

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Pernod Ricard Mexico, S.A. de C.V. (NOM 1111)	オルメカ アルトス プラタ	¥2,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 蒸留：銅製単式蒸留器2回 アルコール：38% 香り：加熱されたアガベと甘くて軽いシトラス 味わい：口に含むと甘く、ライム、レモン、加熱されたアガベのようなシトラスの風味。バランスの取れた心地良い後味が長続きます。「バーテンダーによるバーテンダーのためのお酒」	ペルノ・リカル・ジャパン株式会社
Pernod Ricard Mexico, S.A. de C.V. (NOM 1111)	オルメカ アルトス レポサド	¥2,650	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 蒸留：銅製単式蒸留器2回 熟成：バーボン樽(8~10ヶ月) アルコール：38% アロマ：加熱されたアガベ、バニラと樽の香りはお互いに引き立て合い、バランス良くコクのあるアロマ 味：口に含むと甘く、ライム、レモン、加熱されたアガベのようなシトラスの風味。バランスの取れた心地良い後味が長続きます。「バーテンダーによるバーテンダーのためのお酒」	ペルノ・リカル・ジャパン株式会社
Destiladora San Nicolas, S.A. de C.V. (NOM 1440)	エスポロン ブランコ	¥2,980	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% コラムスチルとポットスチルで2回蒸溜による、完璧なスムーズさとバランスの取れた味わい。やわらかい飲み口、アガベフレーバーのライトからミディアムボディ。	CTSpiritsJapan株式会社
Destiladora San Nicolas, S.A. de C.V. (NOM 1440)	エスポロン レポサド	¥3,380	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：軽トーストされたアメリカンオーク新樽で3~4か月間 アルコール：40% 丸みを帯びた、リッチなローストされたアガベのミディアムからフルボディ。甘いトピカルフルーツ、バニラとブラウンスパイス。	CTSpiritsJapan株式会社
Destiladora San Nicolas, S.A. de C.V. (NOM 1440)	エスポロン アネホ	¥5,880	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 熟成：アメリカンオークの新樽で10か月間、その後アリゲーターチャー(※)のワイルドターキーバーボン樽で2か月。ミディアムからフルボディ。非常にバランスの取れたヴェルヴェットな舌触り。ほのかにキャラメルノート、バニラ、ドライフルーツやチョコレート。※ワニの皮を連想させる四角いパターン模様ができるほど焼く。	CTSpiritsJapan株式会社
Compañía Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1460)	エル チャット プレミアム シルバー	¥3,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 丁寧に2度の蒸留を行った100%アガベの混じりつけの無い、アガベ独特のピュアな風味。	株式会社 コート・コーポレーション
Compañía Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1460)	エル・チャット プレミアム レポサド	¥3,200	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：フレンチオークで6ヶ月 アルコール：40% 100%アガベの白胡椒や柑橘系のアロマと6ヶ月の樽熟成から来る絶妙なバランス。	株式会社 コート・コーポレーション
Compañía Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1460)	エル・チャット プレミアム アネホ	¥3,400	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：フレンチオークで24ヶ月 アルコール：40% 琥珀の宝石のように透明感を帯びた色。柔らかな樽の香りとアガベ100%の滑らかな味わいがバランス良く広がります。	株式会社 コート・コーポレーション
Compañía Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1460)	アンティグア クルス クリスタリーノ アネホ	¥5,200	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 蒸留：3回(1994年設立時にサントリーより譲り受けた蒸留器も使用) 熟成：フレンチオークで36ヶ月 熟成によるまろやかさは、そのままに色素のみを取除いています。	株式会社 コート・コーポレーション
Tequila Quiote, S.A. de C.V. (NOM 1433)	カジェ23 ブランコ クリオージョ	¥10,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アトニルコ地区 原料：アガベ100% 小さいまま熟したクリオージョ(Criollo)という高糖度のアガベのみを使用し、通常より高い49.3%のアルコール度数でボトルリング。テキーラ評価サイト「テキーラマッチメーカー」でも、ブランコとしては最高点数の92点を獲得している最高峰ブランコのひとつ。	有限会社サトー酒店
Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1110)	グランオレンダイン ブランコ	¥3,700	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アガベ：100% 蒸留：3回 アルコール：40% 香り高く、甘くなめらかなミディアムボディ。舌に残すとほんのりとスパイシーさが加わる。	リードオフジャパン株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1110)	グランオレンダイン レポサド	¥3,980	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アガベ：100% 蒸留：3回 熟成：ホワイトオーク20ヶ月 アルコール：40% しっかりめのボディ。アルコール由来のスパイシーさが時間と共に柔らかくなるのも一興。甘くとろけるトロピカルフルーツ。	リードオフジャパン株式会社
Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1110)	グランオレンダイン アネホ	¥4,250	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アガベ：100% 蒸留：3回 熟成：ホワイトオーク11ヶ月 アルコール：40% 圧巻の熟成感。シルキー&ミルクィー。何杯でも飲みたくなる飽きのこない味わい!	リードオフジャパン株式会社
Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1110)	オレンダイン オリータス ブランコ	¥2,500	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アガベ：100% 蒸留：3回 アルコール：35% 石灰質の大地で濾過された天然水を用いて蒸留されたテキーラ。3回蒸留による驚くほどなめらかな口当たりでフレッシュな味わい。ストレートはもちろん、マルガリータのベースとして最適。	リードオフジャパン株式会社
Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1110)	オレンダイン オリータス レポサド	¥2,750	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アガベ：100% 蒸留：3回 熟成：ホワイトオーク6ヶ月 アルコール：35% 石灰質の大地で濾過された天然水を用いて蒸留されたテキーラ。口に含むとアガベの豊かな風味とバニラの風味が感じられるまろやかな味わい。	リードオフジャパン株式会社
Tequila Sauza, S. de R.L. de C.V. (NOM 1102)	サウザ ブルー シルバー	¥1,700	産地：ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% フレッシュなアガベ由来のフローラルな香味や柑橘系の豊かな味わいなど、テキーラらしいバランスのとれた味わいが特長。「マルガリータ」などテキーラカクテルのベースとしてはもちろんのこと、フレッシュながらもしっかりとした味わいはストレートでもお楽しみいただけます。	サントリースピリッツ株式会社
Tequila Sauza, S. de R.L. de C.V. (NOM 1102)	サウザ ブルー レポサド	¥1,980	産地：ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% テキーラの世界最大市場 米国では、高品質かつ手の届く価格の商品として高い人気を誇ります。テキーラ本来の新鮮な香味とピュアな口当たりが特長。2ヶ月以上の樽熟成由来のまろやかな甘み特徴。	サントリースピリッツ株式会社
Casa Cuervo, S.A de C.V. (NOM 1122)	1800 シルバー	¥3,000	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アガベ：100% アルコール：40% 短期樽熟成した原酒と蒸溜したばかりの新鮮な原酒をブレンド。ソフトでなめらかな飲み口ながら、アガベ由来の甘くフレッシュな味わい	アサヒビール株式会社
Casa Cuervo, S.A de C.V. (NOM 1122)	1800 レポサド	¥3,000	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：オーク樽で6ヶ月以上 アルコール：40% フルーティでメロウな香り、味わいはまろやかで芳醇。プレミアム マルガリータにも最適。	アサヒビール株式会社
Casa Cuervo, S.A de C.V. (NOM 1122)	1800 アネホ	¥7,500	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：オーク樽で14ヶ月以上熟成した原酒が主体 アルコール：40% ベルベットのようななめらかさ、深いコクと長い余韻。	アサヒビール株式会社
Brown Forman Tequila Mexico, S. de R.L. de C.V. (NOM 1119)	エラドゥーラ プラタ	¥2,200	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方アマティタン地区 原料：アガベ100%(10年育成) 熟成：アメリカンホワイトオークの新樽で45日 アルコール：40% ピュアなアガベの香りがフルーツ、シナモンの香りへ変化。スタンダードテキーラにありがちな喉に焼け付く刺激がなく、驚くほど滑らかな口当たり	アサヒビール株式会社
Brown Forman Tequila Mexico, S. de R.L. de C.V. (NOM 1119)	エラドゥーラ レポサド	¥5,000	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方アマティタン地区 原料：アガベ100%(10年育成) 熟成：アメリカンホワイトオークの新樽で11ヶ月 アルコール：40% フルーティなアガベの香りと樽熟成由来のフレッシュな木の香りやシナモンのようなスパイシーな香り。エレガントでまろやかな口当たり	アサヒビール株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Brown Forman Tequila Mexico, S. de R.L. de C.V. (NOM 1119)	エラドゥーラ アネホ	¥9,860	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方アマティタン地区 原料：アガベ100%(10年育成) 熟成：アメリカンホワイトオークの新樽で2年以上 アルコール：40% 洋ナシのようなフルーティさとシナモンのようなスパイシーな香り。口に含むとバニラ、キャラメル、コーヒーを思わせる甘さと香ばしさが感じられる。クリーミーで、ウイスキーに似たコクとまろやかさ食後にストレートで	アサヒビール株式会社
Brown Forman Tequila Mexico, S. de R.L. de C.V. (NOM 1119)	エルヒマドール ブランコ	¥1,840	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方アマティタン地区 原料：アガベ100% アルコール：40% キレのある本格的な味わいに、柑橘系のほのかな甘さが加わります。カクテルベースにも最適!	アサヒビール株式会社
Brown Forman Tequila Mexico, S. de R.L. de C.V. (NOM 1119)	エルヒマドール レポサド	¥2,800	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方アマティタン地区 原料：アガベ100% 熟成：2ヶ月 アルコール：40% バニラやキャラメルのフレーバーが程よく感じられる、本場メキシコで人気の商品。ストレートおよびカクテルベースにもおすすめ。	アサヒビール株式会社
Destileria Casa De Piedra, S.A. de C.V. (NOM 1586)	チャムコス ブランコ	¥4,700	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エルアレナル地区 原料：アガベ100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月 アルコール：40% 切れ良く滑らか、やや甘口でドライフルーツ、レーズン、アーモンド、バニラ、チョコレートのようなニュアンス	デ・アガベ株式会社
Destileria Casa De Piedra, S.A. de C.V. (NOM 1586)	チャムコス レポサド	¥5,100	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エルアレナル地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオーク樽にて6~7ヶ月 アルコール：40% バニラ、柑橘系フルーツ、ほのかなハーブ、厳選された成熟したアガベと熟成との見事な調和。コクのある心地よい味。	デ・アガベ株式会社
Destileria Casa De Piedra, S.A. de C.V. (NOM 1586)	チャムコス アネホ	¥6,100	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エルアレナル地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオーク樽とフレンチオーク樽で18~22カ月熟成(各50%ずつ) アルコール：40% バニラとチョコレートの強い香り、ドライフルーツ、熟成によるコクが感じられ上品かつエキゾチックな味わい。	デ・アガベ株式会社
Productos Finos de Agave, S.A. de C.V. (NOM 1416)	アラ克蘭 ブランコ	¥4,400	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘススマリア地区 原料：アガベ100% 蒸留：ステンレス製の連続式蒸留器 アルコール：40% 澄んだ味わいはストレートはもちろん、ロックやカクテルなどあらゆる飲み方で楽しめます。前のロットでは、どことなく日本酒を思わせる味わいがあるとも言われてきましたが、現在のロットは焼酎や泡盛のような味わいを感じるという感想の方が多かったです。	デ・アガベ株式会社
Productos Finos de Agave, S.A. de C.V. (NOM 1416)	アラ克蘭 ピンク	¥4,600	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘススマリア地区 原料：アガベ100% 蒸留：ステンレス製の連続式蒸留器 アルコール：35% 華やかでハーブやフレッシュフルーツ、キャラメルを感じ、甘みと共にフレッシュメントの余韻。 売り上げの一部が乳がん啓発活動に寄付されます。	デ・アガベ株式会社
Productos Finos de Agave, S.A. de C.V. (NOM 1416)	アラ克蘭 レポサド	¥4,820	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘススマリア地区 原料：アガベ100% 蒸留：ステンレス製の連続式蒸留器 熟成：アメリカンオーク樽4ヶ月熟成 アルコール：35% キャラメルやバニラの甘い香りにバーボンの余韻が心地よいアルコール35%の柔らかな口当たり	デ・アガベ株式会社
Productos Finos de Agave, S.A. de C.V. (NOM 1416)	アラ克蘭 エクストラ アネホ	¥5,820	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘススマリア地区 原料：アガベ100% 蒸留：ステンレス製の連続式蒸留器 熟成：アメリカンオーク樽4ヶ月 アルコール：40% 黄金色のアンバーカラー。樽香がしっかりとバニラやスモーキーバーボン、そしてドライフルーツ。甘く滑らかでコニャックのような余韻。エクストラアネホがこの価格はかなりお買い得!	デ・アガベ株式会社
Tequilera Corralejo, S.A. de C.V. (NOM 1368)	コラレホ ブランコ	¥3,450	産地：メキシコ/グアナファト州ベンハモ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 熟成させずにボトル詰めし、原料のアガベをストレートに感じるすることができます。	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
Tequila Corralejo,S.A.de C.V. (NOM 1368)	コラレホ レポサド	¥4,200	産地：メキシコ/グアナフアト州ベンハモ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 熟成：フレンチオーク、アメリカンオーク、メキシカンオークを組み合わせた特別な樽で4ヶ月間	デ・アガベ株式会社
