

中南米・カリブ地域の酒類事業者・商品のご案内

このたび、米州開発銀行*（IDB）は、日本の加盟 50 周年を記念し、2026 年 8 月 24 日（月）および 25 日（火）に、東京・赤坂インターシティにおいて「Japan-LAC ビジネスフォーラム 2026」を開催いたします。

本フォーラムでは、中南米・カリブ地域の酒類事業者と日本企業との商談会を実施いたします。**ワイン、ラム、テキーラ、メスカル、その他の蒸留酒等、地域性豊かな酒類を取り扱う事業者と直接商談いただけるほか、日本市場ですでに流通している酒類についても、ご関心に応じて国内の販売・輸入事業者等へおつなぎいたします。**ぜひご参加を検討いただけますと幸いです。

添付資料もしくは下記リンクより、中南米・カリブ地域の有望な酒類関係の商材資料をご確認いただき、地域性のある商品や新たな輸入商材の発掘、商品ラインアップの拡充等をご検討いただく際の参考としていただけますと幸いです。

https://drive.google.com/file/d/15Rf4eMLi45ONV2eYdBrRy3f8iz7Zy5F_/view

■ ご連絡先

上記資料をご覧いただき、ご関心のある企業または商品がございましたら、ご参加方法等の詳細をご案内いたしますので、**下記窓口までご一報くださいますようお願いいたします。**

<お問い合わせ窓口>

米州開発銀行（IDB）アジア事務所

E-mail : IDBAsia@iadb.org

TEL : 03-3591-0461



<https://japan-lac.org>

中南米・カリブ地域（LAC）における 有望商材のご紹介（アルコール飲料）



目次

①：ビジネスフォーラムに参加予定のLAC企業の商材 P3～

②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材 P9～

①：

ビジネスフォーラムに参加予定のLAC企業の商材

Alcoholic Beverages

ワイン

企業概要	基本情報	企業名：Bodega Brisas / AGROLAND SA (Uruguay) ● 設立年：1999年 ● 従業員数：250-500名 ● 貿易実績：10年以上
	事業概要	● ウルグアイを拠点とするワイナリーで、冷涼な栽培環境と大規模・近代的設備を強みに、Tannat、Merlot、Sauvignon Blanc、Pinot Noir、Chardonnay等を用いたワイン・スパークリングワインを展開。
製品概要	特徴	主要製品：赤ワイン、白ワイン、ロゼワイン、スパークリングワイン、Merlot、Sauvignon Blanc、Pinot Noir、Chardonnay等 ● 単体ワイナリーとしてウルグアイ最大級の設備容量を有し、500万Lの設備容量と7,226㎡の施設を備えているため、品質管理・安定供給・国際市場向け対応力を説明しやすい ● Tannatを中心としたウルグアイらしい赤ワインに加え、Sauvignon Blanc、ロゼ、スパークリング等も展開しており、レストラン、ホテル、小売向けに複数価格帯・用途で提案しやすい
	顧客	ワイン輸入商社、酒類専門商社、ホテル・レストラン、ワインバー、百貨店・高級食品売場、量販店・小売バイヤー



Alcoholic Beverages

ワイン

企業概要	基本情報	企業名：Gestion Mercantil S.A./Bodega Giacometti (Paraguay) ● 設立年：1994年 ● 従業員数：62名 ● 貿易実績：1年未満
	事業概要	● パラグアイを拠点に、高品質ワインを製造・販売するワイナリー。アルゼンチン・メンドーサの高地ブドウを用い、パラグアイ国内で醸造することで、赤ワイン、白ワイン、スパークリングワイン等を展開
製品概要	特徴	主要製品：赤ワイン、白ワイン、スパークリングワイン ● パラグアイ初の高級ワインボデガ・ヴィンヤードを掲げるワイナリーであり、希少性のある新興産地ワインとして訴求できる ● Malbec、Cabernet Sauvignon、Cabernet Franc等のブドウを用い、南米ワインとして日本市場で紹介しやすい ● 年間最大25,000本の輸出配分を管理しており、限定感・希少性を重視する酒類輸入商社や専門店向けに紹介しやすい
	顧客	ワイン輸入商社、酒類専門商社、ワインショップ、百貨店・高級食品小売、ホテル・レストラン、南米商材を扱う食品・酒類輸入企業



Alcoholic Beverages

ラム

企業概要	基本情報	企業名：Licorera Cihuatán S.A. de C.V. (El Salvador) ● 設立年：2012年 ● 従業員数：43名 ● 貿易実績：5～10年（主要輸出国：中国、シンガポール、韓国）
	事業概要	● エルサルバドルを拠点とするプレミアム・スピリッツ企業で、同国の文化、伝説、自然資源を背景に、Ron Cihuatánを中心とするラム製品を展開し、欧州、米国、中南米、アジア等のプレミアム市場向けに供給。
製品概要	特徴	主要製品：Ron Cihuatán、プレミアムラム、熟成ラム、バルクスピリッツ、Alma de Cuarzo等のプレミアムウオッカ ● エルサルバドル産プレミアムラムとして、火山性の谷で育つサトウキビ、トロピカル熟成、エルサルバドルの伝説・文化を組み合わせで訴求できる ● 25か国以上で展開しており、中米産プレミアムスピリッツとして日本市場で差別化しやすい
	顧客	洋酒輸入商社、ラム・スピリッツ専門商社、バー・ホテル向け酒類卸、百貨店・高級食品バイヤー、カクテルバー、プレミアム酒類ブランド開発担当



Alcoholic Beverages

日本への輸出実績あり

テキーラ

企業概要	基本情報	企業名：Inulina Y Miel De Agave SA De CV（Mexico） ● 設立年：2006年 ● 従業員数：300名 ● 貿易実績：5～10年（主要輸出国：日本）
	事業概要	● メキシコ・Jalisco州Los Altos地域を拠点とするテキーラ蒸留所で、Blue Weber Agaveを活用したテキーラ等のアガベ由来スピリッツを製造・輸出し、メキシコ産プレミアムスピリッツを国際市場向けに展開。
製品概要	特徴	主要製品：テキーラ、ブルーアガベ由来スピリッツ、プレミアム・アガベ蒸留酒 ● テキーラの本場であるJalisco州Los Altos地域のBlue Weber Agaveを活用しており、メキシコプレミアムスピリッツとして訴求力がある ● アガベの栽培・加工に50年以上関わってきた事業基盤を有する ● 日本向け輸出実績があり、メキシコ産テキーラ／アガベスピリッツとして日本市場との接点を有する
	顧客	洋酒輸入商社、リキュール輸入業者、バー・ホテル向け酒類卸、カクテルバー、ギフト商材バイヤー、百貨店・高級食品バイヤー



Alcoholic Beverages

スピリッツ

企業概要	基本情報	企業名：Stern EAS Unipersonal - Emperatriz（Paraguay） ● 設立年：2023年 ● 従業員数：10名 ● 貿易実績：1～5年
	事業概要	● パラグアイを拠点に、キャッサバを原料としたクラフトスピリッツを製造・販売する企業。天然ボタニカルを組み合わせた蒸留酒を展開しており、カクテル用途やプレミアムギフト向けに訴求可能な酒類ブランドを展開
製品概要	特徴	主要製品：キャッサバ由来クラフトスピリッツ、プレミアムスピリッツ ● キャッサバを原料としたプレミアムスピリッツであり、サトウキビ由来のラム、アガベ由来のテキーラ、ブドウ由来のピスコとは異なる、独自性のある酒類商材として訴求しやすい。 ● パラグアイで広く親しまれるキャッサバを高付加価値な蒸留酒に仕立てており、原料ストーリーと産地性をあわせて説明できる点が特徴。
	顧客	酒類輸入商社、クラフトスピリッツ専門商社、バー・カクテル関連事業者、ホテル・レストラン、百貨店・高級食品小売、ギフト商材取扱企業



②：

日本市場で既に流通しているLAC企業の商材

- ・ワイン
- ・ビール・モルト飲料
- ・スピリッツ
- ・ラム・カシヤッサ

製品：ワイン	原産国/州(県)：アルゼンチン
製品の特徴 アルゼンチンは世界有数のワイン生産国の一つであり、世界でもトップ5の生産者およびトップ10の輸出国にランクされています。ワインは国の国民飲料であり、アルゼンチンは世界で2番目に大きなブドウマスト輸出国でもあります。 20万ヘクタール以上のブドウ畑が20州にまたがり、生産はメンドーサ、サンフアン、リオハ、サルタ、カタマルカ、ネウケン、リオネグロに集中しています。 マルベックはセレサ、ボナルダ、クリオージャ・グランデと並び、アルゼンチンの代表的なブドウ品種です。年間ワイン生産量は800万ヘクトリットルを超え、赤ワインは総生産量の半分以上を占めています。 2025年には、アルゼンチンのワインは75か国に輸出され、年間約6億2,700万米ドルの収益を生み出しています。 アルゼンチンはオーガニック生産、地理的表示(GI)、原産地指定(DO)、品質認証とトレーサビリティを通じてワインを差別化しています。	 
日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門： E-mail address: comercial_ejapo@mrecic.gov.ar	

②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ワイン）

Pérez Cruz Limited Edition Carménère 2021（赤ワイン）

概要

原料・産地

- チリのマイポ・アンデス地域で栽培された、同国を代表する黒ブドウ品種カルメネールを使用した赤ワインです。
- アンデス山脈に近い自社畑のテロワールと、品種の特徴を表現するLimited Editionシリーズの商品です。

