

美味しく楽しい

イタリアカクテル

LIQUORI E DISTILLATI ITALIANI



日本のみなさまへ

この冊子ではイタリアのリキュール、スピリッツについて47社、75製品をご紹介します。

イタリア大使館貿易促進部はこれまでメイド・イン・イタリアー製品のガイドブックを多数刊行しておりますが、リキュール・スピリッツをこのような形でご紹介するのは初めてです。昨年スタートしました「イタリアワイン、リキュール&スピリッツプロモーション」をさらに一歩先へと進めるために、この冊子は作成されました。

各製品のページには簡単なカクテルレシピや飲み方のヒントを記載しています。そのうち10製品についてはイタリアから届いたレシピに基づいて実際に日本でカクテルを試作しました。その写真も併せて収録していますので、本格イタリアカクテルが日本でも容易に実現できることがお分かりいただけることでしょう。

この冊子は一般の方々だけでなく、バーテンダーをはじめとするプロの方々をも対象としています。また、日本市場未進出の製品も多数含まれていますので、新製品をお探しの輸入業に携わるみなさまにもご注目いただけるものと確信しております。この冊子を手にも、イタリアのリキュール・スピリッツ製品の真価を知っていただくとともに、イタリアカクテルがよりいっそうみなさまの身近な存在となりますことを願ってやみません。



2020年10月31日

エリカ・ディ・ジョヴァンカルロ
イタリア大使館貿易促進部 部長

MAESTRO CAFÉ COFFEE CREAM LIQUEUR

MAESTRO・カフェ・コーヒークリーム リキュール



MAESTRO CAFÉ

本書の見かた

- 1 製品名 (イタリア語/カナ表記)
製品名のカタカナ表記はイタリア語の読み方に従っており、日本市場で流通している製品名と異なる場合もあります。
- 2 製品プロフィール
- 3 製品データ
 - 🇮🇹 生産者名
 - 🌐 URL
 - 🇮🇹 生産地 (州)
 - 🍷 分類
 - 🍷 アルコール度数
 - 🍹 生産者推奨カクテル
 - 📄 バーテンダーからのメモ
 - 🇯🇵 日本における輸入者

目次

挨拶	2
本書の見かた	
製品紹介	
スピリッツ	4
リキュール	31
ヴェルモット	83
その他	88
索引	
製品名別	89
生産者名別	90

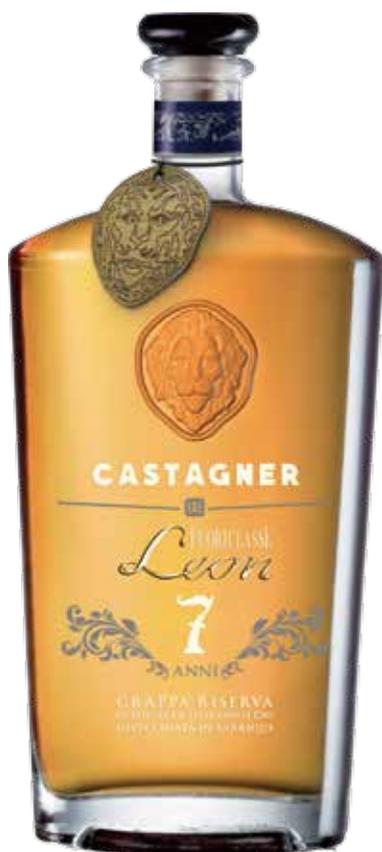
イタリアを代表するスピリッツとリキュール

グラッパ (Grappa) - ブランデー同様ぶどうを原料とする蒸留酒。ぶどうの搾りかすを利用する。元来、木樽で熟成させないのが一般的で、そのため無色透明でぶどうの香りが強く残るのが特徴。食事の締めくくりとして、エスプレッソコーヒートともに飲まれることも多い。

アマーロ (Amaro) - 苦みを効かせたハーブ・スパイス系のリキュール。アマーロとはイタリア語で「苦い」の意味。消化を促す食後酒としてよく知られている。

GRAPPA FUORICLASSE LEON 7 ANNI

グラッパ・フオリクラッセ・レオン・7アンニ



伝統的なベン・マリー式蒸留器と先端技術を導入した高度なシステムによる蒸留を併用しているため、芳香に持続性と繊細さを感じられる。熟成中に得られたブドウ、バニラ、コショウ、カカオと木の香りが印象的。味わいはしっかりしているが、バランスがよく飲み手の記憶にしっかり残るグラッパ。



Acquavite SpA



www.grappacastagner.it



ヴェネト州



グラッパ



38%



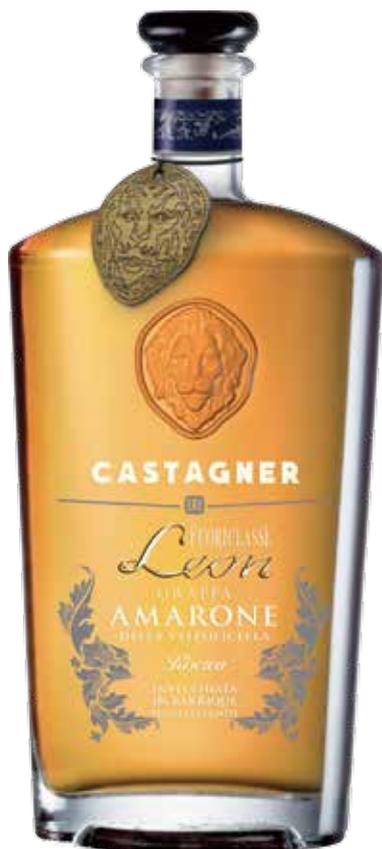
蒸留と熟成の妙を感じるためにそのまま飲むことをお勧めするが、エスプレッソと合わせても存分に楽しめるだろう。



なし

GRAPPA FUORICLASSE LEON AMARONE

グラッパ・フオリクラッセ・レオン・アマローネ



アマローネ・ノービレの生産にも使用される、ヴァルポリチェッラの乾燥したブドウの皮と搾りかすから造られるグラッパ。

樽熟成による芳香は力強くかつ調和がとれており、熟成中に得られたバニラやアーモンド、桃やはちみつの香りが特徴的。



Acquavite SpA



www.grappacastagner.it



ヴェネト州



グラッパ



38%



グラッパ特有の、原料のもとになっているワインやブドウ品種の特性を感じながら楽しみたい。



なし

ALEXANDER PROSECCO GRAPPA

アレキサンダー・プロセッコ・グラッパ



芳香性のある白い果皮と典型的な黄金色の実をもつグレーラ種を使用した、スパークリングワインとして有名なプロセッコから生産されるグラッパ。千年にわたる伝統と最新技術の融合によって生まれるこの理想的な蒸留酒は、じっくりと味わうのをすすめるとともに、近年ではカクテルシーンでの登場も増えている。



Bottega Spa



www.bottegaspa.com



ヴェネト州



グラッパ



38%



右ページに掲載



日本酒類販売(株)

MEDITERRANEO | メディテラネオ

[recipe]

オレンジスライス	4 枚
レモンスライス	4 枚
シュガーシロップ	15ml
アレキサンダー・プロセッコ・グラッパ	90ml
バジルの葉	数枚
プロセッコ DOC (ボッテガゴールドなど)	90ml

[procedure]

ビルド／柑橘やバジルをグラッパとともにペストルでつぶし、
グラスに氷を入れ、プロセッコで満たす

[glass]

オールドファッシュヨンドグラス

[garnish]

仕上げにバジルの葉を飾る。



GRAPPA RISERVA 15 ANNI ROBERTO DELLAVALLE

グラッパ・リゼルヴァ 15 アンニ・ロベルト・デッラヴァッレ

モンフェッラート地域の最高のブドウの搾りかすを使用したグラッパ。小さなベン・マリー式蒸留器で蒸留した後、フレンチオーク樽で15年間熟成されている。ローストしたオークとバニラの香りが広がり、辛口で持続性のあるアフターテイストにはには、樽由来のタバコのような香りも感じられる。



Distilleria Dellavalle



www.grappedellavalle.it



ピエモンテ州



グラッパ



42%



食後のひとときや就寝前に、15年の熟成をじっくりと楽しむと、心地よい眠りに就けるはず。



国分首都圏(株)

GRAPPA RISERVA AFFINATA IN BOTTI DA RUM DEMERARA

グラッパ・リゼルヴァ・アッフィナータ・イン・ボッティ・ダ・ルム・デメララ

モンフェッラートの最も適した地域で採れた最高のブドウの搾りかすを蒸留したグラッパ。ベン・マリー式の小さな蒸留器で蒸留した後、フランス領ガイアナの名門、デメララムの熟成に使用された樽で長期間熟成されている。チョコレートやキャラメル、バニラの甘くて繊細な香りが広がる。



Distilleria Dellavalle



www.grappedellavalle.it



ピエモンテ州



グラッパ



42%



こちらも食後や就寝前に、デメララ・ラムの熟成樽による香りや余韻を時間をかけて楽しむのがよい。



国分首都圏(株)

GRAPPA DI BAROLO

グラッパ・ディ・バローロ



新鮮なうちに収穫し、厳選されたバローロワイン用のブドウの搾りかすを使用したグラッパ。自社の銅製蒸留器で蒸留した後、ステンレス鋼性タンクで長期間熟成させた後、オーク樽でさらに熟成させている。



Distilleria Sibona SpA



www.distilleriasibona.it



ピエモンテ州



グラッパ



40%



50 SPECIAL IN LANGA
50 スペシャル・イン・ランガ

[recipe]

グラッパ・ディ・バローロ	50ml
トリプルセック	20ml
フレッシュライムジュース	20ml

[procedure]

シェークして、カクテルグラスにダブルストレーンをしながら注ぐ。グラスの縁にレモンピールをリムする。



テラヴェール(株)

GRAPPA BARBERA BIO

グラッパ・バルベーラ・バイオ



オーガニックのバルベーラ種ブドウの搾りかすを、ベン・マリー式の単式蒸留器で鮮度の高いうちに蒸留したグラッパ。蒸留の後、ヨーロッパ産のオーク樽で数年間熟成されることにより、このグラッパには強くバランスのとれた香り、柔らかく自然な味わいが育まれている。



F.lli Rovero Snc



www.rovero.it



ピエモンテ州



グラッパ



43%



蒸留酒であるグラッパに、オーガニックのブドウで香りや味わいにどのような変化がもたらされているのか。それを味わってみる価値は十分にあるはずだ。



マヅィ(株)

GRAPPA DI BRUNELLO 5 ANNI

グラッパ・ディ・ブルネッロ 5 アンニ



厳選された原料を使用したこの貴重なグラッパは、昔ながらの職人技で蒸留され、リムーザンオーク樽で5年間熟成されている。ドライフルーツ、はちみつ、タバコの香りはバランスがとれており、口当たりは柔らかく、深く長い余韻が心地よく続く。



Nannoni Grappe Srl



www.nannonigrappe.it



トスカーナ州



グラッパ



42%



イタリア有数のワイン産地から造り出されるグラッパの味わいは、食後のひとときにシガーなどとともに味わうのも楽しみが広がる。



なし

GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA ORO DI CARATI

グラッパ・ディ・ブルネッコ・リゼルヴァ・オーロ・ディ・カラーティ

ブルネッコの新鮮な搾りかすを使用し、フレンチオーク樽で3年間熟成したグラッパ。チョコレートやイチジク、ドライプラム、ヘーゼルナッツ、クルミ、甘草、タバコ、はちみつの洗練されたエレガントな風味が感じられる。2011から20年にかけて、国際品評会で10の金賞と二つのダブル金賞を受賞している。



Nannoni Grappe Srl



www.nannonigrappe.it



トスカーナ州



グラッパ



40%



ワインとしてのポテンシャルも高いブドウから造られるグラッパの多様性、拡張性を、この蒸留酒から存分に感じ取れるだろう。



(有)アビコ

GRAPPA NONINO MONOVITIGNO II MOSCATO

グラッパ・ノニーノ・モノヴィティンニョ・イル・モスカート



やわらかく新鮮なうちに収穫され、厳選されたモスカート種を使用したグラッパ。バラ、サルヴィア、バニラといった、エレガントな芳香があり官能的。12℃ほどにして、あるいは氷を入れたチューリップグラスで飲むのがおすすめ。