Tequila Corralejo,S.A.de C.V. (NOM 1368)	コラレホ アネホ	¥5,200	産地：メキシコ/グアナフアト州ベンハモ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 熟成：テネシーウイスキー樽で1年熟成	デ・アガベ株式会社
Tequila Corralejo,S.A.de C.V. (NOM 1368)	コラレホ 99.000 オラス アネホ	¥6,100	産地：メキシコ/グアナフアト州ベンハモ地区 原料：アガベ100% 熟成期間：アメリカンオークで 18ヶ月 アルコール：40% 商品名の「99,000 HORAS」とは99,000時間という意味で、原料のアガベの栽培からボトリングまで99,000時間(約11年)掛かっているということに由来。蒸留所では専用の熟成樽貯蔵庫を造るほど、力を入れている商品。ボトルの形状は左右非対称で特徴的。	デ・アガベ株式会社
Tequila Corralejo,S.A.de C.V. (NOM 1368)	グラン コラレホ	¥10,000	産地：メキシコ/グアナフアト州ベンハモ地区 原料：アガベ100% 容量：1,000ml アルコール：40% 熟成：2年以上、熟成にはチャー(火入れして焦がす)したアメリカンオーク樽とメキシカンオーク樽を使用。 王冠を模したボトルで容量が1,000mlです。華やかな見た目とクオリティの高さからプレゼントにも最適。	デ・アガベ株式会社
Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1499)	ドン スエノス ブランコ	¥4,280	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス 原料：アガベ100% アルコール：40% シトラスや爽やかなアガベの香り、軽いアガベと若干のスパイスを感じさせ、滑らかな味の違いを実感。シトラスが残るとともに、わずかなバニラ、茂った草、そして胡椒が加わります。ストレート、また炭酸や水割り、カクテルとしても美味しくいただけます。	DonSuenos合同会社
Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1499)	ドン スエノス レポサド	¥5,380	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオーク(バーボン樽)9ヶ月 アルコール：40% クレームブリュレとわずかなパプリカ、シナモン、そしてバニラを組み合わせた複雑な味わい。高品質のテキーラを楽しんだとお分かりいただける、長く続く暖かくスパイシーな後味。	DonSuenos合同会社
Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. (NOM 1499)	ドン スエノス アネホ	¥6,380	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオーク(バーボン樽)23ヶ月 アルコール：40% バニラとブラウンシュガー、甘いダークチョコレートのあたたかみで深みのある濃厚な香り。甘いシェリー、コーヒー、そして焼きたてのチェリーが詰まった、とても滑らかな余韻。	DonSuenos合同会社
Tequila Don Julio, S.A de C.V. (NOM 1449)	ドン フリオ ブランコ	¥3,400	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アトニルコ地区 原料：アガベ100% アルコール：38% ドン フリオ ブランド特有の格別なまろやかさを持ちながら、フレッシュなシトラス香の爽やかな味わいと、上質なアガベ本来の味わいを愉しめる。「パローマ」や「トミーズマルガリータ」などカクテルにもおすすめ!	ディアジオ ジャパン株式会社
Tequila Don Julio, S.A de C.V. (NOM 1449)	ドン フリオ レポサド	¥4,800	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アトニルコ地区 原料：アガベ100% 熟成：バーボン樽として使われていた小さな樽で8ヶ月間熟成 アルコール：38% ナシ、リンゴ、レモン、バニラ、チョコレートの芳香を持ち、ほのかに色づいたテキーラ。グレープフルーツの炭酸飲料やレモネードで割ったり、サングリータと一緒に飲むが、オールドファッションのベースとしても最適。	ディアジオ ジャパン株式会社
Tequila Don Julio, S.A de C.V. (NOM 1449)	ドン フリオ アネホ	¥8,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アトニルコ地区 原料：アガベ100% 熟成：バーボン樽として使われていた小さな樽で最低1年半以上 アルコール：38% ライム、グレープフルーツ、マンダリンの芳香を持ち、味わいはすっきりとした辛口、かすかに天然蜂蜜の甘さがある。口当たりが柔らかく、まろやかで、コクがあり、ゆっくりと味わいながら飲む最適。	ディアジオ ジャパン株式会社
Tequila Don Julio, S.A de C.V. (NOM 1449)	ドン フリオ 1942	¥13,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アトニルコ地区 原料：アガベ100% 熟成：熟成：バーボン樽で2年～2年半 アルコール：38% 創設60周年を記念して造られたテキーラ。バニラとトフィー※の風味があり、仕上げにアガベの甘い香りが残る。大きめのグラスで香りを楽しみながらストレートでゆっくりと味わいながら飲むと格別。※トフィー：バターと砂糖を煮詰めて作るキャラメル	ディアジオ ジャパン株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Tequila Los Abuelos, S.A. de C.V. (NOM 1493)	フォルタレサ ブランコ	¥7,200	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 名門「サウザ家」15代目がつくるプレミアムテキーラ！香りは加熱したアガベ、グレープフルーツ、バター、オリーブ。味わいはバジェス地方でありながらやわらかで、良質なアガベを使用していることがわかります。バニラの甘みにグレープフルーツ、ほんのりバジルが加わり、フィニッシュにミネラルを感じます。	株式会社ウイスク・イー
