

A special day when the moon is beautiful!

甘美なお酒

お月見 ミード

With Mead tonight



はちみつ酒
今宵はMEADに酔いしれて

はちみつから造った甘美なお酒ミード (MEAD) で
お月見にちなんだカクテルやスイーツはいかが？

美しい月を見ながら窓辺でお酒を飲んだり、

団子やすずきと一緒に供えてみたり

自粛ムードの今年は、おうちで風情を楽しんでみませんか。

蜜月ナイト お月見 ver.

はちみつのお酒 蜜月	90ml
バタフライピーティー	20ml
レモンピール	1枚
クラッシュアイス	140g

作り方

1. 濃い目に淹れたバタフライピーティーをグラス下1センチくらい注ぐ
2. グラスにクラッシュアイスを入れ、丸く切り抜いたレモンピールを貼り付ける。
3. 「はちみつのお酒 蜜月」を静かに注ぐ
4. お好みでレモン果汁を加えると紫色に変化します



十五夜の赤蜜月

はちみつのお酒 赤蜜月	20ml
抹茶ラテ	40ml
白玉だんご	1個

作り方

1. 抹茶ラテと「はちみつのお酒 赤蜜月」よく混ぜ、グラスに注ぐ
2. カクテルピンに白玉だんごを刺して添える
3. お好みで抹茶パウダーや金箔で飾ると素敵

※抹茶ラテは市販品でOK。抹茶の味が濃いものの方が美味しいです。



大人のミードあんみつ

[あんみつ]
分量はお好みで。市販品でもOK
寒天 (冷やし固めたもの)

あんこ
白玉だんご
お好みのフルーツ
(みかん、桃、さくらんぼ など)

作り方

1. 寒天、白玉だんご、フルーツ、あんこをお好みで盛り付ける
2. 黒蜜とヤドヴィガをよく混ぜて、あんみつにかける

※ミードシロップは、ヤドヴィガか赤蜜月がおすすめ
ヤドヴィガだとコクのある甘さに、赤蜜月だとクセのない味わいです。



[ミードシロップ]

黒蜜	大さじ1
ヤドヴィガ	大さじ1

miel mie.