



Heritiers Clement International
 エリティア・クレマン・アンテルナショナル・ラムの日本酒類販売
 マルティニク島産。マルティニク島のラムの代表として、クラ
 マンが、このラムをベースに、ジェームス・クレ
 マンが、連続式蒸餾機使用で酒質はやや軽く、一方
 セント・ジェームスは、単式使用でやや重厚だ。右
 はややヘビータイプ。左はストレートで味わいた
 いヘビーラム。
 クレマン・クラップ・ブランシヨ 50度 ¥3,400
 クレマン・V.O. 44度 ¥5,800



Distillerie Dillon
 デュ・ヌ・ティール・ディロン社★トロー・バール洋酒貿易
 マルティニク島の首都フォール・ドゥ・フランス市に
 あるディロン蒸餾所で作られたラム。同蒸餾所は、
 ボルトの酒造会社バーディネ社に所有。ホワイト
 は、ビュアな味わいが特徴。トロー・ヴィューは、オ
 ーク樽で長期熟成させたもの。品格のある芳香
 のCSが特徴。(47000)
 ディロン・ホワイト 50度 ¥3,000
 ディロン・トロー・ヴィュー 43度 ¥3,000



La Mauny
 マルティニク島産。フランスの、ル・マニヤ社★サウサ
 のモーニ(マニ)公爵が、1749年、同島に移
 住し、手づくりでラム蒸餾をしたのが、このラムの
 始まり。熟成古酒のみを使用した高級アグリコ
 ル・ラム。ストレートで味わいたい。
 ラ・マニ・V.O.P. 40度 700ml ¥5,200
 ラ・マニ・V.O.P. 40度 700ml ¥5,200



Antigua Distillery
 アンティガ・ディスティラリー
 日本ブランド・ディスティラリー
 西インド諸島の2つの島からなる人口7万3000
 人の小国、アンティガ・バーバドでつくられる
 ラム。単式蒸餾器で蒸留した原酒を、バーボン樽で
 5年間熟成させている。
 イングリッシュ・ハーバー 50度
 40度 750ml ¥3,500



Allied Domecq PLC
 アライド・ドメック社★サント
 バルバド島産。英国人アルフレッド・ラムが18
 49年に発売したのが始まり。重厚な味わいのラム
 で、英国海軍に愛飲されてきた。銘柄名の「ネ
 イビー(海軍)」がそれを表している。
 ラム・ネイビー 40度 700ml オープン
new!
Trois Rivières
 トロワ・リヴィエール社★ジャバイン・ポット・システム
 トロワ・リヴィエール社★ジャバイン・ポット・システム
 マルティニク島産。製造元は、4800年にのぼるこ
 とくき農園を所有。フランス語で「3本の川」を
 意味する社名および銘柄名は、農園内を流れる川か
 らつけられたもので、農園の広大さをうかがい知る
 ことができる。この農園で収穫されたさとうきびか
 らつくられるアグリコル・ラムがこの本。ブラン
 ンは、アルコール度数を高めにしたホワイト・
 ラム。セセルは、平均熟成年数4年の原酒をブレ
 ンドしたもの。華やかな香りが魅力。(各70000)
 トロワ・リヴィエール・ブラン 50度 ¥2,900
 トロワ・リヴィエール・セセル・V.S.P. 40度 ¥5,000



Angostura Limited
 アンゴスチュラ・リミテッド社★明治
 トリニダード・トバゴ産。ビターの生産で世界的に
 有名なアンゴスチュラ社の商品。ホワイトはトワイ
 ースムズな味わいが特徴。ゴールドは豊かな風味
 をもち、ダークは持続性のある芳香が魅力。最低8
 年の熟成期間を経て瓶詰めされたもので、ソフトな口当
 たりと豊かな風味が特徴。創業175周年を記念し
 てつくられた1824は、最低12年の熟成期間を經
 て瓶詰めされる。この2本は、いずれも少量生産品。
 (各40度 75000)
 アンゴスチュラ・ホワイト 30年 ¥1,800
 アンゴスチュラ・ゴールド 5年 ¥2,000
 アンゴスチュラ・ダーク 5年 ¥2,000
 アンゴスチュラ・1919 ¥3,500
 アンゴスチュラ・1824 ¥8,000



Fernandis Distillers Ltd.
 フェルナンデス・ディスタillers社★アサ
 トリニダード・トバゴ産。銘柄名の数字は、商品の
 誕生年(1919年)を表している。いずれもライ
 ト・タイプのラム。ホワイトは、香りと味のバラ
 ンスがよい。ゴールドは、デリケートでソフトな味
 わい。
 フェルナンデス・1919 (各40度 75000)
 フェルナンデス・1919 ゴールド ¥1,170



