

SPECIALISTES DES LIQUEUR  
ET DES JUS DE FRUITS DE BOURGOGNE

アール

ギルマール

R. GUILLEMARD



●ステンレス製回転式  
醸造タンクの大醸造設備  
果実は柔らかくするため  
この回転式樽内で  
風味を損なわないように  
光と熱を遮断します。



●ニュー・サン・ジョルジュ村カシス自社畑

●●● フランスはブルゴーニュ地方ニューイ・サン・ジョルジュに拠点を置く1919年創業、ギルマール社 ●●●  
●グループは、クレム・ド・カシスの生産量ではフランス第2位を誇り、とりわけ高級ラインの  
カシスリキュールに関しては他の追随を許さない堂々の第1位の座を守り続けています。

1919年創業以来、フランスが全世界に誇る偉大なグランクリュワインの故郷であるブルゴーニュ地方の中心地、  
ニュー・サン・ジョルジュに拠点を置き、創業当時よりスタンダードではなく、高品質リキュールの生産に力を注いでいる会社です。  
現在、クレム・ド・カシスの生産量ではフランス第2位を誇り、高級ラインのカシスリキュールに関しては他の追随を  
許さない堂々の第1位の座を守り続けています。その品質の高さはフランスは当然ながら世界の有名レストランや  
パティスリーで圧倒的支持を得ています。原料に関しては創業当時より  
オート・コート地区の優良な果実栽培農家契約を交わし、常に新鮮で安全な高品質のカシスを確保しています。  
情熱と栽培農家とのタイアップが結実し、フランスを代表する高級リキュールメーカーの地位を不動のものにしています。

クレーム・ド・ペシエ  
Crème de Pêche



原料：桃  
(南フランス産)

アルコール15度  
エキス **33** 度

★<<果実の凝縮感>>★  
南フランス産のフレッシュな黄桃が原料。温暖な気候の下、たわわに実った果実の甘い香りや風味が活かされています。カシス同様 アルコール感を感じさせない高品質な仕上がりです。ピーチ・リキュールはオレンジジュースとの相性は抜群です♪

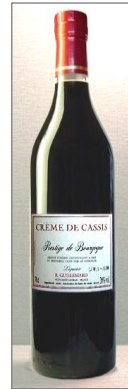
カシス・ブルゴーニュ  
Crème de Cassis de Bourgogne



原料：カシス（黒すぐり）  
ブルゴーニュ産  
最高品種、  
ノワール・ド・  
ブルゴーニュ種  
のみを使用しています。  
アルコール15度  
エキス **52** 度

★<<果実の凝縮感>>★  
鼻を近づけると強く広がるカシスの心地よい香りと、口に含んだ時に確かに感じる黒すぐりの凝縮感・バランスのとれた酸味。アルコール感を感じさせない高い品質が感じられ、素直に身体の中に吸収されていくよう！このカシスはロック、ストレートでも十分に味わえる程の高いポテンシャルを秘めています。

カシス・プレステージ  
Crème de Cassis Prestige de Bourgogne



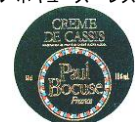
原料：カシス（黒すぐり）  
ニュー・サン・ジョルジュ  
自社畑産、  
ノワール・ド・  
ブルゴーニュ種  
のみを使用しています。  
アルコール **20** 度  
エキス **60** 度

★数少ないドメヌ系リキュール！★  
原料の栽培から瓶詰めにいたるまで一貫して管理する数少ないドメヌ系カシスリキュールで、特にエキス分が60%と高く、原料の果実を感じさせる、凝縮感の溢れる味わいが特徴。まさに最高級品です！

「世界の食通たちはギルマールのリキュールを見逃さない」

フランス・レストラン、パティスエたちがギルマールのリキュールを選んでいる事実は、ギルマール社製品の質の高さを証明する、ゆるぎない証である。  
また、有名レストランのオリジナル・ラベルでも提供されています。

レストラン「アラン・シャベル」 レストラン「ポール・ボキューズ」 レストラン「ボーマニエール」



商品名	度数	エキス分	容量	小売価格（外税）	JANコード
クレーム・ド・ペシエ	15%	33%	700ml		3376376589102
カシス・ブルゴーニュ	15%	52%	700ml		3376379758406
カシス・プレステージ	20%	60%	700ml		3376376615900

KOTO CORPORATION ボルワイティオ重規販売店

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12 (株)コートコーポレーション

TEL:0798-71-0030 FAX:0798-71-0033

担当：