

## シンプルな醸造方法のミード

蜂蜜酒「ミード」の原料は、蜂蜜と水、そして酵母菌だけです。蜂蜜はそのままではお酒には生まれ変わりません。水で2~3倍に薄める事で発酵が始まります。夏なら1週間、冬なら3週間程度でお酒になります。また、味を劣化させるタンニンが含まれていませんので、抜栓後も冷蔵保存で1ヶ月以上おいしく召し上がっていただけます。

### ミード醸造の工程

#### 蜂蜜+水+酒酵母を投入

煮沸滅菌した容器に、蜂蜜:水=1:1~2、酒酵母を少量投入します。



#### 発酵、濁引き

発酵と共に炭酸ガスがポコポコと湧き出します。濁りはベントナイト(清澄剤)とフィルターで取り除き、後は落ち着くまでラッキング(濁引き)します。



#### ボトルング&キャッピング

瓶詰めしてコルク栓をしたら出来上がりです。



## 2つのトレンド~古典派と現代派~

現在の蜂蜜酒には2つのトレンドがあります。北欧を中心とした濃厚な蜂蜜の風味を活かしたものや、ハーブやスパイスなどと併せたよりコクのある極甘の伝統的なミードの流れの古典派。80年代に米国を中心にホビーとして人気のあった「醸造ブーム」でプロ顔負けの腕を持つ実力者が本格的に販売しはじめたのがきっかけのスッキリとしたテイストが特徴の現代派。飲み比べることで大きな2つの流れの違いを感じてみてください。

はちみつ専門店ミール・ミイは  
ミード専門店としての大人の顔があります。

ミードカウンターでゆっくり吟味。

店内奥に専用カウンターがあります。試飲をはじめショットでおしゃれな語らいにも使っていただけるようになっています。日本ではここしかないという貴重なミードもたくさん並べられており、ミード文化の深淵や奥義を垣間みることができます。



専門のアドバイザーがミードの魅力をご案内します!

「ミードのことならミール・ミイに訊け」とばかりに、全国から愛好家はもちろんプロの方も楽しみ方や造り方をはじめ様々なお尋ねがあります。ミードに関する情報はまだまだ少ないですが、実体験に基づくいろいろな角度からのご紹介しております。まさしくミードの伝道師です。



安心・こだわりのミードのみを取り揃えております。

世界では希少なミードですが、やはりただ単に輸入販売しているわけではありません。おしゃれなボトルなだけ、ただ美味しいだけでは納得しません。世界各地にあるミードラーを直接訪れ、職人の思いやこだわりを充分理解し、信頼関係を築いたうえで、安心で日本人に合う質の高いアイテムだけを扱っています。

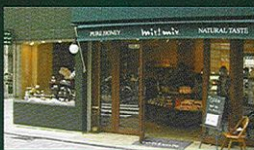


お酒は20歳になってから。

※未成年へのお酒の販売は致しません。年齢をご確認させて頂く事がございます。



ミードの他にも多彩なはちみつ製品を取り揃えております。



【ミール・ミイ本店】 [www.miel-mie.com](http://www.miel-mie.com)  
〒604-8083  
京都市中京区三条通雷小路西入中之町21  
FAX 075-221-3879  
MAIL [info@miel-mie.com](mailto:info@miel-mie.com)

☎ 075-221-6639

MEAD  
[ 蜂蜜酒 ]

神々の酒と崇められた  
人類最古の酒



miel mie



## 英知と勇気、生命と結束を願う、人類最古の酒

ミードの歴史は、ワインやビールより古く、14000年前に人類が巡りあった最古のお酒という説があります。その昔、のどを乾かせた狩人がクマなどに荒らされてひっくり返った蜂の巣に溜まっている雨水を偶然飲んだ時が最初の出会いであったと言われています。古代ギリシャでは神々のお酒として崇められ、ローマの英雄ジュリアス・シーザーもミードを愛飲したといわれています。最近ではハリー・ポッターやクトゥルフ神話にも登場しており、一度は飲んでみたいというファンもかなりおられます。