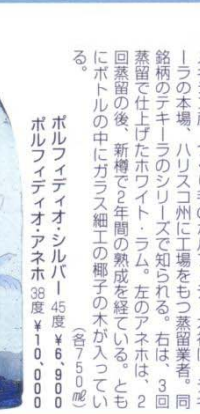
Angostura
 アンゴスチュラ
 アンゴスチュラ・ホワイト 30年 ¥1,800
 アンゴスチュラ・ゴールド 5年 ¥2,000
 アンゴスチュラ・ダーク 5年 ¥2,000
 アンゴスチュラ・1919 ¥3,500
 アンゴスチュラ・1824 ¥8,000



J. Depech & Fils
 デルペッシュ社★オサキ・レー
 トリニダード・トバゴ産。ボトルの底に穴があり、
 ボトル内にシガー1本のスペースが確保されてい
 る。そこにドミニカ産シガーを入れてワックスで密
 封。10年の樽熟成を経たゴールド・ラム。ストレ
 ートで薬香との相性を堪能したい。
 パロース・グランド・リザルト
 43度 700ml ¥1,000



Loteria Zecapanea S.A.
 ロテリヤ・サカ・ベナナ社★トロー・バール洋酒貿易
 グアテマラ産。ホンジュラスとの国境に近いサカバ
 町のメーカが、さとうきびのジュースをそのまま発
 酵・蒸留したもの。セントナリオとは、100周年
 記念品の意。創業100周年を記念して発売した23
 年熟成の生産限定古酒。
 ロン・サカ・ベナナ・セントナリオ 40度 750ml ¥5,100



Destileria Portillo
 デスティリア・ポルフィオ・コート・ローレンシ
 メキシコ産。つくり手のポルフィオ社は、テキ
 ーラの本地、ハリスコ州に工場をもつ蒸留業者。同
 銘柄のテキーラのシリーズで知られる。右は、3回
 蒸留で仕上げたホワイト・ラム。左のアンボは、2
 回蒸留の後、新樽で2年間の熟成を経ている。も
 にボトルの中にガラス細工の椰子の木が入ってい
 る。(各70000)
 ポルフィオ・オシロ 45度 ¥6,900
 ポルフィオ・オアナホ 38度 ¥10,000



Gosling Brothers
 ゴスリン・ブラザーズ社★サント
 西大西洋に浮かぶバミュータ島産。発売は1806
 年。ネーミングは、以前コルクの封印に使われて
 いたシールと、オットセイ(英語でシールのダブル
 ミーニング。口当たり柔らかいタイプ)のシール。
 ブラック・シール 40度 700ml オープン

ストリッピン

Tequila de Arandas

テキーラテランタス社★コトローボレシエン
テキーラ生産の中心地アラワンダス地方の老舗メーカーが
つくる手頃な価格のホワイト・テキーラ。銘柄名
のトレス・レイエスは、3人の王の意。この
地域を治めていた王に由来する。ゴールデン(240
0円)も同時入荷

new!



オレ・プロダクツ社★日本リカー

アメリカ、ケンタッキのオレ・プロダクツ社の
製品メキシコで蒸留されたテキーラを、同社がホ
トリッキングしているもの。オレは、闘牛やサッカー、
フレスコなどに使ったスペイン流の掛け声。すっきり
した辛口で、正統派の味わいをもつ。

オレ140度 750ml ¥2,600

Ole Products Co.

オレ・プロダクツ社★日本リカー

生産者は、右のオレと同じ。タボと呼ばれる伝統
的な压榨機でアガベを搾き、開放した木樽で発酵、
蒸留後、バーボン樽で熟成させる。ボトルも含め、
全般に手づくりのよさを生かしたテキーラ。写真の
レッド・ボトルの他に、グリーン・ボトルもある。
アハトローアネホ40度 750ml ¥7,000



Jose Cuervo S.A.

クエルボ社★サントニール、マキナムシヤパン

ハリスコ州テキーラ町の大手メーカーがつくったテ
キーラ。エスペリアルは樽熟成品による、まるでカ
味いをもつ。1800は創業年を冠して発売された
プレミアム品。ただし、現在は、創業は1905
年に訂正されている。

クエルボエスペリアル(40度) 750ml ¥1,950
1800アネホ(40度) ¥2,700

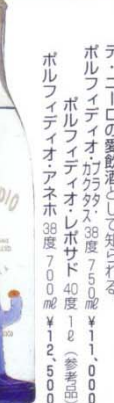


Destileria Porfido

デリアイ・ポルフイデオ★コトローボレシエン

製造元は、ハリスコ州上座をもつ蒸留業者。い
れも原料は、アガベ・アスル・テキーラ10
0%。プラタは、3回蒸留によるすっきりとした味
わい。レボサは、2回蒸留後、新樽で6ヶ月熟成。
アネホは、2回蒸留後、ホワイト・オーク樽で2年
間熟成させ、単一樽から瓶詰めする。ロバート・
デ・ニールの愛飲酒として知られる。

ポルフイデオカワタツ(38度) 750ml ¥1,000
ポルフイデオレボサ(40度) 1L (参考品)
ポルフイデオアネホ(38度) 700ml ¥12,500



Derivados

デリワドス社★コトローボレシエン

前項のポルフイデオ社系のブランド。従来バルク
で他社に売られていたやや品質の劣る同社の原酒を
樽熟成させ、ブレンドして瓶詰している。ポルフ
イデオのセカンド・ラベルといっている。ラ
ボラからやや丸みのある口当たり。

501レボシオン(40度) ¥2,700
38度 750ml ¥2,700

new!