Nonino Distillatori Srl



www.grappanonino.it



フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州



グラッパ



41%



NONINO SISTERS

ノニーノ・シスターズ

[recipe]

グラッパ・ノニーノ	40ml
ルクサルド・サワーアップル	30ml
ライム	1/2 個分
生姜	適量
ブラウンシュガー	2tsp



モンテ物産(株)

BRANDY NUMA

ブランディ・ヌマ



25年の樽熟成により、バニラやタバコのアロマ、アーモンドのほのかなノートが特徴的なイタリアンブランデー。やわらかく、長く続く余韻とともに、ピロードのような味わいが楽しめる。



Valle del Marta



www.valledelmarta.com



ラツィオ州



ブランデー



42%



[recipe]

ブランディ・ヌマ	60ml
ラズベリーなどの赤い果実	数個
白砂糖	大さじ 1 杯
ソーダ	30ml
粉砂糖	少々

[glass] マティニーグラス

[garnish] ミントの小枝 一片



なし

PANAREA ISLAND GIN

パナレーア・アイランド・ジン



オレンジ、レモン、マートルベリーといった地中海の植物由来によるイタリアのプレミアムジン。ベルガモットリキュールやグレープフルーツを加えても。



D.I.S. Srl Distillers & Distributors



www.panareagin.it



ピエモンテ州



ジン



44%



ETERNO AMORE
エテルノ・アモーレ

[recipe]

パナレーア・アイランド・ジン 40ml

イタリアンベルガモットリキュール 15ml

ピンクグレープフルーツ 少量

(お好みでグレープフルーツビターズやグレープフルーツゼストを使用しても良い)

[glass]

クーブ型のカクテルグラスに注ぐ。



なし

ENGINE

エンジン

軟らかな小麦由来のアルコールとアルプスの水、エレガントなダマスクローズで構成されたベーススピリッツに、ジュニパーベリーのかぐわしい香りが際立ち、アフターにはレモンピールやセージの香りが印象に残るフレッシュなジン。

かすかな苦味と甘草の甘い香りが優れたバランスをもたらす。



Dalla Mora & Partners Srl



www.gin-engine.com



ピエモンテ州



ジン



42%



セージや甘草の香りを特徴としているジン。ネグローニのベースとするのも良いが、ハーブやエルダーフラワーなどボタニカルいっぱいにして楽しむのもポイント。

エンジンオイルのようなパッケージも話題になることは間違いなし。



なし

GIN S.S. 24 BOTANICA ALPINA

ジン S.S. 24 ボタニカ・アルピーナ



イタリア産のジュニパーや20種類のハーブ、スパイスによる香り豊かなジン。その多様な味、香りにより、カクテルにしてもストレートでも良い。2018年の国際スピリッツセレクションで金賞受賞。



Distilleria Erboristica Alpina Srl



www.distilleriaalpina.it



ピエモンテ州



ジン



40%



NEGRONI “DI ERBE”

ネグローニ・ディ・エルベ

[recipe]

ジン S.S. 24・ボタニカ・アルピーナ 1/3

ビターリキュール 1/3

アマーロ 1/3

(アマーロ・ディ・エルベ S.S. 24 なら尚可)

[glass]

オールドファッションドグラス



なし

RIVO GIN

リヴォ・ジン

コモ湖周辺の牧草地で厳選された 12 種類のハーブを蒸留。植物の香りが特徴的で、柑橘類とハーブの香りが豊か。複雑な柔らかな味わいに。

用途も広く、クラシックカクテルにも現代的なクリエイティブカクテルにも相性が良い。



Magi Srl



www.magispirits.com



ロンバルディア州



ジン



43%



DARK ALMOND NEGRONI
ダーク・アーモンド・ネグローニ

[recipe]

リヴォ・ジン

カンパリ

カルパノ・アンティカ・フォーミュラ

ブラックウォルナットビターズ

[garnish]

砕いたアーモンド



なし

MAJOR DRY GIN

マジョル・ドライジン

持続性のあるジュニパーベリーの香りに、柑橘とお茶の香りが続く、清くドライな味わいのジン。カクテルベースとしても絶妙なバランスでフルーツやハーブなど副材料とよく調和する。