### 「薬品」の語源 Etymology of "Medicine"



## 蜂蜜酒を健康に役立てる

有名な英国のエリザベス女王I世は、ハーブやスパイスを漬込んで醸造した「メセグリン」(Metheglin)を愛用したと云われています。ハーブとアルコールで血行がよくなり、身体が温まって熟睡でき体力回復できることから「薬(メディスン)」の語源になっています。海外では直接火にかけアルコール分を飛ばして卵酒のように風邪気味の子供たちにも与えるという民間療法も残っています。

### 「ハネムーン」の語源 Etymology of "Honeymoon"

## Honeymoon: 蜂蜜の1ヶ月間

古代から中世のヨーロッパ、特に森を愛するゲルマン民族において新婚直後の新婦は住居から外出せずに1ヶ月間、蜂蜜酒を造り、新郎に飲ませて子作りに励みました。これは蜂蜜に強壮作用があるとされた事と、蜂の多産にあやかる為ではないかとされています。また、かなりの確率で第一子は男の子が生まれると信じられており、その願いも込められているとのこと。ここから「蜂蜜の1ヶ月間」=蜜月(Honeymoon・ハネムーン)という言葉が生まれました。



日本で唯一の「ミード専門店」として世界中から厳選したミードをご披露しています。



## インターミエルミード

【カナダ・ケベック州】

INTERMIEL MEAD

バリエーション	度数	味の説明
ロゼ	12%	バラの香り豊かな女性好み
ブノワ	14%	甘みしっかり後口爽やか
ブーケプリンタニア	13%	クセになる独特の苦みが印象的
メディエバル	16%	とろっとした濃厚な甘さ

## ポーランドミード

【ポーランド・ルブリン】

POLAND MEAD

バリエーション	度数	味の説明
ヤドヴィガ	16%	特徴的な香りとコクのある甘さ
クルピオフスキ	16%	飲みやすい甘さと香りが特徴
ピヤストフスキ	16%	ハーブとスパイスの引き締まった味わい

こんな飲み方にぴったり!

「ホットミード」

カップにミードをいれ、電子レンジで30秒。体の心からぽかぽか温まります。



## スカイリバーミード

【アメリカ・ワシントン州】

SKY RIVER MEAD

ロッキー山脈から流れ落ちるスカイリバーからの水と、地元で採れるリンゴやメロンの蜂蜜で造られます。フルーティでスッキリなライトテイスト。女性に大人気。舌の上を転がるような心地は仲間と飲めば知らぬ間に一本空いちゃうこと請け合いです。

バリエーション	度数	味の説明
スウィート	11.5%	フルーティーな甘さ
セミ・スウィート	11.5%	甘さ控えめで後口スッキリ
ドライ	11.5%	シャープなキレでスッキリスムース

## バーソロミューミード

【西オーストラリア・デンマーク地区】

BARTHOLOMEWS MEAD

西オーストラリアの南端で、対岸の南極から運ばれてくる清涼な雨水とその風を受けて育ったユーカリから採れる蜂蜜を使って造られるミードです。世界中で数々の賞を得ている実力派で、「モダンミード」の真骨頂が味わえます。

バリエーション	度数	味の説明
スウィート	10%	甘さと軽さのバランスが絶妙
ミード	11.5%	ワインにないコクと風味
シトラス	10.5%	グレープフルーツのような爽やかテイスト

こんなお料理にぴったり!

「うなぎのカレー風味サラダ」

ミードのすっきりとした甘さが、ちょっぴりスパイシーなサラダにぴったり!



## ハイドランスパークリングミード

【アメリカ合衆国・カリフォルニア州】

HEIDRUN SPARKLING MEAD

カリフォルニア州で採れる蜂蜜とロッキー山脈から流れ出るピュアな水を使用して醸造された、はじける泡とドライテイストが特徴のスパークリングミードシリーズ。炭酸がぬけた後も味の違いが楽しめる、1本で2度おいしいミードです。

バリエーション	度数	味の説明
カリフォルニアオレンジ	12.5%	オレンジピールのようなスッキリした味わい
カリフォルニアセージ	12.5%	ドライテイストだが後口甘め
カリフォルニアユーカリ	12.5%	香り豊かなビターテイスト
ネバダ・アルファルファ	12.5%	男っぽい苦みが魅力

※その他のバリエーションもございます。

こんなお料理にぴったり!

「鶏肉のクリーム煮オレンジ風味」

ジューシーな鶏肉と濃厚なクリームがミードの刺激的な泡とほろ苦さにぴったり!