Martini & Rossi

マルティエーロロッシ社★エネシヤパン

ハリスコ州テキーラ町で、70年以上の歴史をもつ蒸
留所の製品。原料に砂糖を加えた飲みやすいテ
キーラ。ホワイトはシャープな味わい。ゴールデンは短期
間樽で熟成させて、味わいをなめらかにしたもの。
酒名は、ハイウェイの意。

ハイウェイ(40度) 750ml ¥2,150
カミノレアル(40度) ¥2,150




Destileria La Altierra

デスティリアアラティエラ★ホトリッパン

ハリスコ州ロス・アルトス山地のアラワンダス町産。
正式銘柄は、エル・テソロ・デ・ドン・フエリペ
・フエリペの宝石。シルバは、樽熟成していない
シャープな口当たり。レボサは、1年未達の樽熟
成品。アネホは、バーボン樽を用いて3年間
熟成させる。パティエリは、コヤック樽で熟
成させた原酒と、新品のフレンチ・オーク樽で熟
成させた原酒をブレンド。

エル・テソロシルバ(40度) 750ml ¥6,500
エル・テソロレボサ(40度) ¥7,000
エル・テソロアネホ(40度) ¥7,500
エル・テソロパティエリン(40度) ¥15,000



Tequila Tres Maguays S.A.

テキーラトレス・マガイェス社★ロイヤルカ
ニール町の蒸留業者。社名は、3つの舌舌蘭の
意。テキーラは樽熟成させないが、シヤパンで
個性を、それを味わいたい。

アリバシルバ(38度) 700ml オープン



Perndt Ricard Mexico S.A. de C.V.

ペルンドリカル・メキシコ★ベルノリカルシヤパン

ハリスコ州の高地、ロス・アルトスで栽培したブル
・アガベを厳選して使用。昔ながらの銅製単式蒸
留器で蒸留する。ハーブや柑橘系の柔らかな香りを
もつシルバと、心地よいスモーキーな香りも特徴
的なゴールデン。銘柄名は、メキシコの流しのミニ
シヤパンのこと。フリスノ語の「マリリアージュ」
の訛りだといわれている。

マリリアージュ(40度) 750ml ¥2,000
マリヤチシルバ(40度) ¥2,000
マリヤチゴールデン ¥2,000




Casa Herradura S.A. de C.V.

カサ・ヘラドゥラ社★サントニール

ハリスコ州テキーラ町の東、アマティタン町産。銘
柄名は馬の足に打ちつける蹄鉄を意味する。シルバ
は、シルバ・テキーラでは珍しく、40日間の樽
熟成を経ている。若々しさやほろろとした甘みの
佳酒。レボサは、13ヶ月間の樽熟成品。アシエン
タ・デル・クリステロは、シルバ・テキーラの上
級品。柔らかい口当たりをもつ。アネホは、2年熟成
品。セクシオン・スプレマは、5年のオーク樽
熟成を経た最高級品。

エラドゥーラシルバ(40度) 750ml ¥5,000
エラドゥーラレボサ(40度) ¥5,800
エラドゥーラアシエンタ(40度) ¥7,000
エラドゥーラセクシオン(40度) ¥8,000
エラドゥーラスプレマ(40度) ¥11,700
エラドゥーラアネホ(40度) オープン ¥30,000



Tequila Herradura S.A. de C.V.

テキーラ・ヘラドゥラ社★サントニール

エラドゥーラ社のセカンド・ラベル。銘柄名のエ
ル・ジマドールは、ラベルにも描かれているアガベ
の育成と収穫にたずさわった職人のこと。シヤパンは、
すっきりとした口当たりとアム・スエな味わいが魅
力。レボサは、オーク樽6ヶ月熟成品。まるでカ
さが加わっている。

エルジマドール(40度) 750ml ¥5,000
エルジマドールレボサ(40度) オープン



オープン価格の推定実勢価格帯：A=500円未満 B=500円～700円未満 C=700円～1,000円未満 D=1,000円～1,200円未満
E=1,200円～1,500円未満 F=1,500円～2,000円未満 G=2,000円台 H=3,000円台 I=4,000円台