Tequila Los Abuelos, S.A. de C.V. (NOM 1493)	フォルタレサ レポサド	¥8,150	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：チャーしたバレルで6～9ヶ月間 アルコール：40% 色はペールイエロー。香りはグレープフルーツ、キャラメル、バター、セージ。味わいはオイリーで、りんご、バニラキャラメル、シナモンが広がり、フィニッシュにほんのりとスパイシーさが加わります。	株式会社ウイスク・イー
Tequila Los Abuelos, S.A. de C.V. (NOM 1493)	フォルタレサ アネホ	¥11,250	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：チャーしたバレルで約3年間熟成したものをメインに使用 アルコール：40% 色はライトアンバー。香りはキャラメル、バニラ、チョコレート、バタースコッチ、パイナップル、ナツメグ。味わいは滑らかで甘く、バタースコッチ、キャラメル、トフィーで、フィニッシュにヘーゼルナッツが加わり、豊かな広がりを見せてくれます。	株式会社ウイスク・イー
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	ラグラン セニョーラ ブランコ	¥3,600	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 原料処理と製造工程に圧倒的時間を費やしてアガベの甘みを綺麗に抽出。特にシャンパン酵母を使用した84時間の長期発酵が最大の特徴。蒸留では雑味を含むヘッドとテールの部分を極限までカット。最大限の手間暇をかけ、贅を尽くした最高峰の造りより生まれる最上級品。原料の素性の良さと、最高峰の作りをダイレクトに堪能	株式会社田地商店
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	ラグラン セニョーラ レポサド 【品切れ中】	¥3,900	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 原料処理と製造工程に圧倒的時間を費やしてアガベの甘みを綺麗に抽出。特にシャンパン酵母を使用した84時間の長期発酵が最大の特徴。蒸留では雑味を含むヘッドとテールの部分を極限までカット。最大限の手間暇をかけ、贅を尽くした最高峰の造りより生まれる最上級品。アメリカンオークで最低6ヶ月以上の熟成	株式会社田地商店
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	ラグラン セニョーラ アネホ	¥4,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 原料処理と製造工程に圧倒的時間を費やしてアガベの甘みを綺麗に抽出。特にシャンパン酵母を使用した84時間の長期発酵が最大の特徴。蒸留では雑味を含むヘッドとテールの部分を極限までカット。最大限の手間暇をかけ、贅を尽くした最高峰の造りより生まれる最上級品。アメリカンオークで最低1年以上の熟成	株式会社田地商店
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	カスコ ヴィエホ ブランコ	¥1,700	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 高い糖度を蓄えた自社産アガベに由来し、豊かなリコリス香や柔らかいボディーを実現。ブランコでは原料の素性の良さをダイレクトに感じていただける仕上がり堪能いただけます。	株式会社田地商店
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	カスコ ヴィエホ レポサド	¥1,850	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% メディアムトーストしたアメリカンオークの新樽で2ヶ月間の熟成を施しまるやかな飲み口を実現。この価格帯で、高コストの新樽を使用することはほぼありません。	株式会社田地商店
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	ドン アグスティン ブランコ	¥2,600	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：38% ミドルレンジに新たな刺客！ハイスpekによる圧巻の仕上がり！創業者の名を冠した渾身の自信作！より上質の飲み心地を楽しめます。原料の素性の良さをダイレクトに楽しめる熟成させないピュアタイプ。	株式会社田地商店
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	ドン アグスティン レポサド	¥2,900	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：38% ミドルレンジに新たな刺客！ハイスpekによる圧巻の仕上がり！創業者の名を冠した渾身の自信作！より上質の飲み心地を楽しめます。アメリカンオークの新樽で4～6ヶ月間の熟成。	株式会社田地商店

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Casa Tequilera Dinastia Arandina, S.A. de C.V. (NOM 1610)	ドン アグスティン クリスタル アネホ	¥3,600	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：1年以上 アルコール：35% 特殊製法でろ過した透明なアネホ。樽香を抑えながらも、熟成感と原料自体の秀逸な甘みを楽しめる画期的な商品。色味を崩さずにフランク上のカクテルを作れたり、ホワイトスピリッツながらにまろやかな口当たりはプロのパーティーから一般女性に至る幅広い層より評価を得ています。	株式会社田地商店
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ ブランコ 2019 La Laja	¥3,100	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 容量：500ml 畑：「La Laja」は、蒸留所の東約2kmに位置し、標高は2,070から2,097メートル、南向き。 香り：キャラメル、加熱されたアガベ、ペッパー、アニス、セロリ。ローズマリーやペパーミントなどのハーブ。 味わい：パイナップル、オレガノ、ピンクペッパー、オリーブ。非常にミネラル。加熱されたアガベ、わずかにスモーク	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ ブランコ 2020 La Loma	¥3,100	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 容量：500ml 畑：「LA LOMA」で栽培されたアガベを2020年に収穫。 グリーンアップルやライムの酸味を思わせる香りと、バナナやさつま芋のようなまろやかな味わい。	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ レポサド 2018 El Vergel	¥3,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンウイスキー樽で8週間と8日 アルコール：40% 容量：500ml 畑：「El Vergel」は、標高は2,000メートルで、「ハリスコの高地」の特徴的な赤い土壌。 オレンジピールのような風味と苦みを感じられます。	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ レポサド 2018 Las Presas	¥3,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンウイスキー樽で8週間と8日 アルコール：40% 容量：500ml 畑：「Las Presas」は、標高2,170メートル、互いに日陰を作らずにほとんどの日光を受け入れます。 香り：トーストココナッツ、メントール、オールスパイス、生ハーゼルナッツ、菊の花、キャラメル、蜂蜜、シナモン 味わい：白胡椒、マジパン、焦げたオレンジの皮、土、塩キャラメル、タンニン、革、カカオ	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ レポサド 2020 Cerro Grande	¥3,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンウイスキー樽で8週間と8日 アルコール：40% 容量：500ml 畑：「Cerro Grande」は、標高2,290メートルに位置し、オチョに使用された最高標高のアガベ畑。 レモンティのような柑橘系の香りとオレンジピールやブラックペッパーのような風味を感じられます。	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ アネホ 2015 La Latilla	¥6,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンウイスキー樽で1年 アルコール：40% 畑：「La Latilla」は、東から緩やかに傾斜、午後には日差しがたっぷり。土壌は酸化鉄と粘土を含む高地の典型。 パイナップルやベリー系の甘酸っぱさも少し感じる。タンニン、バニラ、コーヒー、カカオなど熟成由来の深みがあります。	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ アネホ 2016 Los Patos	¥6,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンウイスキー樽で1年 アルコール：40% 畑：「Los Patos」は、標高は2200メートルを超え、午後に太陽を浴びて西に傾斜する丘の上にあります。 香り：ガーデニアの花、グアバ、アニス、ミルクチョコレート、ユーカリ、バター、ジャスミン、生バジル、メロン 味わい：バター、土のミネラル、生のトウモロコシ、蜂蜜、シナモン	ユニオンリカーズ株式会社
C i a. Tequilera Los Alambiques, S.A. de C.V. (NOM 1474)	オチョ シングルバレル アネホ 2017 Las Aguilas	¥9,250	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンウイスキー樽で1年 アルコール：54.1% 畑：「Las Aguilas」は、わずかに傾斜しており、標高2,057メートルの丘陵地。 通常行う加水をせず、樽から出した状態のままボトリング。様々なアロマが調和し、非常に滑らかで深みのある余韻。	ユニオンリカーズ株式会社
Agrotequilera de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1523)	ボルカン・デ・ミ・ティエラ ブランコ	¥3,950	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル・アレナル地区 原料：アガベ100% 蒸留：2回 アルコール：40% 低地アガベならではのハーブ、シトラス、スパイスーさと、高地アガベから表現されるチェリーや梨などのフルーティーな味わいのブレンド。	MHD モエ ヘネシーディアジオ株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Agrotequilera de Jalisco, S.A. de C.V. (NOM 1523)	ボルカン・デ・ミ・ティエラ クリスタリーノ	¥6,650	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル・アレナル地区 原料：アガベ100% 蒸留：2回 アルコール：40% タバコ、ドライフルーツ、チョコレート、バニラ、そして加熱されたアガベとすべてのアロマが融合したクリスタリーノならではのユニークでエレガントなスタイル。	MHD モエ ヘネシーディアジオ株式会社
Destiladora del Valle de Tequila, S.A. de C.V. (NOM 1438)	カサ・マエストリ ブランコ フラスクボトル 200ml	¥1,180	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 アルコール：40% スキットルともいわれる、蒸留酒を入れるための水筒「フラスクボトル」に、アガベ100%のテキーラブランコを詰め込んだ商品。アガベ特有の香りと甘みが特徴的な、スムーズでドライなテキーラ。商品を飲みきった後は、持ち運びやすい薄型のフラスクボトルとして使用でき、キャップがなくなるのを防ぐための留め具もボトルについています。キャンプやバーベキューなどアウトドアの場面にもピッタリ。	株式会社スリーアローズ
