

メスカルってどんなお酒？

テキーラと同じく、アガベ(リュウゼツラン)の糖を発酵・蒸留してできるお酒。テキーラとの違いは主に2つあり、1つ目はテキーラが1種のアガベ・限られた地域のみで生産されているのに対し、メスカルは沢山の種類のアガベ・幅広い地域で生産されていること。ワインを品種や産地で楽しむように、メスカルも飲み比べが楽しいお酒である。2つ目の特徴は生産に用いられる糖の100%がアガベ由来であること。混ぜ物でないため悪酔いしづらいという説も。

メキシコでは十六世紀から地元民に親しまれており、特に南部では結婚式や子どもが生まれたときなど、お祝い事には欠かせず登場。特徴は何といってもスモーキな味わい。土に穴を掘って作られた昔ながらのオープンに手作業で一つ一つアガベ、そして薪を入れて燻製蒸し焼きにしているからこそ出るこの風味はメキシコ料理にはもちろん、ソーダ割にすると和食にもぴったり。もちろん割らずにストレートやロックでも！



アパルス ホベン



鶏の唐揚げ

ジューシーな唐揚げにスモーキなメスカルは相性はばっちり



ラス・トナス
コーテ ホベン



お刺身

魚の旨味と甘味にメスカルの苦みがよく合う

おすすめの組み合わせ 一和食編



メスカル アパルス

競馬レースの優勝賞金で建てられたメスカル工場は3代に渡り引き継がれ、昔ながらの製法を守り続けている。ドゥランゴ州産、アガベ「セニソ」種を100%使用。ワイルドでしっかりとしたアガベの味わい。オアハカのメスカルとの飲み比べも楽しい。フルーツ系のカクテルにも。

春発売の新製品

クラフトジン ファニータ

ジンが好きなお姉さんのために実家で作り始めたジンはメキシコを超え、ロンドンで開催されたワールドスピリッツアワードを受賞するまでに大成功。メキシコ産の材料にこだわりの作られたジンはカモミールの香りが爽やかでストレートでも飲みやすい。もちろんソーダ割でも。



メスカル サンコスメ

Mezcalita of the year 2023 受賞!

毎年開催されている「マルガリータの日」5th Celebration Party 2023が2月19日に実施され、同日に行われた来場者の人気投票で決まる「Margarita of the Year 2023」と「Mezcalita of the Year 2023」カクテルコンペティション、メスカル部門にてメスカルSan Cosmeが初代チャンピオンに輝いた。

受賞したカクテル「Querido Oaxacarita(親愛なるオアハカリータ)」は若林氏(BAR 若林)および宮ノ上氏(マンダリンバー マンダリンオリエンタル東京)の2名のバーテンダーによるオリジナルカクテル。



メスカルSan Cosmeをベースに玄米茶、柑橘類にメキシコらしいスパイスが加わったすっきりと爽やかなカクテル。イベント当日は総勢10ブランドがブースを構え、全国から集まったバーテンダーがこのイベントのために考案したオリジナルカクテルが多くの来場者に振舞われた。

オラ! タコスパーティー

In 阪急百貨店梅田本店1階「食祭テラス」

大阪の阪急百貨店梅田本店にて4/19(水)-4/24(月)の間、「オラ! タコスパーティー」が開催される。テーマは食を通じた異文化体験。「タコスで巡るメキシカンジャーニー」。タコスエリアでは日本全国にあるメキシコ料理店が集結し、州ごとのご当地タコスが販売される。本場メキシコらしいというこのトルティーヤを使用したタコスは見逃せない。そしてドリンクエリアでは日本未発売製品を含むテキーラやメスカルの飲み比べできる他、バーテンダーが目の前で作るカクテルも楽しめる。その他、大使公邸シェフヘルマン オリバ氏のトークショーやメキシカン食材・雑貨マーケットなど、メキシコをぎゅっと凝縮したようなイベントをお見逃しなく。

日程: 4/19(水)-4/24(月)
10:00~20:00
会場: 神百貨店梅田本店
1F「食祭テラス」



日本未発売テキーラ「アレット」がお楽しみいただける予定です!

カクテルレシピ紹介



Amorosos(アモロソス)

スペイン語で「愛情深い」の意

- ・メスカル サンコスメ 45ml
- ・赤ワイン 15ml
- ・レモンジュース 25ml
- ・アガベシロップ 15ml
- ・ラズベリー 3個

ラズベリー以外の材料を氷と一緒にシェイクし、グラスに注ぐ。ラズベリーを飾る。



発行: ジェイドックス株式会社
080-1386-6655 もしくは 080-2646-0962
import@j-dox.com



お買い求めはこちらから jdox_import