



アガヴェ(竜舌蘭)



発酵槽



蒸留機



TEQUILERA DE ARANDAS

テキーラ・デ・アランドス社

テキーラ・メーカーでは大手のテキーラ・デ・アランドス社は、日々5万リットルの生産能力国内1位の名門です。その洗練された工場施設は最新鋭技術を導入しており、衛生面・品質において多くの信頼を得ています。バルクでの輸出量は国内の80%シェアを誇っています(輸出国はアメリカ、アジア、ヨーロッパ、及び、アフリカ)。テキーラの最大マーケットはアメリカですが、そのアメリカで売上4位を誇っています。

生産能力 メキシコ1位、バルク輸出80%シェア、アメリカ売上4位の実力!



レイス シルバー

シルバーは熟成をしていない透明なホワイトテキーラ、テキーラ本来の新鮮な香味とピュアな口当たりをもった、テキーラらしい味わいです。非常にクリーンでカクテルのベースに相性抜群! 以前プロバーテナーが集まる試飲会で、シルバーテキーラ部門でダントツの一番人気でした。

38%/750ml/12本入
バーコード 759380114073

“TRES REYES トレス・レイス”とは、「3人の王様」という意味でこの地区を代々治めていた由来から来ているものです。

Variety : アガヴェ主体
Area : ハリスコ州アランドス地区
Category : テキーラ
Alcohol : 38%



背面部にはアガヴェ収穫人を模ったレイス専用の浮き彫り装飾がほどこされたお洒落なボトルです。

レイス ゴールド

ゴールドは品質と価格において非常にバランス良く、淡い黄金色を呈している。ミディウム・ライトで、柔らかい口当たりが特徴。カクテルに使用してもバランスが良い。

38%/750ml/12本入
バーコード 759380114035



エル・チャットロ シルバー

シルバーは熟成をしていない透明なホワイトテキーラ、テキーラ特有の青草香やイモのようなシャープな香りの中に甘い香りが複雑に混じり合う。味わいも甘味を有し、カクテル・ベースでも良いが、ストレートで味わってもとてもおいしい!

750ml/12本入
バーコード: 759380113427

Variety

AGAVE 竜舌蘭 主原料: AGAVE 竜舌蘭を主原料に、PILONSILLO ピロンシーリオ(赤砂糖)やサトウキビを加え(副原料は49%まで可)一緒に発酵させます(発酵後はアルコール3~5%)。その後2~3回蒸留し、アルコールを90°まで高めず。このアガヴェは、日本名を竜舌蘭リウゲ ヲツツと言ひ、アロエを大きくしたような根生植物です。メキシコでは、ハリスコ州テキーラ村周辺特産のアガヴェ・アスール・テキーラナ種と言う竜舌蘭を原料にした蒸留酒だけが、テキーラと名乗ることを許されています。竜舌蘭は通常植えられて6~8年後に収穫されます。

Area
メキシコ
ハリスコ州
アランドス地区

Category
テキーラ

Ageing
1ヶ月樽熟成
(ゴールドのみ)

Alcohol
38% Vol

エル・チャットロ ゴールド

ゴールドは1ヶ月樽熟成をした淡い茶褐色、樽熟成によりシルバーよりまろやかとなる。新鮮な柑橘系とコーヒー豆を思わせるアロマが心地よいスモーキーな香り、フルーティーな甘みが特徴的なテキーラです。ストレートで味わってもとてもおいしい!

750ml/12本入
バーコード: 759380113625



No.	商品名/バーコード	アルコール度数/容量/入数	納入価格(外税)	参考上代(外税)	ご注文数量	備考
910	レイス シルバー 759380114073	38° /750ml/12本			CS	
911	レイス ゴールド 759380114035	38° /750ml/12本			CS	
920	エル・チャットロ シルバー 759380113427	38° /750ml/12本			CS	
921	エル・チャットロ ゴールド 759380113625	38° /750ml/12本			CS	

※小瓶サンプルご用意できます。(ご帳合)

貴社名:

ご住所:

TEL:



ポルフィディオ正規販売店

KOTO CORPORATION

(株)コートコーポレーション

〒662-0918 兵庫県西宮市六湛寺町 9-12

TEL:0798-39-1911 FAX:0798-34-7477

担当: