

プレスリリース 2022 年 12 月 吉日

仏発モダンミード「ブル・ド・リュッシュ(Bulles de Ruche)」 フランス大使公邸のイベントで新感覚のスパークリングミードを披露

現代風にアレンジされた世界最古のお酒、蜜源ごとに異なるアロマをワインのように楽しむ
ワインディレクター 田邊公一氏が紹介



新感覚のミードブル・ド・リュッシュ(Bulles de Ruche)を販売するフランスのBEECHは、2022年11月30日-12月1日にフランス大使公邸で開催された食品業者向けイベント「フランス、美食の余韻 Food Expérience 2022」に出展、トップソムリエでワインディレクターの田邊公一氏を講師に迎え、メディア向けにテイスティングセッションを行いました。花蜜ごとに異なるアロマを放つスパークリングミードは、従来のミード(はちみつ酒)とは一線を画す、軽い口当たりのプレミアムドリンクです。

ミード(はちみつ酒)とは

ハチミツと水を発酵させて作られるミード(Mead、蜂蜜酒)は、紀元前一万年以上前から存在していたといわれる人類最古のお酒です。古代ギリシャ神話をはじめ、ケルト神話や北欧神話でも「神のお酒」として崇められてきました。また、古代バビロン王国では、花嫁の父親が結婚後、子宝に恵まれることを望んで、花婿にミードを1か月間与え続けるという習慣があり、ハネムーン(Honey Moon 蜜月)の名前の由来となったといわれています。

ブル・ド・リュッシュ(Bulles de Ruche)の誕生

ワイン業界に携わってきた創業者ポール＝オーギュスタン・ドラトル (Paul-Augustin Delattre) は、伝統の職人技術を重んじつつ、希少で高価なハチミツから新しい飲料を創るプロジェクトを2020年に立ち上げました。蜂蜜の多様性と有機的な特性に魅了され、「ミード」と呼ばれるアルコール発酵に注目、アルコール度数の低い軽快なスパークリングドリンクで蜂蜜のフローラルな側面を強化することにしました。

スパークリングミードはアルコール、カロリーともに控えめ(アルコール度数4.5%、砂糖含有量0.34g/L)で、細かい泡とともにハチミツの香りが立ちのぼり、軽い口当たりと上品な味わいが楽しめます。ブランド名のブル(Bulles)はフランス語で「泡」を、リュッシュ(Ruche)は「ハチの巣」を意味しており、ラベルに施されたミツバチやハチの巣のモチーフにフランスらしい遊び心があふれ、シャンパーニュのようなコルク栓でエレガントな佇まいを演出します。パーティーやお祝いの席、季節の贈り物、大切な方へのプレゼントにも最適です。現在、日本国内でブル・ド・リュッシュを輸入・販売する株式会社ミラベルでは、ラベンダー、ライチ、ティユル(菩提樹ノリンデン)の3種のテイストが楽しめるスパークリングミードに加え(容量750ml/275ml)、レモンが香るノンアルコールのハニースパークリングウォーターを取り扱っています(275ml)。

専門家からの高い評価

ブル・ド・リュッシュのスパークリングミードは、ワイン評論家・ジャーナリスト ジャンシス・ロビンソン(Jancis Mary Robinson)のチームより17/20という高い評価をえており、フランスでは、星付きレストランやトップパティシエに好まれ、ギャラリー・ラファイエットやラ・グランド・エプスリー・パリなど高級百貨店から、ラグジュアリーホテル、メゾン・ド・ウィスキーなど専門店に至るまで、国内の取り扱い店は270か所以上にのぼります。また SIAL Paris 2022 のイノベーション賞ファイナリストにも選定されました。

まるでワインの「テロワール」、花蜜の種類と産地へのこだわり

香りを引き出すため、主原料となる単花蜜(一種類の花の蜜からなるハチミツ)選びを慎重に行い、養蜂者や産地がわかるようトレサビリティを確立しました。ハチミツの香りの特徴を損なわないよう、選び抜いた酵母を加え、繊細なアロマを保つため、ステンレスタンクでゆっくりと低温発酵した後ガスを添加し低温殺菌しています。亜硫酸塩、保存料、香料、グルテンは加えず、蜜源ご

とに異なる繊細な味わいや香りは、まるでワインのように楽しむことができます。ソムリエ・ワインディレクター田邊公一氏のテイस्टイングコメントとともに以下 4 つのキュヴェをご紹介します：