製造方法

- ブドウを発酵させた後、主にフレンチオーク樽を使用して熟成し、果実味に複雑さを加えています。
- 今回のボトルは2021年ヴィンテージで、黒系果実やハーブ、スパイスを思わせる風味が特徴です。



製品:ウルグアイ ワイン		原産国/州(県):ウルグアイ	
製品の特徴			
赤ワイン（ウルグアイの代表品種 タナ）			
白ワイン（アルバリーニョ）			
ロゼワイン			
スパークリングワイン			
ワインの特徴			
アルコールと酸のバランスに優れた端正な味わい			
生産			
小規模生産 ワイナリーの90%が家族経営 3代目・4代目による経営			
収穫			
50%以上が手摘み			
旧世界と新世界			
ヨーロッパの伝統と新世界の革新が融合			
輸出			
50カ国以上へ輸出			
Bodega Garzón, Bouza, Bodegones del Sur, Bodega Giménez Méndez, Finca Traversa, Bodega Mederos, Bodega Cerro Chapeu, Proyecto Nakkal, Pizzorno Family Estates			
日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門: ウルグアイ大使館 (urujapon@mrree.gub.uy)			

②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ワイン）

Bouza Tannat 2023（赤ワイン）

概要

原料・産地

- ウルグアイを代表する黒ブドウ品種タナを100%使用した赤ワインです。
- Bodega Bouzaが所有する自社畑で栽培されたブドウを使用しています。

製造方法

- 最適な熟度に達したブドウを手摘みで収穫し、粒ごとに選別して醸造しています。
- タナの凝縮した果実味と力強い骨格を生かした、ウルグアイを象徴するスタイルの赤ワインです。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ワイン）

Bodega Mederos Albariño（白ワイン）

概要

原料・産地

- ウルグアイ・カネロネス県サウセで栽培された、アルバリーニョを使用する白ワインです。
- 1958年創業の家族経営ワイナリーBodega Mederosが手掛けています。

製造方法

- 自社で管理するブドウを用い、アルバリーニョのフレッシュな果実香と爽やかな酸味を生かして醸造しています。
- 樽香よりも品種本来の清涼感を重視した、軽快なスタイルの白ワインです。



製品： Pony Malta Non-Alcoholic Malt 生産/輸出業者： Cervecería Bavaria S.A. 原産国/州(県)： コロンビア

製品の特徴

- モルト、水、砂糖、大麦麦芽、ビタミン、その他の材料で作られています。
- ポニー・マルタは1953年からコロンビアの家庭の一部であり、家族全員が楽しめる伝統的なモルト飲料を提供しています。
- コロンビアで最もよく知られたモルト飲料の一つとして認識されており、コロンビアの日常消費と強く結びついています。
- この製品は独特の甘いモルト風味を提供し、ラテンアメリカのソフトドリンクやノンアルコール代替品を求める消費者に適しています。
- 日本では、KYODAI Marketを通じて入手可能です（330ml）。
- ラテン系食品小売店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、専門輸入店、レストラン、カフェ、イベントに適しています。
- 本格的なラテンアメリカ製品に興味がある消費者にとって、コロンビアの伝統飲料として位置づけられます。



中南米の食品・食材・お酒・雑貨なら
南米市場 **KYODAI** market
キョウダイマーケット
キョウダイ運営サイト中
最安値宣言!!
オリジナル

全国一律※	注：常温と冷凍の混載注文不可
常温送料	550円
クール送料	900円
7,000円(税込)以上お買い上げて	
送料無料	
13時までのご注文(日曜除く)	
即日発送	
※一部例外あり	



日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門： Bruno Hamaoka – hbruno@kyodaijapan.co.jp

②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（スピリッツ）

La Quimera Singani Tri-Destilado（シンガニ）

概要

原料・産地

- ボリビア・チュキサカ県カマルゴのブティック・ワイナリー、Bodega La Quimeraが手掛けるシンガニです。
- ボリビア南部の伝統的なブドウ・シンガニ産地であるシンティ渓谷で生産されています。

製造方法

- 商品名の「Tri-Destilado」が示すとおり、3回の蒸留を経て仕上げられています。
- 通常品よりも精製度を高めた、La Quimeraのプレミアムシンガニです。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（スピリッツ）

Aguardente de Cacau “Cacahuatl”（カカオ蒸留酒）

概要

原料・産地

- ブラジル・エスピリトサント州リニャーリス産のカカオの白い果肉を100%使用した蒸留酒です。
- チョコレート原料となるカカオ豆ではなく、豆を包む果肉部分を用いる点に大きな特徴があります。

