード★

Bären Met

ベアレン・ミット

蜂の巣のキャップに、瓶を抱えてご機嫌なクマさんのラベル。ドイツ語でそのまま「熊さんミード」という名のこのミード、酒精強化（フォーティファイド）されたものではありませんが、強調された蜂蜜の甘さのためにアルコールはあまり気になりません。

そのままデザートとして、もしくは軽くレモンピールなどで味を引き締めてどうぞ。

Bienenhof PAUSCH Cuvée N°1

ビエネンホフ・パウシュ キュヴェ・ナンバーワン

番頭さんがこっそり紛れ込ませてくれたドイツのミード。区分としてはミディアムスイートで、食前酒としてもデザート酒としても使える優れもの。ワイン用イーストで醸造した後、スチール樽でさらに熟成して製造。ちょっと甘酸っぱいアジア風の料理とも合う一本。

Lurgashall English Mead "Dry"

ラーガシャル・イングリッシュミード

英国・サセックス州のラーガシャルワイナリーは16世紀から英国王室御用達の実績あるワイナリー。蜂蜜の風味がそのままにお酒であることを邪魔せず蜂蜜酒の伝統の味を頑なに守り続けています。

「ドライ」という名前ながら実は十分甘いのですが、日本に入ってきたばかりの味をお試しください。

Cégünk, a MÁTRAI MÉZBOR KFT

ツェーグン マトラ・メーズボル

ハンガリーからやってきた謎のミード。メーズが蜂蜜で、ボルがワインのこと。アカシアの蜂蜜と葡萄のワインを調合、熟成させた一本。ちなみにマトラというのはこのミードを作っている会社の名前。もともとワインも作っている会社のように、そこで培った醸造・熟成技術を応用した…らしい。

マスカットワインのさわやかさと、蜂蜜の甘さを程よく調和させた特別なワイン。正確にはミードというより Pymeat という区分になるかもしれません。

Dwójniak Kurpioswski

ドゥヴィニアク・クルピオフスキ

起源は1000年以上前、北欧から伝わったとされる濃厚なミード。ポーランド特産の黒スグリ（ブラックカラント）の果汁とハーブを加え、木の樽で少なくとも5年は醸成。そのまろやかな味わいはデザート酒としても最適とされています。幾多の国際コンテストで優勝に輝いた、ポーランドが誇る銘柄です。

Kasztelański

カシュテラニスキ

独特な風味をもつ「蕎麦の蜜」にハーブの根を加え、ポーランドに長く伝わる手法で醸成された芳醇なミード。1968年ブカレストで開かれた国際コンテストで金賞を獲得、1985年名古屋でも再優勝を果たしています。氷とレモンを添えて爽やかに飲んでもよし、ポーランドの伝統的な香料 *goździki*（ゴジキ）とシナモンを加えて温め、スパイシーな味を楽しんでもよし。ポーランドらしい、山の民の気分が味わえます。

Pótorak Jadwiga

プトラク・ヤドヴィガ

ラズベリーと野バラのシロップを加え、10年かけて醸成した、香り高く、味わい深い蜂蜜酒。水分1リットルに対し720グラムの蜂蜜が含まれており、そのリッチな舌触りは至高のもの。「蜂蜜酒の女王」とも言われ、国内のコンクールはもちろん、アメリカ・コロラド州で開催される国際ミードフェスティバルで銀賞を獲得するなど、世界的にも評価の高い逸品です。