

「テキーラ」以上に本物のテキーラの味

スーパーハリスコの王様 ポルフィディオ社



が自慢のアガヴェ  で、

目指したのは、「飲みやすく、味わいがわかる度数の低いテキーラ」



度数24.7%! <焼酎>をイメージ! 飲みやすいテキーラを!!

ポルフィディオ・スアヴェ

青色のホログラム



SUAVE



ブルーアガヴェの質に自信があるからこそ出来る!!  
度数が低いテキーラとは?!



通常のテキーラは38%~55%と度数が非常に高いお酒ですが、このスアヴェの度数は24.7%で、焼酎(焼酎の乙類は平均25%)と同じような度数になっています。これは、度数が低いことにより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、また感じ取りやすくなるようにするためです。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「度数が高いからテキーラはちょっと…」という方にも楽しんでいただけるようになっています。また度数が低いので、食事にもより合わせやすくなりました。

THE SUAVE  
24.7% Alc. Vol.

PORFIDIO 

< ポルフィディオ・スアヴェのこだわり >

★ メキシコ・ハリスコ産のブルーアガヴェ100%使用

★ ポルフィディオ独自の製法で、悪酔い成分 メタノール含有量が少ない。

(一般:約150~300mg/l ポルフィディオ:約90mg/l以下) 度数も低い上に悪酔いしにくい!

★オレゴン州産手焼きホワイトオーク新樽で2年熟成のアネホタイプを加水し24.7%に!

淡く輝くゴールド。

キャラメルや、バニラなどの

やわらかく甘い香りに

スパイシーな香辛料の香り。

口あたり滑らかで

舌に吸い込まれるように染みこみ、

後味は、アガヴェの独特の香りや甘味が

心地よく広がります。

ストレートやオン・ザ・ロック、水割りがオススメです。食事にもあわせやすいです。

< オススメカクテル スアヴェ・マルガリータ >

通常マルガリータは約30度とアルコール度数が高いカクテルですが、スアヴェを使えば、約22度と度数が低いマルガリータが可能になります。また、後味に樽熟成の香ばしさが広がり、スアヴェだからそこでき、

上品で高級感のあるマルガリータに仕上がります。ショットグラスのような小さめのグラスにレモンの羽を飾りつければより可愛らしくお洒落に。

<材料>・スアヴェ・・・30ml

・コアントロー・・・15ml

・レモンジュース・・・15ml

・レモン、塩・・・飾り用

グラスの半分をスノースタイルにする。

材料をシェイクし、淵にレモンの輪切りをかざる。



ポルフィディオ・(メキシコ産 アガヴェスピリッツ)		度数:24.7%	直径・高さ:約 7.4cm×34cm	容量:750ml
入数:6本	JAN:4514852010132	参考上代:	納品価格:	

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

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033

担当: