

# L'elisir di Limone

## エリシール・ディ・レモネ

# レモンの万能薬

# - Limoncello -

# リモンチェットロ

リモンチェットロは

昔から各家庭のマンマが庭で生った  
レモンを使って造ってきた南イタリアの伝統酒です。

ビタミン豊富な皮を使用していることから  
美容の秘薬として。

また、強壮や食後に口の中をさっぱりさせ  
消化を助けるなどの健康維持&促進の万能薬として。

今日では世界で愛される銘酒になりました。

ユネスコ世界遺産登録「世界の楽園」  
「アマルフィ」の海岸産レモン100%使用  
Limoni della cpstiera Amalfitana

生産者  MAURIZIO RUSSO

マウリツィオ・ルツ

1899年創立の

長寿会社で現在で4代目。  
創立以来、カンパーニャ州  
独特のローカルリキュールに  
特特し、専門メーカーとしての  
地位を確立しています。

口に含んだ瞬間に広がる

瑞々しく芳醇な

レモンピールの香り。

独特な大人味の苦味と

しっかりとした甘味が

バランス良い、

上品で爽やかな味わいです。

度数30度ということ

忘れてついグラスを

空けてしまいそうな、

クセになるリモンチェットロです！

液体の中に沈殿物や浮遊物が  
生じる場合がありますが、  
これはレモンの皮に含まれる  
天然成分(精油)に由来するもの  
ですのでご安心下さい。

天然のレモンの皮を使用して  
造られた証でもあります。



アマルフィー産のレモンは  
普段よく見るレモンの約3倍！



天然のレモンの魅力を！  
無香料&無着色!!!

アマルフィー産の  
大きなレモンの皮の黄色い部分のみを  
糖蜜を蒸留しできた中性スピリッツに  
低温で漬け込みエキス分を抽出したものに  
砂糖と水を加え度数30度に。  
※レモン果汁は入っていません。  
シンプルな造り方と、  
無香料&無着色で仕上げたのは  
自慢のレモンピールの味わいを思いっきり  
堪能してほしかったからです！

※1本づつ化粧箱に入っています。

ボトルごと冷凍庫でよく冷やし、  
食後酒としてストレートで味わうのが本場流★  
クラッシュアイスに注いだり、ソーダで割るのもオススメです！  
またアイスクリームやヨーグルトにそのままかけたり、ムースや  
ゼリー、ケーキなどデザート作りに使用しても相性抜群ですし、  
料理の隠し味としてドレッシングやソースに加えると  
レモンのピールの味わいがほんのり広がるお酒落な味わいに♪

カンパーニャ州ナポリ近郊が  
デザインされています！

おおよそ  
この辺りです！



SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

米国最大の酒類コンペティション  
＜サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション(SWSC)＞  
フルーツ・リキュール部門2010年 銀賞受賞

リモンチェットロ(レモン皮リキュール)	度数	容量:500ml	入数:6本	参考上代:
イタリア カンパーニャ州アマルフィ	30%	JAN:8005087005377		納品価格:



ポルフィディオ正規販売店

KOTO CORPORATION

株式会社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: