



# JDOX<sup>®</sup> TIMES

VOL.5 // 2023

## 11月

### NEW! 新製品のお知らせ



### SEI TERRE (セイテル)

イタリアに6つの畑を持つワイナリー、「SEI TERRE」のワインが入荷！  
今回輸入したのはヴェネト州のガルダ湖近くと、ヴァルポリチェッラ、トスカナ州の3か所のワイン！  
サステナブルな製法を貫き、150年続く老舗ワイナリーの、綺麗でクラシックなワイン。  
旨味たっぷりのルガーナや、力強いヴェルメンドー、ワインの王様アマローネも入荷。  
お問い合わせお待ちしております！！  
希望小売価格：2,000円(税抜)から



### SANROJO

(サンロホ)

メキシコから、陽気でポップでスパイシーなリキュールが到着！  
メキシコの心臓と呼ばれるケタロ州にて1つ1つ丁寧に収穫された地元のチリを乾燥・燻製させてできたリキュールで、見た目の辛さの中に、スモーキーで旨味たっぷりのフレーバーには中毒性あり。ビールやエナジードリンクに混ぜて飲むのもよし、冷やしてショットで楽しむのもよし。世界から著名な審査員を集め開催されるコンクール、メキシコセレクション2022年にてグランドゴールド受賞。世界でも注目されているリキュールをぜひお試しあれ。  
希望小売価格：4,400円(税抜)

## メスカルの日 10/21(土)-22(日) in 東京

10月21日はメスカルの日。メスカルはメキシコで作られるアガベ蒸留酒の一種で、テキーラの父と呼ばれているお酒。和食とも合うスモーキーな味わいが魅力。今世界中でじわじわと来ているメスカル!! といってもまだ飲んだことがない方や、飲み比べたことがない方が多いのでは。そんな方におすすめしたいこのイベント。メスカルの日に合わせ、多種メスカルのフリーテイastingおよびカクテルが楽しめるセレブレーションイベント及びパーティーが開催される。おいしいメスカルと愉快的な音楽でハッピーになれること間違いなし！

【セレブレーションイベント/メスカルフリーテイasting & メスカルカクテル付】  
日時：10月21日(土) 13:00-18:00 22日(日) 12:00~17:00  
会場：東京・Fine-Mexican RUBIA/TAHONA Mezcal & Tequila  
入場券(1日券)：5,000円(前売り)/6,000円(当日)  
【CUMBIA & MEZCAL” Mezcal Day 2023 After Party】  
日時：10月21日(土) 18:00-23:00  
会場：TAHONA Mezcal & Tequila (渋谷・RUBIA2階)  
エントランスフリー：メスカル & カクテルキャッシュオン

## イベント情報

### El Mickey en TOKYO

KAJGA QUIEN KAJGA カイ・ガ・誰・カイ・ガ

The World's 50 Best Barsの常連であるメキシコシティのバー「Licorería Limantour (リコレリア・リマントウル)」の共同オーナーであるベンジャミン・パドロンと話題のクラブEl Mickyが日本で初のコラボレーション。当日はゲストバーテンダー2名によるメスカル「San Cosme」のオリジナルカクテルが提供。メキシコ人による、本物のメキシカンナイトをぜひ味わってほしい。  
日時：10月20日(金) 19:00-1:00  
会場：東京・TAHONA Mezcal & Tequila  
エントランス：3000円/2カクテルチケット



11月1日・2日はメキシコで死者の日と呼ばれ、日本のお盆のように死者たちが我々の世界に戻ってくると言われている日。日本では亡くなって人を思い出すのは悲しいイメージだがさすがメキシコ、数週間前から国全体がお祭りモードになり、当日はパレードやパーティーで盛り上がる。都会では既に伝統的な文化は失われつつあるが、地方ではこの文化



↑生花で鮮やかに飾られたお墓

## メキシコの伝統行事 死者の日について



↑この時期に売られる埋まった人形パン

が残っており、死者の日に合わせてお墓を数日ばかりで家族総出で生花でデコレーションし、死者の日当日は一晩中お墓でバンドを聴いて踊ったり、または家族で亡くなった先祖の話をしんみりとする...というのがしきたりとなっている。国中がマリーゴールドで彩られ、メキシコのメキシコらしさが一番見えるこの時期は観光するのに1番ぴったりな時期◎

## アレットのレモンサワーがおいしい。

東京・蔵前の角打ちバー「NOMURA SHOTEN」で、アレットを使ったレモンサワーが楽しめる。自家製のシロップを使ったレモンサワーは、他のスピリッツでも楽しめるものの、このアレットを使ったレモンサワーがオススメのこと！美味しいおつまみメニューも、季節に合わせて変更される。目の前のお風呂に入った後にレモンサワーを是非！



NOMURA SHOTEN  
東京都台東区三筋2-5-7



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



jdox\_import お買い求めはこちらから