

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
NOM-019X	スコピオン メスカル ホーベン	¥5,500	産地：メキシコ/オアハカ州 アガベ：エスパディン アルコール：40% クリアでありながら、複雑み・果実・スモーキーさも十分に感じられる香り。ソフトでスムーズなミディアムボディにレモングラス、ドライフルーツ、スパイスのフレーバーを感じます。シルキーで長い余韻が特徴。※サソリ入り 【3月発売予定】	株式会社 コートコーポレーション
NOM-019X	スコピオン メスカル レボサド	¥6,300	産地：メキシコ/オアハカ州 アガベ：エスパディン 熟成：2～11ヶ月(オーク樽で熟成させたシングルバレル) アルコール：40% 黄金色で、ラズリンや蜂蜜の香り。ドライで丸いミディアムボディにレインボー、キャラメル、塩、軽くスパイスのフレーバーを感じます。蜂蜜の様な樽の余韻が特徴です。ストレートでゆっくりとお召し上がりください。※サソリ入り 【3月発売予定】	株式会社 コートコーポレーション
	メスカルジン MG(エムジー)	¥6,550	産地：メキシコ/ドゥランゴ州ノンブレ デ ディオス アガベ：セニソ(ドゥランゴ州の固有種、12年以上野生種) ポタニカル：ジンのポタニカル8種にメキシカンポタニカル4種(計12種) アルコール：45% 容量：750ml 蒸留1回目で出来たメスカルのもととなる液体にポタニカルの一部を浸漬。蒸留2回目の際に残りのポタニカルをテーパーバッグに入れ銅製の蒸留器に吊るし蒸気抽出。まずはストレートで！エキゾチックなカクテルもおすすめ！！ 【2/25出荷開始予定】	デ・アガベ株式会社
	メスカルジン MG(エムジー) 375ml	¥3,900	【2/25出荷開始予定】	デ・アガベ株式会社
NOM-0120X	ピエルデアルマス ラプリティータヴェルダ	¥4,550	産地：メキシコ/オアハカ州ソクソコトラン/サンタ クルス 原料：エスパディン(8～10年) アルコール：40% アガベの香ばしい甘味とスモーキーな風味が特徴のカクテルにおすすめのメスカル。完全無農薬で栽培されたアガベを使い何世紀もかわらない伝統製法で造られた少量生産の手作りメスカル。	デ・アガベ株式会社
Casa Arcaute, S.A. de C.V.	ヴォルティセ 40【品切れ中】	¥5,000	産地：メキシコ/オアハカ州サン ファン デル リオ アガベ：エスパディン アルコール：40% VOLTICE = 渦(竜巻)の意味。スモーキーでありながらクリアで華やかな味わい。40度と度数を抑えているので飲みやすく、カクテルベースにも最適。	株式会社フィデア /株式会社アミティー
Casa Arcaute, S.A. de C.V.	ヴォルティセ 47	¥6,400	産地：メキシコ/オアハカ州サン ファン デル リオ アガベ：エスパディン アルコール：47%	株式会社フィデア /株式会社アミティー
Casa Arcaute, S.A. de C.V.	ヴォルティセ 50	¥7,600	産地：メキシコ/オアハカ州サン ファン デル リオ アガベ：エスパディン アルコール：50%	株式会社フィデア /株式会社アミティー
NOM-F283D	デルンベス オアハカ	¥3,900	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトララン アガベ：エスパディン、トバラ アルコール：47.5%(パッチごとに多少異なります) ミネラルや繊細なフルーツ感、スモーキーで丸みのあるフルボディのメスカル。	サニーカラー・ジャパン 有限会社 /株式会社千雅
NOM-F283D	デルンベス サンルイスボトシ	¥3,900	産地：メキシコ/サンルイスボトシ州チャルカス アガベ：サルミアナ アルコール：44.4%(パッチごとに多少異なります) スモーキーさを与えないように地上オーブンで加熱された非常に特殊なスタイルのメスカル。	サニーカラー・ジャパン 有限会社 /株式会社千雅
NOM-F283D	デルンベス タマウリパス	¥5,900	産地：メキシコ/タマウリパス州サン カルロス アガベ：ファンキアナ、ユニビッタータ、アメリカーナ アルコール：48.1%(パッチごとに多少異なります) 3つの異なるアガベをブレンドした素晴らしいアンサンブル。フレーバーとアロマの複数のレイヤーで甘く、ドライでリッチなハイエナジーなスピリット。	サニーカラー・ジャパン 有限会社 /株式会社千雅

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
NOM-F283D	デルンベス ドウランゴ	¥5,700	産地：メキシコ/ドウランゴ州ノンブレ デ ディオス アガベ：ドウランゲンシス アルコール：48.1%(バッチごとに多少異なります) フルーツ、ナッツ、ドライミネラルの素晴らしいバランス、滑らかでライトスモーキーな余韻。	サニーカラー・ジャパン 有限会社 /株式会社千雅
NOM-F283D	デルンベス サカテカス	¥6,500	産地：メキシコ/サカテカス州ウイツィラ アガベ：チキーラナウエーバー アルコール：45.7%(バッチごとに多少異なります) サカテカスはハリスコに非常に近く、テキーラと同じアガベ品種テキーラナウエーバー(アガベアスル)100%使用。ピット ロースト、タホナ、自然発酵など、より古典的な表現で生産されたメスカル。	サニーカラー・ジャパン 有限会社 /株式会社千雅
NOM-F283D	デルンベス ミチョアカン	¥6,500	産地：メキシコ/ミチョアカン州ツィツィオ アガベ：クブレアタ、イナエキデンス アルコール：48%(バッチごとに多少異なります) ミチョアカンの象徴的なアガベであるクブレアタとイナエキデンスのアンサンブル。クブレアタは熟した果実味をもたら し、イナエキデンスはそれを取り巻く松林に似た繊細な草本の特徴を引き立てます	サニーカラー・ジャパン 有限会社 /株式会社千雅
NOM-O148X	ワハカ エスパディン	¥4,550	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：エスパディン(収穫約8年,自社農園産) アルコール：40% オーガニック認証。煙、土、甘さのバランスが秀逸、ストレート・ロック・カクテルベースと万能型メスカル。	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ アボカド コン グサノ	¥6,000	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：エスパディン(収穫約8年,自社農園産) 熟成：アメリカンオーク樽で4~6ヶ月(レポサド) アルコール：40% オーガニック認証。ワハカ唯一の熟成メスカル、芋虫(ワーム)入り	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ エンサンブレ	¥11,000	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：エスパディン50%,マドレクイシェ25%,トバラ25% アルコール：40% オーガニック認証。3種のアガベ(マゲイ)のブレンド	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ マドレクイシェ	¥11,000	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：マドレクイシェ(収穫約12年、野生種) 土壌：乾燥した地形の低地の黄色い土壌 アルコール：42% オーガニック認証	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ トバラ	¥11,000	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：トバラ(収穫約12年、野生種) 土壌：山岳地帯の高地の黄色い土壌 アルコール：42% オーガニック認証	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ テペスタテ	¥15,750	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：テペスタテ(収穫約25-30年,野生種) 蒸留：3回 アルコール：45% フルーティー、甘くスパイシー。	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ ハバリ	¥17,280	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：ハバリ(収穫約10年,半栽培) アルコール：45% ハバリは、アガベ(マゲイ)のとげがイノシシの歯に似ていることから、スペイン語で「イノシシ」を意味。	デ・アガベ株式会社
NOM-O148X	ワハカ ボタニコ	¥11,550	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテペック アガベ：エスパディン(収穫約8年,自社農園産) アルコール：45% スタイル：ペチューーガ メスカルジン、2回目の蒸留の際にジュニパーベリーなど7種のアガベ産ボタニカル追加。	デ・アガベ株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
NOM-0148X	ワハカナンチェ	¥18,180	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテベック アガベ：エスパディン(収穫約8年,自社農園産) アルコール：45% スタイル：ペチューガ 2回目の蒸留の際にオアハカ産ナンチェ(果物)追加。	デ・アガベ株式会社
NOM-0148X	ワハカマンサニータ	¥11,550	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテベック アガベ：エスパディン(収穫約8年,自社農園産) アルコール：45% スタイル：ペチューガ 2回目の蒸留の際にオアハカ固有の有機りんごを蒸留機に追加。	デ・アガベ株式会社
NOM-0184X	アラ克蘭ホベン	¥4,500	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテベック アガベ：エスパディン(7~8年) アルコール：46% スモーキーな中にフルーツやハーブを感じる。アラ克蘭発オアハカ伝統の味。受賞歴多数	デ・アガベ株式会社
NOM-0184X	アラ克蘭サカテリモン	¥4,120	産地：メキシコ/オアハカ州サンディオニシオ オコテベック アガベ：エスパディン(7~8年) アルコール：40% 2度目の蒸留の際、レモングラスを入れ風味付けをおこなっています。サカテ(Zacate)は、スペイン語で植物(草)を意味し、サカテリモン(Zacate Limon)でレモングラスという意味。スモーキーなアガベ、ハーブとシトラスのフィニッシュ。ほのかにレモングラス香るメスカル!	デ・アガベ株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルアルマデエスパディン43%	¥6,000	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：エスパディン アルコール：43% エスパディンはもっとも一般的なアガベでメスカルの90%で使用されています。最もよく知られ万能でなことが一口、口にするとう理解できるでしょう。ブルーアガベの元となった品種としても知られています。完璧な熟成度のアガベを使用し、甘い香りを伴った甘くフレッシュな植物の風味を味わえます。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルアルマデエスパディン48%	¥7,000	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：エスパディン アルコール：48%	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルペチューカデマゲイ	¥8,500	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：エスパディン アルコール：48% 通常のペチューカは鳥などを使用しますが、このメスカルはマゲイを使用。蒸留の終わったエスパディンに調理したマゲイを約4ヶ月漬け込み、その後取り出し濾過します。マゲイの風味がさらに感じられるメスカルとなります。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルオジャデバロ	¥10,500	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：エスパディン アルコール：48% このメスカルと他のエスパディンを使用したメスカルとの違いは、クレイポット(小さな粘土製ポット)で蒸留され、1日に1~2リットルしかできない、たいへん手間のかかる伝統製法でできたメスカル。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルマドレクイシェ	¥11,000	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：マドレクイシェ アルコール：51.5% 主に乾燥地帯で成長し、典型的な高さになり円筒形になります。アガベの緻密な芯と含水量の為、このアガベから造られたメスカルは高いミネラルを持ち植物と花のような香りがします。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルクイシュ	¥13,500	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：クイシュ アルコール：48% クイシュは植物からくる青いフレーバーと土を思わせる香りが特徴。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	レアルマトラタルトバラ	¥13,500	産地：メキシコ/オアハカ州マタランホエル アガベ：トバラ アルコール：48% トバラは「メスカルの王様」と評され、非常に貴重で大部分は野生で収穫されます。高所の日陰の岩場を好み、受粉を鳥などに頼るよう、他のアガベと違い子孫を残しません。小さいサイズと収穫まで長い期間(12~15年)かかるため、ますます貴重になっていきます。大地を感じさせる香りが特徴的。	えぞ麦酒株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
NOM-034X	リアルマトラタル ペチューカ デ グアホロテ	¥13,500	産地：メキシコ/オアハカ州マトランホエル アガベ：エスパディン アルコール：48% 蒸留の終わったエスパディンに鶏肉(七面鳥)を漬け込みます。その後取り出し濾過。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	リアルマトラタル ハバリ	¥13,500	産地：メキシコ/オアハカ州マトランホエル アガベ：ハバリ アルコール：51.7% 非常に珍しいハバリ種を使用したメスカル。非常に取扱いが難しく製品化が困難で輸出されるのは少ないので、非常に貴重。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	リアルマトラタル テペスタテ	¥13,500	産地：メキシコ/オアハカ州マトランホエル アガベ：テペスタテ アルコール：48% テペスタテは、成長に非常に長い期間(25~35年)かけて成長し、時には崖からぶら下がるように成長するため、収穫に危険が伴います。この品種で造られたメスカルは独特の香りと風味を持っています。フレッシュな甘さとスパイシーな胡椒、植物と大地を程よく感じます。	えぞ麦酒株式会社
NOM-034X	リアルマトラタル セルード	¥17,500	産地：メキシコ/オアハカ州マトランホエル アガベ：セルード アルコール：48% セルードは非常に巨大で長い期間(16~20年)かけて成長し、最終的には1000ポンドの大きさまでになります。植物の香りと僅かにキャラメルを感じられます。1000程度ある蒸留所の中でも、このセルードを使用したメスカルの造っているのは20程度。貴重なメスカルをお楽しみ下さい。	えぞ麦酒株式会社
NOM-0518X	センティール エスパディン	¥11,000	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトララン アガベ：エスパディン アルコール：41% スモーキーで素朴でとても滑らか、余韻は長くフレッシュなハーバル感。	えぞ麦酒株式会社
NOM-0518X	センティール シリアル	¥20,000	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトララン アガベ：シリアル アルコール：46% 洗練されたハーブとシトラスの香り、滑らかな口当たりと土を思わせるフィニッシュ。	えぞ麦酒株式会社
NOM-0518X	センティール テペスタテ	¥21,500	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトララン アガベ：テペスタテ アルコール：49% 強い個性を持ち、青さと強い口当たり、フレッシュでスパイシーなフィニッシュ。	えぞ麦酒株式会社
NOM-0518X	センティールトバラ	¥19,500	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトララン アガベ：テペスタテ アルコール：49% タバコや樹木のような、乾いた浸透した香り。	えぞ麦酒株式会社
	オポングイオ イナエキデンス	¥13,900	産地：メキシコ/ミチョアカン州 アガベ：イナエキデンス 熟成：1年間クリスタル瓶の中で熟成 アルコール：47% 受賞：サンフランシスコスピリッツアワード2021 銀賞 トップノートはメスカルのスパイシーな味わい。アガベの甘味が柔らかく多少の酸味もある。木質なスモークが後味に残るが、しつこくない。香りはフルーティーで優しい味わいがアルコールの強さを感じさせない。口の中に含むと味の変化	合同会社エルアールテクノ
	オポングイオ アンサンプル	¥11,500	産地：メキシコ/ミチョアカン州 アガベ：イナエキデンス(18年で収穫)、クプレアタ(7年で収穫)のアンサンプル(ブレンド) アルコール：47% 受賞：サンフランシスコスピリッツアワード2021 銀賞 イナエキデンスとクプレアタを併せることでハーブとスパイシーさが凝縮されとても複雑な味わい。2つのいいところを出して複雑にまじりあったことでさわやかな甘味が感じられます。	合同会社エルアールテクノ
	サントインフェルノ	¥8,300	産地：メキシコ/ミチョアカン州 アガベ：エスパディン(7年) アルコール：43% 「サント/Santo」とは聖なるもの「インフェルノ/Infierno」は地獄の意味。 アガベのフルーティーさが味わえ、シトラスやハーブ香を感じる。後味は、鼻から抜けるスモーク香。	合同会社エルアールテクノ

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