製造方法

- カカオの果肉を搾って得た果汁を発酵させ、蒸留して造られます。
- 果肉由来の独自酵母を用いることで、カカオ果肉本来のフルーティーな香りと味わいを引き出しています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（スピリッツ）

WAQAR Pisco（ピスコ）

概要

原料・産地

- チリ北部・リマリ渓谷のトゥラウエンで栽培された、マスカット・オブ・アレキサンドリアとロゼ・マスカットを使用しています。
- ブドウはアンデス山脈の麓で栽培され、現在も手摘みで収穫されています。

製造方法

- マスカット系ブドウから造ったチリ産ワインを、標高約1,100メートルにある伝統的な銅製蒸留器で蒸留しています。
- 樽や砂糖を使用せず、白い果実、柑橘類、オレンジの花を思わせる、ブドウ本来の香りを生かしています。



製品:テキーラ・メスカル
原産国/州(県): メキシコ

製品の特徴

- 「万（よろず）珍（めずらしい）お酒」をセレクトし輸入を行う。
- インポーターとしてテキーラ・メスカルを中心にセレクトし、様々なブランドの輸入を行います。

AMARAS

Verde

アガベ品種: ESPADIN



35種のポップでカラフルなラベルが魅力のメスカル

ストレート、ソーダ割、カクテルなど幅広く真価を発揮する万能型メスカル。ラベルは35種類のパターンがあり（中身のメスカルは全て同じ）様々なアーティストによるカラフルな作品集。7年栽培のオーガニックアガベを使用し、3種の木炭で蒸餾したスモーキーさとアガベ由来の柔らかな旨味とのバランスが魅力。

輸入販売元

お問い合わせ

WEB SHOP

株式会社MANGOSTEEN (マンゴスチン)

小林

kobayashi@mangosteenvc

https://mangosteenvcstores.jp



アマラス / ベルデ

※ラベルが出品ボトルと異なる場合があります

HERENCIA

試飲可能な商品: ☐ Blanco ☐ Reposado ☒ Añejo



英国王室晩餐会の乾杯酒に選ばれた高品質テキーラ

高品質なブルーアガベが収穫されるロスアルトス地区産100%で作られた18ヶ月熟成のテキーラ アネホ。メープルシロップやリンゴ蜜の柔らかなニュアンス、奥には蒸したアガベの香り。飲み口はほんのり甘やかでスムーズ、濃厚な旨味ながらすっきりとした味わいで、ロックやソーダ割りにしても楽しめる。

輸入販売元

お問い合わせ

WEB SHOP

株式会社MANGOSTEEN (マンゴスチン)

小林

kobayashi@mangosteenvc

https://mangosteenvcstores.jp



エレンシア / アネホ

日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門:株式会社MANGOSTEEN
小林 ✉ kobayashi@mangosteenvc https://mangosteenvcstores.jp

製品:アガベスピリッツ
原産国/州(県): メキシコ

製品の特徴

- 複数の機能を持ち合わせることで酒類ビジネスに新たな価値を創造
- 商品開発、流通、資材供給といった各機能を連携させることで、お客様への柔軟なご提案や一貫したサポートを可能にしています。

FREGON

試飲可能な商品: ☒ Blanco ☐ Reposado ☒ Añejo



CMB SPIRITS SELECTION 2025 最高金賞 受賞

厳選したアガベ本来の香りに、柑橘の爽やかさとハーブの繊細なニュアンスが重なり、フレッシュでバランスの取れた味わいが、力強くも心地よいひとときをもたらす。酸との相性が抜群に良く、カクテルとして非常に使いやすい。ストレートでも◎。[ベアリング] ワカモレ、ソーセージ、フレッシュチーズ、フィッシュタコス、寿司、フルーツのデザート。

輸入販売元

お問い合わせ

WEB SHOP

株式会社AULI

賛 隼人(にえ はやと)

080-6640-9776

https://store.musashiya-net.co.jp/



フレゴン / ブランコ



20ヶ月熟成による円熟した味わいと滑らかな口当たり

2026年7月発売。テイスティングノート: [アタック] バニラとキャラメル of 濃密な甘みと、落ち着いたウツの香りの重なり [ミッドパレット] 加熱アガベの豊かなコクにナッツの風味が重なり、ミルクィで滑らかな質感と深みを形成 [フィニッシュ] 温かみのある甘みのニュアンスが長く持続し、丸みのあるフィニッシュへと収束。

輸入販売元

お問い合わせ

WEB SHOP

株式会社AULI

賛 隼人(にえ はやと)

080-6640-9776

https://store.musashiya-net.co.jp/



フレゴン / アネホ

日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門:株式会社AULI HOLDINGS
賛 隼人(にえ) ☎ 080-6640-9776 https://auli.jp/

