

出品したミード一覧（アルファベット順）

Bartholomews Mead “CITRUS MEAD”

バーソロミュー・ミード《シトラスミード》

バーソロミュー・ミードリーを引き継いだジェームズさん。彼が新作として送り出すのがこのシトラスミード。

蜂蜜の他に南オーストラリア産オーガニックグレープフルーツの果汁も一緒に醸造することで、夏向きのさっぱりしたミードが出来上がりました。アルコール度数も 10.5% と非常にやさしい飲みやすいタイプです。

Bartholomews Mead “Dry” (old and new)

バーソロミュー・ミード《ドライ》（新旧）

バーソロミューミードリーの旧オーナーにしてカリスマミード職人バート氏が最後に造ったドライミード。それが酸化防止剤を添加せずに造り上げたこだわりドライミードで、酸味が強く出ているのが特徴です。その前に造られた酸化防止剤入りのミード(緑ビン)はドライミード(旧)ながらとてもまろやかなテイストです。

酸化防止剤を添加するか否かでこんなにも違いが出るのかというところをお確かめいただきたいと思います。良し悪しではなく、これはもう好みの問題。新旧両方を味わい、どちらが好みかその違いを楽しんでみてください。

Bartholomews Mead “Medium”

バーソロミュー・ミード《ミディアム》

世界最高の権威がある国際ミードフェスティバルで、2006 年見事 1 位に輝いたバーソロミュー・ミードリー。当時のオーナーであるカリスマミード職人バート氏の情熱を感じさせるこの逸品は、500 種類近い中から選りすぐった蜂蜜を使っています。

ほんのりユーカリの風味を漂わせた、後味がよい、すこし甘めの飲みやすいミードです。嫌味のなさが幅広い層からの支持を得ており、ミール・ミィではミードの入門編としてお奨めしています。

Bartholomews Mead “Sweet”

バーソロミュー・ミード《スウィート》

世界最高の権威がある国際ミードフェスティバルで、2006 年見事 1 位に輝いたバーソロミュー・ミードリー。そこのカリスマミード職人バート氏の技が最も発揮された秀逸のミード。このミードを以てミール・ミィはモダンミードの一つの極と考えています。しかし残念ながら昨年で現オーナーのジェームズさんにミードリーを譲渡され引退されました。

バート氏の時代のもものは全て買い占めをしましたが、在庫がなくなると二度と味わうことが出来なくなります。

ユーカリ風味の蜂蜜の甘さがしっかりと伝わるミードで、食前酒としても、食後酒としても楽しめる一本です。

Heidrun Sparkling Mead “California Orange Blossom”

ハイドラン・スパークリング・ミード《カリフォルニアオレンジ》

春のカリフォルニア。オレンジ畑一面に美しく咲き広がる真っ白な花。そこから採れる蜂蜜は、柑橘系の代表格。しかし、醸造することによって「カリフォルニア・オレンジの蜂蜜」というよりは、マーマレードジャムの皮のような苦味が特徴的な大人のテイストに様変わり！

ロッキー山脈からのピュアな水を使ってスパークリングにすることで、さらにそのドライテイストと柑橘系本来のジューシーさが引き立っています。シャンパン同様の製造手法できめ細かい泡を持ち、ドライ好きの方にはもちろん、単なる辛口では物足りないという方にも是非ともお勧めしたい逸品です。

Intermiel BENOÎTE (extra-sweet)

インターミエル・ブノワ (エクストラスウィート)

野草の豊かな香りと、ほんのりとした柑橘と夏の蜂蜜の香りが調和した甘いミード。フルボディで甘さもしっかりあるので、食前酒として単独で、もしくはフォアグラやクセの強いチーズなどと楽しむか、デザートと共に楽しむのがお勧めです。

Intermiel BOUQUET PRINTANIER (med-dry)

インターミエル・ブーケ＝プランタニエ

Bouquet printanier の意味は「春の花束」。その名の通り春の花の香りの中に、ほのかに蜂蜜とリンゴの味がします。しっかりした辛口のため、白ワインのように冷やして魚介類やホワイトミート（鶏の胸肉、子牛、豚肉等）、山羊のチーズなどと楽しむのがお勧めです。

Intermiel ROSÉE (sweet)

インターミエル・ロゼ (スウィート)

ほのかなクランベリーのと、繊細でフレッシュなバラの香りが調和した甘いロゼ。フルボディでありながらしなやかな甘さをもつこのミードは、そのままカクテルとして、もしくはチョコレートやマジパン（アーモンドの粉と砂糖を混ぜて作るお菓子）などの甘いお菓子とともに楽しむのが良いでしょう。

Lindisfarne mead

リンディスファーン・ミード

「聖なる島」リンディスファーン。世界の 4 隅とこの聖なる島で採取された蜂蜜を元に醸造し、微発酵させた葡萄ジュース、蜂蜜、ハーブ、そして井戸から湧き出る水を組み合わせた上で酒精強化（アルコール添加）した特別製。

グラスを近づけると蜂蜜の香りが漂い、飲んでみるとハーブの複雑な香りと、酒としてのしっかりした自己主張があります。甘いながらも飲み応えのある強いミードです。

Maxwell Honey Mead

マクスウェル・ハニーミード

熟成によって蜜蝋、キャラメル、ナッツ、マーマレードなどの香りが醸し出されたミード。一口飲めば、アプリコットや蜂蜜漬けにしたフルーツのような香りが広がります。クラッシュアイスで冷やして飲めば柑橘類のピールと干したアプリコットのような味わいになりますし、チルドから室温程度で飲めば香りの余韻をゆっくり楽しむこともできます。

ちなみに、地元ではドライジンジャーエールで割ってロングカクテルにして飲んだり、鶏料理の隠し味として利用されたりもされています。

Maxwell Spiced Mead

マクスウェル・スパイスミード

蜜蝋、シナモン、クローブが香り立つミード。しっかりした香りがあるため、このミードはホットでも楽しめます。

このスパイスミードをホットで楽しむには、湯気が立つくらいまで加熱します。ただし、絶対に沸騰させてはいけません。このちょうど良い熱さになったところで、ミード本来の香りとスパイスが調和し、とても体が温まる飲み物になります。

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、とてもスッキリとしたミード。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、喉ごしをスムーズにしてくれます。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。