MEZCAL Ajal®

ブランドモチーフはメキシコ伝統織物「サラペ」中央の六つのダイアモンドは6人の女性設立者と会社名である「ディアマンテ・メスカレロ」直訳すると「ダイアモンド・メスカル製造」

蒸留所はドゥランゴ、事務所はグアダラハラに位置し、6名の女性により創業、女性率いるビジネスを奨励するべく、女性主導の運営を行っています。
肥料や農薬、化石燃料不使用。地元で育ったセニソ・アガヴェを100%使用し2016年からメスカル生産を始めました。
工程においても一貫して化学的なものは加えず、土壌、風土を重んじながら栽培したアガヴェでの小規模な製造を行っています。

セニソ アガヴェ

ドゥランゴの土着品種で希少な指定品種。ドゥランゴ州、ハリスコ州、プエブラ州、そしてミチョアカン州などの乾燥した地域で2600mまでの標高に見られるアガヴェの一種です。メスカル・アハルに使用されているアガヴェはまず4年ハウスで苗づくりを行い、畑で6年栽培。土地を重んじながらのアガヴェ栽培を行い収穫までに10~12年を要しています。

製造

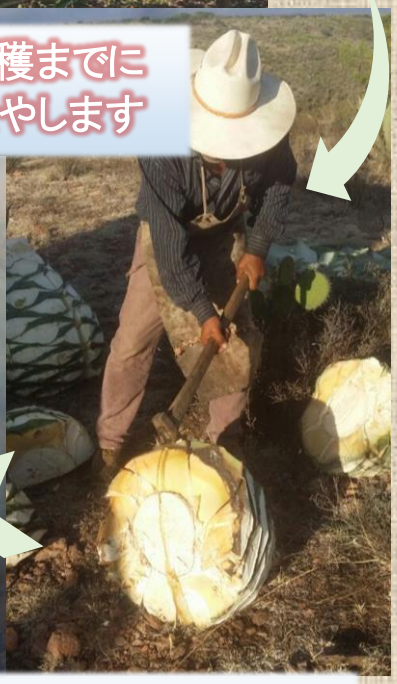
ドゥランゴにあるメスカル製造施設ではシトラスや、アガヴェそのもののノート、かすかにスモーキーさを感じられるホーヴェン・メスカルを製造しています。現在の生産能力はメスカル(alc.55%)を、5000L/月 製造可能。ハーブやスパイスなどフレイヴァーは一切加えられずユニークな自然の味わいが活きています。

この個性的なメスカル・アハルの味わいは、アタックはやや穏やか口当たり優しく、スモーキーさの中にオレンジ、ピーチ、リンゴのようなフルーティーさがあり、長い余韻の中で甘さもひろがります。ストレートでもぜひ味わって頂きたいメスカルです。

商品ｺｰﾄﾞ:0979	ﾊﾞｰｺｰﾄﾞ:7500462370404	希望小売価格:オープン

KOTO CORPORATION
(株)コートーコーポレーション
〒662-0862
兵庫県西宮市青木町3-12
TEL0798-71-0030　FAX0798-71-0033
http://kotobiz.com

4 年間ハウスで育てられた苗は、畑で 6 年生育、収穫までに
およそ計 10～12 年を費やします



収穫されたセニソ・アガヴェは窯に入れられ、薪で蒸し焼きに

昔ながらの機材でアガヴェはすり潰され、木樽で発酵

蒸留窯で 2 回蒸留し、
アルコール度数 40 度に調整してボトリング