注： 本資料は、各関係機関・企業から提供された原文を基に、IDBアジア事務所にて日本語に翻訳の上、作成したものです。

製品:プレミアムクラフトメスカル
原産国/州(県): メキシコ

製品の特徴

プレミアムクラフトメスカル「EL CORTIJO（エル・コルティホ）」などを扱う酒類輸入・販売会社。メキシコ料理店Ochoも運営。

■ 私たちが輸入するメスカルへのこだわり

私たちは、アルチザナルやアンセストラルといった伝統的な製法で生産されたメスカルだけを厳選して輸入しています。大量生産ではなく、自然環境と向き合いながら1本ずつ丁寧に作られた、アガベ本来の個性がしっかりと感じられ、燻香・ミネラル感・ハーブのニュアンスが調和したクラフトスピリッツです。メキシコの風土、文化、職人の技が詰まったこだわりのメスカルを日本へお届けします。



EL CORTIJO

アガベ品種: ESPADIN

200年以上の伝統が息づくクラフトメスカル

自社栽培の最高品質アガベのみを使用し、収穫から蒸留、ボトリングまで一貫して手がける。カボンは骨太で力強い味わい。アガベの花茎「キオテ」を切り落とす伝統技法「カボナド」により、アガベ芯の糖分濃度が高まり、複雑な風味と豊かな香りを実現。ほのかなハーブの香りや焼いたアガベの存在感、調和したやさしい甘み、持続性のあるミネラル感、発酵糖由来の軽いウッディトーンが特徴。

輸入販売元 Widenix Tokyo株式会社
お問い合わせ 井上 ☎080-1019-1710
WEB SHOP <https://widenixtokyo.com>

エル・コルティホ / エスパディン・カボン

日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門: Widenix Tokyo株式会社
井上 ☎080-1019-1710 <https://widenixtokyo.com>

製品:メスカル
原産国/州(県): メキシコ

製品の特徴

メキシコ公認団体としてCOMERCAM JAPAN（コメルカンジャパン）が、メスカルの普及やブランド認知の向上を図り、株式会社ウェアハウス・ジャパンが多数のメスカルブランドを輸入販売。



MARIA Joven

アガベ品種: ESPADIN

メスカルのスタンダードを伝える王道の一本

1920年創業のDestilería Tlacolulaが造る、メスカルのスタンダード。伝統的な手仕事に独自設計の石窯や蒸留器を組み合わせ、スモークキスを抑えながら、アガベ本来の澄んだ輪郭を表現。ストレートにもカクテルにも使いやすく、JWマリオット・ホテル東京をはじめ、プロの現場でも支持される一本。

マリア / ホーベン

MISTIQUE Pechuga

アガベ品種: ESPADIN

祝祭文化に根ざす特別なベチューガメスカル

上記MARIAと同じ蒸留所が手がける、メキシコの祝祭文化に根ざす特別なメスカル。果実を蒸留液に加え、鶏の胸肉、ハーブ、スパイスをアガベ繊維の袋に包んで蒸留器内に吊るし、ヴェイパーインフュージョンで再蒸留。肉由来のコクと言ひ、華やかな香り、奥行きのある味わいと長い余韻を生む、記憶に残る一本。

輸入販売元 株式会社ウェアハウス・ジャパン
お問い合わせ 中村 典嗣 ✉info@comercam.jp
WEB SHOP <https://comercam.jp/>

ミスティーク / ベチューガ

日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門:
株式会社ウェアハウス・ジャパン 中村 典嗣
✉ info@comercam.jp <https://comercam.jp/>

注： 本資料は、各関係機関・企業から提供された原文を基に、IDBアジア事務所にて日本語に翻訳の上、作成したものです。

製品：テキーラ
原産国/州(県)：メキシコ

製品の特徴

偏った品揃えのサトー酒店。テキーラ・マエストロ、ラム・コンシェルジュ、カシャッ
サ・コンシェルジュ、メスカレロの資格所有者のいる酒店。テキーラブランドCalle
23の輸入を行う。テキーラやメスカルを主に取り扱う。



カジェ 23 / ブランコ



カジェ 23 / レポサド

CALLE 23

試飲可能な商品: ☒ Blanco ☒ Reposado ☐ Añejo

フランス人女性蒸留家がつくる新世代テキーラ

フランス人女性蒸留家ソフィ・デコベックがつくる、伝統を守りながら
も新しい味わいを目指して作られる新世代テキーラ。畑のアガベの葉か
ら採取し厳選した独自酵母をクラス毎に使い分けて作っています。しっ
かりしたアガベ感を感じられるブランコと樽感を抑えたレポサド。彼女
のアガベに対する愛を感じられるテキーラ。

EXバーボンアメリカンオークカスクにて約8ヶ月熟成

レポサドの味わいを際立たせる酵母使いが特徴的なテキーラ。香り レポ
サドらしい軽く味わい深いオークのニュアンス。かすかなバニラ、柑橘
とペッパー感。味わい アガベの甘さとオークの味わい。滑らかなバター
感や蜂蜜の中にわずかなスパイス感余韻 ほどよい長さの余韻の中に、軽
い木の香り、しっかりしたアガベ感とバランスのとれたスパイス感

輸入販売元 有限会社サトー酒店
お問い合わせ 前田顕義(まえたあきよし) ☎080-5097-2886
WEB SHOP <https://liquor-sato.com/>



日本国内の販売/輸入業者： 有限会社サトー酒店 前田顕義
☎ 080-5097-2886 <https://liquor-sato.com/>

製品：テキーラ、メスカル、スピリッツなど
原産国/州(県)：メキシコ

製品の特徴

TEQUILA（テキーラ）： 100%アガベ無添加クラフトテキーラをはじめ、
様々なテキーラブランドをラインアップ。

MEZCAL（メスカル）： 一般的なエスパディン種だけでなく、野生種のアガ
ベを使用したメスカルも多数。

スピリッツ&その他のリキュール：メキシコ産ボタニカルにこだわったクラフトジン、
7種のチリを使ったスパイシーアガベリキュールなど
ソトル：メキシコ北部に自生する野生植物「ダシリリオン」の蒸留酒

- FOOD PRODUCTS（食品類）**
- アガベシロップ：100%天然の甘味料。
 - メキシコ産調味料：100%天然の海塩に、メキシコの厳選素材（アガベを
食べる「マゲイワーム」や「チャプリン（バッタの一種）」など）をミックスした特
製塩など



ランチョ・アレグレ
ブランコ

RANCHO ALEGRE

試飲可能な商品: ☒ Blanco ☐ Reposado ☐ Añejo

コスバに自信あり! 桃のアロマが特徴のレモンに合うテキーラ

ハリスコ州ロスアルトス産ブルーアガベ100%使用、無添加。
驚くほどクリアな味わいは、レモンを入れたソーダ割りに
ぴったり。
100%アガベテキーラとして優れたコストパフォーマンスを
誇る、デイリー使いにぴったりな一本。

輸入販売元 ジェイドックス株式会社
お問い合わせ 鶴巻 大地郎 ☎070-2640-0902
WEB SHOP <https://jdox.stores.jp/>





サンコスメ
メスカル

SAN COSME

Joven アガベ品種: ESPADIN

カクテルなら、このメスカル。一杯に香りの奥行きを。

メスカル特有のスモーキーさを持ちながらも、クセが強すぎず、
カクテルの味わいを引き立てる絶妙なバランスが魅力。
世界の著名なバーでもハウスメスカルとして採用。メスカルマル
ガリータをはじめ、さまざまなカクテルでその真価を発揮する。
オアハカ州産。

輸入販売元 ジェイドックス株式会社
お問い合わせ 鶴巻 大地郎 ☎070-2640-0902
WEB SHOP <https://jdox.stores.jp/>



日本国内の販売/輸入業者： ジェイドックス株式会社 鶴巻 大地郎
☎ 070-2640-0902 <https://www.jdcox-import.com/>

製品： テキーラ
原産国/州(県)： メキシコ

製品の特徴

テキーラ・ドンナチョブランドをはじめ、アボカドや生鮮食品の輸入販売を行う。現代では高品質な食品が流通形態や市場の論理によって埋没・廃棄されてしまう課題に対し、弊社は豊富な経験と知識で真の価値と安全性を見極め、適切な管理のもとで世界中の本当に良い商品を届けることで、消費者に食べ物の美味しさと意味を楽しんでいただくことを使命としています。



日本国内の販売/輸入業者： 株式会社GIA
落合 ☎ 080-2047-3934 <https://wgia.co.jp/>

製品： テキーラ
原産国/州(県)： メキシコ

製品の特徴

人生の中で、出会いは最も素晴らしいもの。「食」との出会いは「人」との出会いとともに人生を豊かに彩ります。私たちフィデアは、それまでの食文化にない食材を探求・提案し、食品のフロンティアを拓く会社でありつづけます。テキーラ・カスカウィンを中心に、様々なテキーラやメスカルブランドを輸入販売。



日本国内の販売/輸入業者： 株式会社フィデア
梅田 ☎ 03-6435-0931 <https://fidea.in/>

②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（スピリッツ）

Regalo de México para el Mundo Edición Conmemorativa Reposado（テキーラ）

概要

原料・産地

- メキシコの原産地呼称制度に基づいて造られた、100%アガベのレポサド・テキーラです。
- テキーラ原産地呼称の50周年と、テキーラ規制評議会の30周年を記念した商品です。

製造方法

- 複数のテキーラ業界関係者が参加する特別な共同企画として製造されました。
- 蒸留したテキーラを樽で一定期間休ませ、アガベの風味に穏やかな熟成感を加えています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（スピリッツ）

El Joven-Viejo Mezcal Mexicano Joven（メスカル）

概要

原料・産地

- メキシコ・オアハカ州産のアガベ・メヒカーノを100%使用した、アルテサナル・メスカルです。
- メスカル職人のテオドミロ・サンティアゴ・エルナンデス氏が手掛ける少量生産品です。

製造方法

- 加熱したアガベを発酵・蒸留し、樽で長期熟成させず、原料と製造工程の個性を生かした「ホベン」に仕上げています。
- アガベ由来の植物的な風味と、加熱工程によるスモーキーな香りを楽しめます。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Cachaça da Quinta Amburana（カシャッサ）

概要

原料・産地

- ブラジル・リオデジャネイロ州の農園「Fazenda da Quinta」で造られる、サトウキビ由来のカシャッサです。
- 有機栽培したサトウキビを原料とし、ブラジルの伝統的なアルテザナル（職人的）製法で造られています。

製造方法

- サトウキビの搾汁を発酵させ、銅製蒸留器で蒸留して造られます。
- 蒸留後、ブラジル固有の木材であるアンブラーナの樽で約2年間熟成させています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Fazenda Soledade Bálsamo（カシャッサ）

概要

原料・産地

- ブラジル・リオデジャネイロ州ノヴァ・フriburgoを拠点とする Fazenda Soledadeが造る、サトウキビ由来のカシャッサです。
- 山岳地帯の豊かな自然環境の中で造られる、プレミアム・カシャッサの一つです。

製造方法

- サトウキビを原料に発酵・蒸留した後、ブラジル原産の木材であるバウサモの樽で熟成させています。
- バウサモ樽によって、カシャッサにハーブやスパイスを思わせる個性的な香味を与えています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Ron Centenario 20 Aniversario Fundación（ラム）

概要

原料・産地

- コスタリカで製造される、サトウキビ由来のプレミアムラムです。
- Ron Centenarioブランドの設立20周年を記念し、2005年に開発されました。

製造方法

- スコッチウイスキーの熟成に使われたアメリカンホワイトオーク樽で、継続熟成方式により熟成しています。
- 6～20年熟成のラムを組み合わせ、なめらかさと熟成由来の複雑な風味を生み出しています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Cihuatán Artesano Pineapple（ラム）

概要

原料・産地

- エルサルバドル産のサトウキビから造った熟成ラムをベースとしています。
- 同国産のパイナップルを組み合わせ、エルサルバドルの農業と創造性を表現した商品です。

製造方法

- 熟成ラムにパイナップルの風味を加え、果実の甘酸っぱさと樽熟成由来のコクを両立させています。
- パイナップルのトロピカルな風味に、バニラやカラメルを思わせる熟成ラムの特徴が重なります。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Zacapa No. 23 Centenario Solera Gran Reserva（ラム）

概要

原料・産地

- 一般的な糖蜜ではなく、サトウキビの一番搾りから得られる「ヴァージン・シュガーケーン・ハニー」を使用しています。
- グアテマラの高地、標高約2,300メートルにある熟成庫で熟成されています。

製造方法

- アメリカンウイスキーやワインに使用された複数の樽を使い、ソレラ方式で熟成・ブレンドしています。
- 6～23年熟成のラムを組み合わせることで、甘み、果実味、樽香の複雑でバランスのよい味わいを生み出しています。



製品:アップルトン・エステートラム
生産・輸出業者:J. Wray & Nephew Ltd./Campari Group

原産国/州(県):ジャマイカ/ナッソーバレー、セントエリザベス郡

製品の特徴	
- ジャマイカのナッソー・バレーの奥深くに位置するアップルトン・エステートは、265年以上も前から、ラム酒造りの技術を磨き続けてきました。 - 鬱蒼とした森に覆われた石灰岩の丘に囲まれたこの地域の地形が、他にはない独特のラム酒を生み出しています。 - 私たちのラム酒 ✓ 275年以上前に遡る本格的なジャマイカラムの伝統です。 ✓ 純粋な石灰岩でろ過した湧き水で作られ、驚くほど滑らかな感触を生み出しています。 ✓ 余計なフレーバーは一切なく、本物で豊かなジャマイカラムの味わいを届けてくれます。	

日本国内の販売/輸入業者または大使館の関連部門:
CAMPARI JAPAN Ltd.