●ブル・ド・リュッシュ ライチ

原生林の保護と養蜂活動を支援するラ・カンパニー・デ・ミエル社のマダガスカル産ライチハニーを使用。

【ソムリエ田邊公一氏コメント】

ライチ、マスカット、青リンゴ、白いバラ、花の蜜、華やかな香りが広がる。まろやかな甘味、きめ細かい酸味、スムーズなテクスチャーで、余韻にもフルーティでフローラルなフレーヴァーが続いていく。よく冷やしてアペリティフとして。桃のカプレーゼ、生ハムメロン、シャインマスカットと一緒に。暑い日にはロックスタイルもおすすめ。

●ブル・ド・リュッシュ ラヴァンド(ラベンダー)

フランスのラベンダー畑として名高い、南仏プロヴァンス地方ヴァレンソール高原の IGP 認証を受けたラベンダーハニーを使用。

【ソムリエ田邊公一氏コメント】

香りはとてもアロマティックで華やか。ラベンダー、アマレットリキュール、紅茶、アーモンドのようなニュアンスがあり、味わいは軽やかでありながら、コクのある旨味も感じられ、豊潤さがある。フローラルなアロマに癒される。チキンのシーザーサラダ、エビマヨ、海南鶏飯との相性も抜群。やや大きめのワイングラスで香りを楽しみたい。



●ブル・ド・リュッシュ ティユル(菩提樹／リンデン)

フランス王家が所有していたオワーズ地方ハラットの森に生育する菩提樹から集められたリンデンハニーを使用。

【ソムリエ田邊公一氏コメント】

ライムやグレープフルーツ、菩提樹、花の蜜の香り。そしてタイム、ローズマリーを想わせるハーブの心地よい香り。味わいはフレッシュな果実の印象と生き生きとした酸味が感じられ、スムーズでエレガント。よく冷やして冷製のオードヴルと共に。サーモンのカルパッチョ、ツナとトマトのサラダ、トマトのカッパリーニとの相性は抜群。細身のワイングラスをおすすめしたい。

●オー・ペティヤント・ド・ミエル(スパークリングハニーウォーター)

世界遺産モン・サン・ミシェル産のハチミツとハラットの森のリンデンハニーをブレンドし、シチリア産の有機レモンを使用。

【ソムリエ田邊公一氏コメント】

新鮮なレモン、レモンピールやハチミツの香り。清涼感があり、リフレッシュさせてくれる。レモンとハチミツのピュアな味わいがストレートに感じられ、余韻に綺麗な酸味とフレッシュな果実のフレーヴァーが続いていく。ロングのタンブラーやワイングラス等、シチュエーションに合わせてグラスを選ぶ楽しさがある。ツナのサンドイッチ、ボンゴレビアンコの Pasta、フライドチキンにもよく合う。ティータイムには、パンケーキやレモンタルトと一緒に。



田邊公一(たなべこういち)氏：ソムリエ、ワインディレクター。ザ・リッツ・カールトン東京開業時よりソムリエを務め、在職中、フランスパリの二つ星レストラン「サンドランス」で研修。その後、フランスへの短期留学を経験し、フランス各地のワイナリーを訪問。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」講師兼ワインディレクター。第 6 回キュヴェ・ルイーズボメリーソムリエコンテスト優勝。都内レストランやワイン関連会社のワインセクション、ドリンクアドバイザーを務める。ワインを中心とした、各種飲料のイベント監修や、コメントーター、執筆、プロモーション活動も担当。

【商品についてのお問い合わせ先】

株式会社ミラベルでは卸売業者様との新規お取引を募集しています。お気軽にお問い合わせください。

株式会社 ミラベル TEL：03-6821-1656 Email: contact@mirabelle-drinks.com

<https://www.mirabelle-drinks.com/contact-us>

Bulles de Ruche: ブル・ド・リュッシュ 天然素材でつくられたフランス西部生まれのスパークリングミード。100%ピュアハニーを発酵して作られ、低アルコール、低カロリー、グルテンフリー、亜硫酸塩フリー、香料・保存料無添加。カクテルや料理との相性も良く、フランスの一流レストラン、ホテル、高級百貨店からも支持されています。 <https://bullesderuche.fr/en/>

【本リリースに関するお問合せ】フランス貿易投資庁・ビジネスフランス プレス/広報 松木 TEL03-5798-6149

asako.matsuki@businessfrance.fr