Destiladora del Valle de Tequila, S.A. de C.V. (NOM 1438)	カサ・マエストリ ブランコ フラスクボトル 1.750ml	¥5,800		株式会社スリーアローズ
Destiladora del Valle de Tequila, S.A. de C.V. (NOM 1438)	ドーナチャ セリア ブランコ	¥5,400	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% ドクロの貴婦人がきらびやかでメキシコの魅力がたくさん詰まった商品。アガベ特有の香りと甘みが特徴的な、スムーズでドライなテキーラ。	株式会社スリーアローズ
Destiladora del Valle de Tequila, S.A. de C.V. (NOM 1438)	ドーナチャ セリア レボサド	¥5,800	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオーク樽で6ヶ月 アルコール：40% アガベ特有の香りと甘みが特徴的な、スムーズでドライなテキーラ。	株式会社スリーアローズ
La Cofradia, S.A. de C.V. (NOM 1137)	ラコフラディア カトリーナ ブランコ ガラス瓶	¥5,450	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 50年以上の歴史を持つテキーラの名門「ラ コフラディア」の原酒を使用したカトリーナ。100%アガベ・石釜オープン・自然発酵・銅製蒸溜器・バーボン樽熟成、さらにインバクトのある貴婦人ラベル。	大和貿易株式会社
La Cofradia, S.A. de C.V. (NOM 1137)	ラコフラディア カトリーナ ブランコ 陶器瓶	¥6,280	※ガラス瓶と陶器瓶ともに中身は同じです。	大和貿易株式会社
La Cofradia, S.A. de C.V. (NOM 1137)	ラコフラディア カトリーナ レボサド ガラス瓶	¥5,850	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：6ヶ月 アルコール：40% 50年以上の歴史を持つテキーラの名門「ラ コフラディア」の原酒を使用したカトリーナ。100%アガベ・石釜オープン・自然発酵・銅製蒸溜器・バーボン樽熟成、さらにインバクトのある貴婦人ラベル。	大和貿易株式会社
La Cofradia, S.A. de C.V. (NOM 1137)	ラコフラディア カトリーナ レボサド 陶器瓶	¥6,680	※ガラス瓶と陶器瓶ともに中身は同じです。	大和貿易株式会社
La Cofradia, S.A. de C.V. (NOM 1137)	ラコフラディア カトリーナ アネホ 陶器瓶	¥7,080	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100% 熟成：1年以上 アルコール：40% 50年以上の歴史を持つテキーラの名門「ラ コフラディア」の原酒を使用したカトリーナ。100%アガベ・石釜オープン・自然発酵・銅製蒸溜器・バーボン樽熟成、さらにインバクトのある貴婦人ラベル。※ガラス瓶と陶器瓶ともに中身は同じです。	大和貿易株式会社
Tequila Cascahuin, S.A. de C.V. (NOM 1123)	カスカウイン ブランコ	¥3,820	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル アレナル地区 原料：アガベ100% アルコール：38% ライムやレモンの爽やかな柑橘香、エル アレナル地区の芳香なミネラルをたっぷり含んだ水の香り、そしてその水によって蒸されたアガベの華やかな甘香が特長。	株式会社フィデア

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Tequila Cascahuin,S.A. de C.V. (NOM 1123)	カスカウイン レポサド	¥6,000	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル アレナル地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオークの中古樽(20年以上使用)で6~7ヶ月 アルコール：38% アガベ由来の柔らかい甘味とアメリカンオーク樽の風味、テキーラ本来の張りや樽香との均整のとれた中期熟成テキーラ特有の味わいが特長。	株式会社フィデア
Tequila Cascahuin,S.A. de C.V. (NOM 1123)	カスカウイン アネホ	¥9,000	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル アレナル地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオークの中古樽(20年以上使用)で14~16ヶ月 アルコール：38% 干しブドウ香をベースに、アーモンド、黄桃、乾燥したピーナッツ等の香り。しっかりとアメリカンオークの樽の風味の主張があり、フィニッシュに近づくとつれ、完熟したアガベの甘みを感じられます。	株式会社フィデア
Tequila Cascahuin,S.A. de C.V. (NOM 1123)	カスカウイン エクストラ アネホ	¥13,800	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル アレナル地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオークの中古樽(20年以上使用)で4年 アルコール：43% 4年間の熟成を経た後、保存容器内でさらに4年間を経て液体の安定化を図ることで完成されます。(35年以上熟成樽として使用されてきた保存容器)熟成感とアガベ味の絶妙なバランスを是非ともストレートでお楽しみ下さい。	株式会社フィデア
Tequila Cascahuin,S.A. de C.V. (NOM 1123)	カスカウイン タオナ	¥11,150	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方エル アレナル地区 原料：アガベ100% アルコール：42% 古来から引き継がれる製法プロセスの1つであるタオナという石臼を用いたテキーラ。タオナで漉くことでより甘みと香りが引き出すことが可能に。テキーラ通に喜ばれる逸品。	株式会社フィデア
