虫入り プレミアム アガベ スピリッツ日本初上陸

昆虫食通販サイト バグズファーム https://bugsfarm.jp/ （運営：株式会社アールオーエヌ
本社：埼玉県戸田市
以下「当社」）は昆虫食の本場メキシコより食用昆虫が入ったアガベの蒸留酒「Del Que Toma el Cardinal（カルデナル）」の取り扱いを2022年3月18日 開始いたしました。

■伝統的な製法にこだわったプレミアム アガベ スピリッツ*！！
（*テキーラ、メスカルと同じ原料、製法で作られた蒸留酒です。アガベの種類、採取地域等の違い等により、テキーラ、メスカル、アガベのスピリッツなどと呼び名が異なります。）

商工業化されたテキーラとは異なる本来のメスカル
スピリッツの香り高く繊細で優しい味わいをお楽しみください。

■伝統製法にこだわったプレミアム アガベ スピリッツ
近年の商工業化されたテキーラ、メスカルにより、伝統的な製法を守り続けていた中小の蒸溜所やアガベ農園が急激に減少しています。

古代アステカの時代から引き継がれてる伝統的な手法を守るため、小さな蒸溜所、生産が集まり作られたのが、司教（ビショップ）の名を持つお酒「Del Que Toma el Cardinal」です。

蒸溜所はメキシコ南部の先住民人口が最も高いオアハカ州。標高1,500mのアガベの飼育に適した気候と、お酒造りに欠かせない清流が流れる山あいの集落サント・ドミンゴ・アルバラダス。サポテカ族が暮らす小さな町です。

■Del Que Toma el Cardinal Spirit(カルデナル スピリット)
伝統的な製法、文化を守るためテキーラ、メスカルよりも厳格な基準を設けています。
・アガベは地元の有機農法の生産者から仕入れ、その他地域の流通相場と同等かそれ以上の対価

を支払う。
・原料のアガベは若いものは採取せず1本1本しっかりと成長し熟成されたものだけを選別して採取する。
・蒸し焼きは伝統的な「タテマド」にて行う。
・圧搾は「タオナ」にて行う。
・発酵はオーク樽にて行い、添加物は加えず時間をかけて天然酵母による自然発酵を行う。
・蒸留は2回行う。
・蒸留されたアガベには水も含め添加物は使用せず100%アガベにてボトリングする。アルコール度の調整は、上流家庭の前後にて取れるアルコール度の異なるアガベにて調整する。

■原料のアガベは2種類
・エスパディン（キャップ色：黒）：メスカルのスタンダード品種。爽やかなスッキリとしたのみ口が特徴。
価格：15,400円

・トバラ（キャップ色：ベージュ）：メスカルの大様といわれる人気種。香りや強い旨味が特徴。
価格：19,800円

共に750ml、Alc40%

「Del Que Toma el Cardinal プレミアム アガベスピリッツ」
https://bugsfarm.jp/insect-liquor/

お問い合わせ先
バグズファーム（株式会社アールオーエヌ）
info@bugsfarm.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com