

# PORFIDIO®

All hand-blown & All hand-made bottle  
**ALL PREMIUM & ALL SPECIAL**  
 アガヴェ・スピリッツ、アガヴェ・リキュール



**日本初上陸！！レポサド、スアヴェ、ドルチェ！！！！**

## PORFIDIO THE REPOSADO

0937

### ポルフィディオ・レポサド

樽熟成8ヶ月のレポサドタイプ。  
 通常レポサドは樽熟成2ヶ月以上1年未満を言います。  
 (1~3年はアネホ、3年以上でエクストラ・アネホ)  
 この8ヶ月の樽熟成期間は、プラタカクタスのような、  
 アガヴェ本来の味わいを強く感じることが出来ると同時に、  
 ほのかに樽香が感じられる絶妙な期間になっています。  
 樽はアネホと同じ手焼きのアメリカン・ホワイトオーク新樽を使用し、  
 通常レポサド・クラスでは長めの8ヶ月間樽熟成を行っています。  
 そのため、ラベルには「レポサド・エクストラ」と表記され、  
 ポルフィディオ社の自信が表れた逸品になっています。



樽熟成	タイプ	度数	容量
8ヶ月	レポサド	39,3%	750ml
J	A	N	参考上代(外税)
4514852010118			¥ 8,800

## PORFIDIO THE SUAVE

0938

### ポルフィディオ・スアヴェ スアヴェ=優しい(伊)

度数24,7%の低度数テキーラ。樽熟成2年のアネホタイプ。  
 通常のテキーラは38~55%と度数が高いお酒ですが、  
 このスアヴェは焼酎と同じぐらいの度数に造られています。  
 美味しさはそのまの低度数テキーラは飲みやすく、また、  
 ブルーアガヴェ本来の香りや味がアルコールに負けることなく広がり、  
 感じ取りやすくなりました。テキーラの味わいが好きな方には最適である  
 のはもちろん、今まで度数が高くてテキーラが飲めなかった方にも、  
 楽しんでいただけるようになっています。  
 そして度数が低いことで食事にも合わせやすくなりました。  
 アガヴェの質に自信があるからこそ造れる画期的で革命的なテキーラです。



樽熟成	タイプ	度数	容量
2年	アネホ	24,7%	750ml
J	A	N	参考上代(外税)
4514852010132			¥ 6,800

**NEW!!**

## 樽熟成8ヶ月のレポサド・タイプ

REPOSADO ポルフィディオ・レポサド

## 樽熟成2年&度数24,7% 'マイルド・テキーラ'

Suave ポルフィディオ・スアヴェ

## ブルーアガヴェ100%のアガヴェ・リキュール!

Dolce ポルフィディオ・ドルチェ

## PORFIDIO THE DOLCE

0940

### ポルフィディオ・ドルチェ

ポルフィディオ社の自慢のアガヴェを使ったアガヴェ・リキュール。  
 テキーラの原料であるアガヴェは砂糖の1,3倍の甘さなのに、  
 砂糖、蜂蜜、メープルシロップよりも低GI&カロリーも約25%低い  
 天然健康甘味料として、近年「アガヴェ・シロップ」などで日本でも有名  
 になりました。そしてそこにポルフィディオ社の独自技術が加わり、  
 アガヴェ以外のスピリッツや甘味料や香料は一切加えない、  
 原材料ブルーアガヴェ100%のリキュールが誕生しました。  
 冷やしてストレートやロックはもちろん、  
 テキーラに相性抜群のアガヴェ・リキュールはカクテルに  
 新たな風を吹き込みます。



樽熟成	タイプ	度数	容量
なし	リキュール	20,4%	750ml
J	A	N	参考上代(外税)
4514852010170			¥ 4,800

## PORFIDIO THE PLATA

0905

### ポルフィディオ・プラタカクタス

樽熟成していないポルフィディオ社自慢のホワイトテキーラ。  
 原料は10年物のブルーアガヴェを1回だけ絞った上質な  
 ジュースを100%使用。発酵は温度管理の出来る  
 ステンレススチール製タンクで8日間かけてゆっくり香りを引き出し、  
 蒸留は単式でじっくり3回行う。  
 細やかで丁寧な製法により、テキーラとは思えないほどの  
 「まろみ」と華やかな香りが特徴。  
 樽熟成していないため、アガヴェ本来の素材の味が活きる  
 シンプルなカクテルにもオススメです。



樽熟成	タイプ	度数	容量
なし	ブランコ	39,5%	750ml
J	A	N	参考上代(外税)
876868000090			¥ 7,900

## PORFIDIO THE ANEJO

0930

### ポルフィディオ・アネホ

樽熟成5年のエクストラ・アネホタイプ。  
 エクストラ・アネホは樽熟成最低3年を要するテキーラの最高級品。  
 そしてポルフィディオ社では、更に2年熟成の計5年間樽熟成。  
 通常のテキーラではバーボンなどの中古樽を使用することが多いなか、  
 手焼きのアメリカン・ホワイトオーク樽の新樽を使用。  
 原料のブルーアガヴェもハイランド(高地)産の12年物使用。  
 ブランデーグラスに注ぎ、手で温めながら立ち上る豊かで上品な香りや  
 円熟した深みと複雑な味わいをゆっくりと楽しむ…。  
 その美味しさは何物にも変えがたく、かのロバート・デニロ氏が  
 毎日愛飲するお酒と言われても納得のすべが特別で格別な逸品です。



樽熟成	タイプ	度数	容量
5年	エクストラ・アネホ	39,3%	750ml
J	A	N	参考上代(外税)
4514852010071			¥ 13,900

※ポルフィディオ社の製品は冷凍保存しないでください。

〒662-0918 兵庫県西宮市六湛寺町 9-12

**KOTO CORPORATION**

(株)コートコーポレーション

ポルフィディオ正規販売店

☑ 本社 TEL:0798-39-1911

FAX:0798-34-7477

☐ 関東 TEL:046-873-6703

FAX:046-873-6703

担当: