



「緑の妖精」は「禁断の酒」！？

伝説のリキュールABSINTHE<アブサン>



「緑の妖精」「妖精のささやき」「聖女のため息」と一見綺麗な名前と呼ばれる「魅惑の酒」ですが、一方では「禁断の酒」「魔酒」など、物騒な名前でも呼ばれることもある伝説のリキュール「アブサン」。アブサンは、ニガヨモギを主体に各種ハーブを原料に造られた、独特で複雑な香りや味、

そして加水すると透明感のある美しい緑色から白く濁っていく・・・。

どこか不思議で神秘的な薬草系リキュールです。※アニスの量により、白濁しないアブサンもあります。

舞台は19世紀ヨーロッパ。フィロキセラの影響でワインが激減し価格が高騰した際、ワインに代わるお酒としてアブサンは大流行し、かのゴッホやピカソ、モネやドガなど多くの芸術家も愛飲していました。芸術家たちは「酔わずに覚醒する。インスピレーションが得られる」と飲み続けていましたが、やがて中毒者が増え、自殺、殺人・障害事件、不可解で異常な犯罪が急増しました。

そして、アブサンの主原料ニガヨモギに含まれるツヨンという香味成分が幻想や妄想、精神錯乱などの症状を引き起こす原因成分と断定され、1915年に製造流通販売が禁止となりました。(ツヨン以外にも当時の爆発的需要と価格をカバーするために、有害添加物や工場用アルコール使用などの酷い粗悪品も中毒症状の要因でした。)



それから時がたち、1981年にWHOが

ツヨン残存許容量が10ppm以下(ビター系リキュールは35ppm以下)なら承認するとしたため、製造が復活し、現在では、安心して飲める安全な魅惑の酒になりました。

※ビター：ビターズ。苦味が強く、苦味をつけるためにカクテルなどに数的加えるリキュールのこと。



北米大陸最大で最も権威あるコンペティション BTI インターナショナル・レビュー・オブ・スピリッツ
94点 ゴールド・メダル 'EXCEPTIONAL' 獲得

MYTHE ABSINTHE TRADITIONAL **ミス・アブサン・トラディショナル**

鮮やかなオリーブグリーン色から、加水すると乳白光をおびるパステルグリーン色に。

フェネル、甘草、ニガヨモギやアニス、様々なハーブが

バランスよく混じりあい、忘れられない力強い味わいを生み出しています。



- ・南フランス エリ・アルノー・ドゥノワ蒸留所で生産
- ・原料：アルコール、ハーブ等植物、ニガヨモギ(1Lあたり7,5g)
- ・アニスシード、スターアニス、バーベナ、ヒソップス、ニガヨモギ、その他植物をアルコールに漬け込み、蒸留する。

着色料や香料などを使用しない無添加の伝統的な造り方

★ツヨン濃度1,3ppm ★白濁するタイプ

★度数：69% ★容量：750ml ★1cs6本

※よく振ってからお召し上がりください。

<伝統的なアブサンの飲み方>

アブサンスプーンをグラスに置き、角砂糖を上に乗せる。

アブサンを角砂糖に染み込ませるように注ぎ、

その上から冷水をファウンテン(給水器)で1滴ずつ注ぎます。

アブサン1：冷水5になったところで、アブサンスプーンを取り、混ぜます。

※ファウンテンがない場合はゆっくり水を注いでください。

※角砂糖に火をつける方法もありますが、これはチェコの安い擬似アブサンを売るため、1990年代後半にパフォーマンスとして行われました。

<アブサンを使用した有名なカクテル>

◆アースクエイク(アブサン1/3、ドライジン1/3、ウイスキー1/3 シェイク)



サイズ

直径7,4cm

高さ32,9cm

JAN: 645225430722

参考上代：

KOTO CORPORATION ポルフィディオ正規販売店

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

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

担当：