Destiladora del Valle de Tequila, S.A. de C.V. (NOM 1438)	アガベブーム ブランコ	¥3,980	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100%(ロスアルトスとバジェスのブレンド) アルコール：40% アロマ：アガベ、ローズマリー、バニラ、焼きいも 味：レモンピール、黒コショウ、ハーブ ※メタルパッチ、アガベ刺繍ワッペンつき	株式会社 シーゲルコーポレーション (Ray Trading)
Tequila Tapatio, S.A. de C.V. / La Altiña (NOM 1139)	タパティオ ブランコ	¥4,100	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：40% ミントとアニスのほのかなハーブで、次に白胡椒とスパイス(シナモンとクローブ)が続き、わずかな柑橘系のノート。加熱されたアガベ、ミント、コショウ、残りの甘さ(ホワイトチョコレート)とわずかに草本。長くスパイシーで甘いフィニッシュを同時に持っています。非常に複雑で丸みを帯びています。	えぞ麦酒株式会社
Tequila Tapatio, S.A. de C.V. / La Altiña (NOM 1139)	タパティオ レポサド	¥4,200	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% アルコール：38% 強いアガベ香の中にバニラ、カラメルが程よく感じられます。余韻はレモン、ペッパー風味に似た感じが残ります。	えぞ麦酒株式会社
Tequila Tapatio, S.A. de C.V. / La Altiña (NOM 1139)	タパティオ アネホ	¥4,500	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：アメリカンオーク樽で18ヶ月(一度バーボンの熟成樽に使用) アルコール：38% 強めなアタックに芳醇なアガベ香や柑橘が感じられます。そして後味にアガベ風味が口の中に広がります。	えぞ麦酒株式会社
Tequila Tapatio, S.A. de C.V. / La Altiña (NOM 1139)	タパティオ エクセレンシア	¥9,200	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100% 熟成：フレンチオークとアメリカンオークで4年熟成したものをブレンド アルコール：40% 深い琥珀色、じつりと蒸し焼きしたアガベの重厚な芳香と熟成感。タパティオ独特のスパイシーな風味が特徴。	えぞ麦酒株式会社
Casa Tradicion,S.A. De C.V. (NOM 1595)	クラセ・アスール レポサド	¥18,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘスマリア地区 原料：アガベ100% アルコール：40% クラセアスールをフラッグシップテキーラ。アメリカンオーク樽で8か月間熟成させた非常に滑らかなテキーラは最高のレポサドの1つとして世界中で認められています。	クラセ・アスールアジア株式会社
Casa Tradicion,S.A. De C.V. (NOM 1595)	クラセ・アスール アネホ	¥72,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘスマリア地区 原料：アガベ100% アルコール：40% 伝統的製法で造られたテキーラをアメリカンオーク樽で25ヶ月寝かせて生み出される濃いアンバー色と深い香り。スパイシーでウッディな香りとほんのり甘くまろやかな味わい。最高品質のアート、歴史、テキーラを組み合わせることによりメキシコ文化の真価を伝えています。	クラセ・アスールアジア株式会社

蒸留所(NOM)	商品名	価格(税別)	コメント	輸入元
Casa Tradicion,S.A. De C.V. (NOM 1595)	クラセ・アスール ウルトラ	¥300,000	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方ヘスマリア地区 原料：アガベ100% アルコール：40% ラセアスールの中で最高峰のテキーラで、その洗練された味とデザインは世界の愛好家のための特別なデザイン。アガベを植えてから収穫までは10年近くかかり、蒸留後は更に5年間シェリー樽で時間をかけ熟成させる事により無類の深みと味わいを作り出します。	クラセ・アスールアジア株式会社
Autentica Tequilera, S.A.de C.V. (NOM 1502)	ティエラ ブランコ	¥3,600	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100%(約8年) アルコール：40% USDA認定オーガニックテキーラ。色はクリスタルでフレッシュクリーン、胡椒とライムの香り。しっかりとしたコクがあり、アガベのピュアでしっかりした風味があり、バニラとスパイスが入った柑橘系のテイスト。	株式会社千雅/ サニーカラー・ジャパン 有限会社
Autentica Tequilera, S.A.de C.V. (NOM 1502)	ティエラ レポサド	¥3,900	産地：メキシコ/ハリスコ州バジェス地方テキーラ地区 原料：アガベ100%(約8年) 熟成：ホワイトオーク樽で4~6ヶ月 アルコール：40% USDA認定オーガニックテキーラ。マンダリンオレンジやライム、ウツのそこはかとない芳香と、ほんのりスモーキーでスパイシーな滑らかな味わい。	株式会社千雅/ サニーカラー・ジャパン 有限会社
Grupo Tequilero de Los Altos,S.A.de C.V. (NOM 1548)	アハトロ ディヴァ	¥4,400	産地：メキシコ/ハリスコ州ロスアルトス地方アランダス地区 原料：アガベ100%(10年前後) 熟成：ワインの中古樽をリチャー(再火入れ)短期間熟成 アルコール：40% ブランコを短期間ワイン樽で熟成させたので、テキーラがきれいなピンク色。ほのかに桜の様なフローラル系の心地の良い香りが特徴。また飲み口がとてよくフルーツの様な味わい、ワインの余韻がほのかに残ります。	ボニリジャパン株式会社