NOM-014X	アリプス サン ホアン(黒ラベル)	¥9,000	産地：メキシコ/オアハカ州サン ホアン アガベ：エスパディン 蒸留器：土器製(クレイポット) アルコール：47.5% サン フアン地域の蒸留所と一番最初にこのプロジェクトを始めた。 とても華やかなフルーツブランデーの様な風味が特徴。	株式会社カニワトーキヨ
NOM-014X	アリプス サン ルイ(青ラベル)	¥9,000	産地：メキシコ/オアハカ州サン ルイ アガベ：エスパディン80%,アロケーニョ20% 蒸留器：銅製 土壌特性：不均一で酸素を多く含む アルコール：47.5% サン ルイ地域の蒸留所とは、2013年からプロジェクトを開始。 スモークで焼いたアガベや種の風味が特徴。	株式会社カニワトーキヨ
NOM-014X	アリプス サン ミゲル(赤ラベル)	¥12,000	産地：メキシコ/オアハカ州サン ミゲル アガベ：エスパディン 蒸留器：銅製 土壌特性：不均一で酸素を多く含む アルコール：48% サン ミゲル地域の蒸留所とは、2013年からプロジェクトを開始。 古来からの粘土製蒸留器を使用しており、土の風味が感じられる。また、原料にはエスパディンに加えてアロケーニョがアンサンブルされている。	株式会社カニワトーキヨ
NOM-014X	ロス ダンザンテス ホベン	¥9,300	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトラン アガベ：エスパディン オープン：タテマド 搾汁：タオナ 発酵：この地域に自生する酵母を松製の樽で自然発酵 蒸留：銅製蒸留器で2回 アルコール：47% シルキーでバランスの取れたフレーバーは、丸く滑らかで口全体に広がります。トップでは淡い新鮮なフルーツのノートをもたらし、ミドルは濃厚な緑のハーブを遊びに誘い、その後ローストマゲイの甘い風味と煙と木材を思わせるフィニッシュ。	株式会社カニワトーキヨ
NOM-014X	ロス ダンザンテス レボサド【品切れ中】	¥10,200	産地：メキシコ/オアハカ州サンティアゴ マトラン アガベ：エスパディン オープン：タテマド 搾汁：タオナ 発酵：この地域に自生する酵母を松製の樽で自然発酵 蒸留：銅製蒸留器で2回 熟成：9ヶ月(アメリカンオーク70%、フレンチオーク30%) アルコール：43% スモークで土のアクセントとバニラやメープルシロップのタッチのある繊細でエレガント。甘く、絶妙なバランス。ココナッツ、バニラと木材の強い香り、湿った木材と甘い後味。	株式会社カニワトーキヨ
	コアントロー	¥1,850	産地：フランス オレンジの果皮からつくられる、世界で最も有名なホワイトキュラソー。自社農園で丁寧に栽培されたビターオレンジとスイートオレンジの果皮からエッセンスを抽出し、絶妙なバランスでブレンド。ここから生まれる洗練された味わいには、オレンジのほのかな香りが漂います。その高い品質は、カクテルベースはもちろん、オン・ザ・ロックでも楽しめます。	レミーコアントロージャパン株式会社
	コアントロー ハーフサイズ 350ml	¥1,150		レミーコアントロージャパン株式会社
	テキーラ梅酒 シルエラ(白ラベル)	¥2,850	原材料：テキーラ(メキシコ産)、梅(群馬県産)、糖類(国内産) ラベル：和紙 アルコール：22% 容量：500ml 老舗蒸留所カスカウインが手掛けるテキーラを、聖酒造株式会社が群馬県産の梅に併せて仕込みました。あえてテキーラの味わいを残した短期熟成で度数が高めの梅酒。ロックやソーダ割でお楽しみください。テキーラがお好きな方はストレート、あるいはカスカウインブランコを追加する「追いテキーラ」でもお楽しみいただけます。短期熟成の第1弾	株式会社フィデア / 聖酒造株式会社
	テキーラ梅酒 シルエラ(赤ラベル)	¥2,850	原材料：テキーラ(メキシコ産)、梅(群馬県産)、糖類(国内産) ラベル：和紙 アルコール：18% 容量：500ml 老舗蒸留所カスカウインが手掛けるテキーラを、聖酒造株式会社が群馬県産の梅に併せて仕込みました。3ヶ月熟成の原酒に赤城山の伏流水で加水調整をしたものです。さらっとした飲み口の中にある梅の酸味とテキーラの風味をお楽しみください。ロックなど、冷やしてお飲みいただく方法がオススメ。シリーズ第2弾	株式会社フィデア / 聖酒造株式会社
	テキーラ梅酒 シルエラ(青ラベル)	¥3,100	原材料：テキーラ(メキシコ産)、梅(群馬県産)、糖類(国内産) ラベル：和紙 アルコール：23% 容量：500ml 老舗蒸留所カスカウインが手掛けるテキーラを、聖酒造株式会社が群馬県産の梅に併せて仕込みました。長期熟成らしいしっかりとした味わい、テキーラと梅が主張しながらも融合した見事なバランスに仕上がっております。ロックやソーダ割り、寒い時期にはお湯割りでも芳醇な香りが楽しめます。また、カスカウインを追加する「追いテキーラ」もおすすめ。シリーズ第3弾	株式会社フィデア / 聖酒造株式会社