



# メスカル Coyote

学名：アガベ *Americana*

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
COYOTE

## テイスティング・ノート

フルボディで、濃密な風味とほとんど感じられないアロマ、ローズマリーとバジルのヒントがあり、心地よいスモーキーさとフローラルな余韻を残す。

## ペアリング



チーズ  
古い



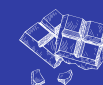
切り身ETE



ロース  
より  
豚肉



サーモン



チョコレート

デリケートな味覚に最適なメスカルである。





# メスカル Arroqueño

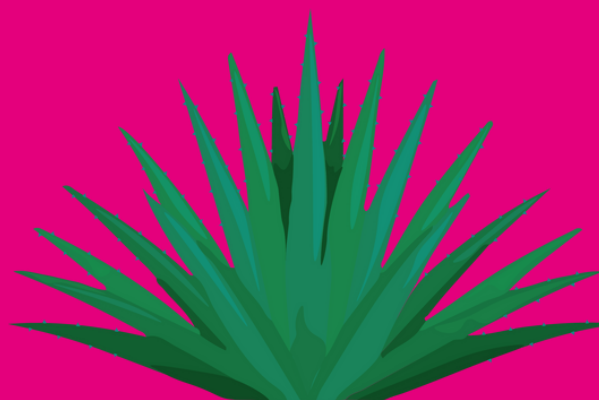
学名：アガベ *Americano var oaxacensis*.

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタトランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
ARROQUEÑO

## テイスティング・ノート

新鮮なハーブ、調理したアガベ、オコット、シナモンを思わせる強烈なアロマと滑らかな風味。

## ペアリング



チーズ  
古い



肉のカット



スパイシーディッシュ  
ユ



チョコレート

特別な会合に最適なメスカルである。





# メスカル Cuishe

学名：アガベ *Karwinskii*.

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
C U I S H E

## テイスティング・ノート

非常にアロマティックで、花のような香りがあり、心地よい苦味が後味に残る。

## ペアリング



ペペローニ



切り身ETC



ロース  
より  
豚肉



モグラ  
黒い



魚



チョコレート

消化剤として完璧なメスカルである。





# メスカル Jabalí

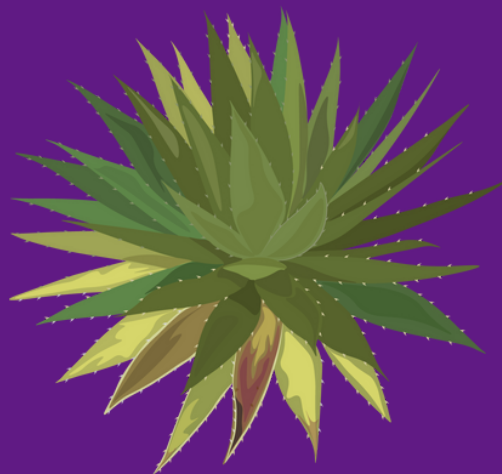
学名：アガベ *Convallis*。

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタトランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
JABALÍ

## テイスティング・ノート

ドライで野性的な風味をもたらし、  
キャラメル心地よい後味が残る。

## ペアリング



チーズ  
古い



切り身



パスタAS



チョコレート

メスカル愛好家のお気に入り。





# メスカル Espadín

学名：アガベ *Angustifolia*.

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
ESPADÍN

## テイスティング・ノート

バランスの取れたアロマと風味を持ち、シルキーで柑橘類とハーブの香りが口中に広がるので、簡単に区別できる。

## ペアリング



チーズ  
古い



切り身



ロース  
より  
豚肉



ケーキ  
チョコレート

ストレートで飲むにも、カクテルバーで飲むにも最適な、シェアするためのメスカルである。





# メスカル Mexicano

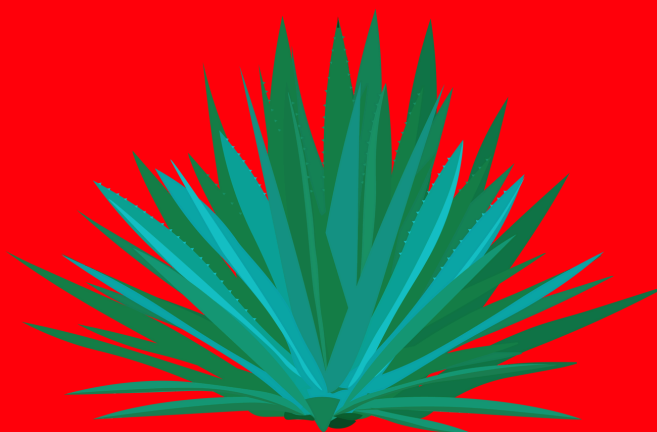
学名：アガベ *Rodhacantha*。

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタトランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
MEXICANO

## テイスティング・ノート

非常に力強いアロマとフレッシュさが口の中に広がり、心地よいハーブとアーシーな後味が残る。

## ペアリング



ワカモレとトッポボス



カルニタス・タコス



モグラ  
黒い  
RO



ケーキ



チョコレート

メキシコ料理のお供に最適なメスカルである。





# メスカル Tobalá

学名：アガベ *Potatorum*。

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
TOBALÁ

## テイスティング・ノート

ハチミツと柑橘類を思わせるフルーティーな後味が心地よく、複雑な風味を持つ。

## ペアリング



チーズ  
古い



シチュー  
ビーフシチュー



シーフード



モグラ  
黒い



チョコレート

食前酒として飲むのに最適なメスカルである。





# メスカル Tepez Tate

学名：アガベ *Marmorata*。

原産地：オアハカ州の中心に位置する町サンティアゴ・マタランは、「世界のメスカル・キャピタル」として知られている。

製造工程：粉碎機で粉碎、木桶で自然発酵、銅製蒸留器で二重蒸留。

アルコール度数：42プルーフ。

分布：メキシコ、キンタナ・ロー州チェトゥマル。



アガベ  
TEPEZTATE

## テイスティング・ノート

甘いアロマ、パッションフルーツ、シナモン、フローラルの柔らかく繊細な香り。

## ペアリング



チーズ  
古い



肉のカット



唐辛子  
詰め物



パスタ



チョコレート

テイスティングに最適なメスカルである。