②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

ウォージーパーク・シングルエステートリザーブ

- 生産者/輸出業者：ワージーパーク・エステート株式会社
- 出身国：ジャマイカ
- 日本のベンダー/輸入業者：ラダー社
- 製品の特徴
 - 本格的なジャマイカ・シングルエステートルラムは、すべてウォージーパークエステートで生産されています。
 - 伝統的な銅製ポットスチルで、農園栽培のサトウキビ由来の100%モラセスを使用して蒸留されています。
 - ジャマイカの熱帯熟成により、バナナ、パイナップル、バニラ、オーク、ベーキングスパイスの豊かな香りが生まれます。
 - プレミアムな一杯やクラシックなラムカクテルに適しています。
- 会社の歴史
 - 1670年に設立されたウォージーパーク・エステートは、ジャマイカで最も古い砂糖農園の一つです。2005年にラムの生産が再開され、プレミアムで完全に追跡可能なジャマイカラムの生産にコミットしました。
- 販売概要
 - 日本のラダー社によって輸入・流通。日本全土の専門小売店、プレミアムバー、レストラン、ウイスキー&ラムイベントで入手可能です。
- パッケージング
 - 700mLのガラス瓶/ケースにつき6本



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

ウォージーパーク109

- 生産者/輸出業者：ワージーパーク・エステート株式会社
- 出身国：ジャマイカ
- 日本のベンダー/輸入業者：ラダー社
- 製品の特徴
 - 濃厚で豊かなジャマイカ産ダークラム、アルコール度数54.5%の瓶詰め。
 - 本格的なポットスチルの個性を保ちつつ、プレミアムカクテルに最適です。
 - キャラメル、熱帯果実、ベーキングスパイス、モラセスの香り。
- 会社の歴史
 - 1670年に設立されたウォージーパーク・エステートは、ジャマイカで最も古い砂糖農園の一つです。2005年にラムの生産が再開され、プレミアムで完全に追跡可能なジャマイカラムの生産にコミットしました。
- 販売概要
 - 日本のラダー社によって輸入・流通。日本全土の専門小売店、プレミアムバー、レストラン、ウイスキー&ラムイベントで入手可能です。
- パッケージング
 - 700mLのガラス瓶/ケースにつき6本

32



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

ラムバー・ホワイト・オーバープルーフ

- 生産者/輸出業者：ワージーパーク・エステート株式会社
- 出身国：ジャマイカ
- 日本のベンダー/輸入業者：ラダー社
- 製品の特徴
 - 伝統的なジャマイカ産オーバープルーフ白ラム、アルコール度数63%。
 - 100%ポットスチルラムで、鮮やかなトロピカルフルーツ、バナナ、サトウキビの香りが特徴です。
 - 本格的なカリブ海カクテルに最適です。
- 会社の歴史
 - 1670年に設立されたウォージーパーク・エステートは、ジャマイカで最も古い砂糖農園の一つです。2005年にラムの生産が再開され、プレミアムで完全に追跡可能なジャマイカラムの生産にコミットしました。
- 販売概要
 - 日本のラダー社によって輸入・流通。日本全土の専門小売店、プレミアムバー、レストラン、ウイスキー&ラムイベントで入手可能です。
- パッケージング
 - 700mLのガラス瓶/ケースにつき6本

33



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Flor de Caña 12 Year Rum（ラム）

概要

原料・産地

- ニカラグア産サトウキビを原料とし、1890年の創業以来、5世代にわたりラム造りを継承するブランドの商品です。
- ニカラグアの火山性の環境の下で、原料の栽培から蒸留、熟成まで一貫して管理されています。

製造方法

- 蒸留したラムを、アメリカンホワイトオークのバーボン樽で12年間熟成しています。
- 長期熟成により、赤い果実、はちみつ、ローストナッツやバニラを思わせる、なめらかな味わいを生み出しています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

SelvaRey WHITE Rum（ラム）

概要

原料・産地

- パナマのペセにある単一農園で栽培されたサトウキビを使用する、シングル・エステートのホワイトラムです。
- マスターブレンダーのフランシスコ・「ドン・パンチョ」・フェルナンデス氏が製造を監修しています。

製造方法

- パナマの蒸留所にある伝統的な銅製カラムスチルを使用して蒸留しています。
- 熟成したラムを用いながら透明なスタイルに仕上げ、熟成酒のなめらかさとホワイトラムの軽快さを両立しています。



②：日本市場で既に流通しているLAC企業の商材（ラム・カシャッサ）

Residentas Ron Artesanal Añejo 6 Años（ラム）

概要

原料・産地

- パラグアイ産サトウキビのバージン・シュガーケーン・ハニーを原料とするクラフトラムです。
- 蒸留、熟成、瓶詰めまでをパラグアイ国内で行っています。

製造方法

- 銅製蒸留器を用いた伝統的な方法で蒸留し、アメリカンオーク樽で6年間熟成しています。
- 商品名とラベルは、三国同盟戦争期に国や家族を支えたパラグアイの女性「Las Residentas」に敬意を表しています。