Major Company Srl



www.majorcompany.it



ロンバルディア州



ジン



42%



BERGAMUNDI COLLINS

ベルガムンディ・コリンズ

[recipe]

マジョル・ドライジン	45ml
ライムジュース	10ml
ピンクグレープフルーツ	10ml
砂糖	1tsp
ペルノ	2dashes
ベルガモットソーダ	適量

[procedure]

ベルガモットソーダ以外をシェークする。
ミントの葉を飾る。



なし

GIN43 FRED JERBIS

ジン 43 フレッド・ジェルビス

麦わらのような黄色、豊かな香り、ハーブとともにかすかなスパイシーさが感じられる。ボタニカルの複雑な風味はバランスよくなめらかで、シンプルにストレートでも味わい深い。



Opificio Fred Srl



www.fredjerbis.com



フリウリ - ヴェネツィア・ジューリア州



ジン



43%



FRED NEGRON

フレッド・ネグローニ

[recipe]

ジン 43・フレッド・ジェルビス 30ml

ヴェルムット 25 40ml

(スイートヴェルムット)

ビター 34 (ビターリキュール) 30ml

[garnish]

レモンピールとオレンジスライス



なし

GIN PRIMO

ジン・プリーモ



フェデリコ・ルガレーシにより、ロマーニャで誕生したジン。ロマーニャの生き生きとした地域性を表現すべく、ロマーニャ塩を使用するというインスピレーションが生まれた。ストレートで飲むのが最適だが、カクテルにしてもすばらしい。



Primo Spirits



www.ginprimo.com



エミリア - ロマーニャ州



ジン



43%



IL GIN TONIC

イル・ジントニック

[recipe]

ジン・プリーモ 45ml

ピアンキナ・トニックウォーター 150ml

[garnish]

ピンクグレープフルーツの皮とラズベリー、またはレモンの皮とセージの葉



(株) AUTENTICO

ROACH GIN

ローチ・ジン

シトラスとホップの強い味わいが特徴的。ジュニパーの香りが際立ち、その後にホップの花やハーブの香りが続く。ワールドリキュールアワード2019 & 2020で最優秀イタリアンジンを受賞。



 Roach Brewery & Spirits by FGM Srls

 roachbrewery.com

 プーリア州

 ジン

 44%

 カクテルにするならジンの中にあるホップの香りが分かるような、シンプルなアレンジが良いだろう。トニックやソーダで割るなら柑橘などは初めから注ぎ入れずに後入れのオプションしたほうが良い。

 なし

BOIGIN GIN

ボイジン



銅性の単式蒸留器によるイタリア産クラフトジン。レモンやミカン、オレンジの皮を加えることにより、より豊かな骨格とフレッシュさがもたらされている。



Silvio Carta Srl



www.silviocarta.it



サルデーニャ州



ジン



40%



柑橘の香りが前面に出たさわやかなジン。その特徴を生かしてストレート、ロックで飲むのも良く、シンプルにソーダ、トニックで飲むのも良い。



(株)スマイル

SAFFRON BOIGIN GIN

サフラン・ボイジン



DOP サルデーニャサフランでつくったジン。深い黄金色をしており、柑橘系の香りが最初に訪れ、地中海のスクラブの香りと絡み合う。



Silvio Carta Srl



www.silviocarta.it



サルデーニャ州



ジン



40%



SAFFRON TONIC

サフラン・トニック

[recipe]

サフラン・ボイジン	50ml
トニックウォーター	適量

[garnish]

柑橘などは加えず、あれば黄色いバラを飾る。



なし

SABATINI GIN

サバティーニ・ジン



自家製のトスカーナのボタニカル9種類を蒸留しているロンドンスタイルのドライジン。コルトーナのサバティーニ家によってつくられたサヴァティーニ・ジンは、味、香り、感動の結晶と言える。



Teccognano Srl



www.sabatinigin.com



トスカーナ州



ジン



41.3%



右ページに掲載



モンテ物産(株)

TUSCAN NEGRONI | タスカン ネグローニ

[recipe]

サバティーニ・ジン	30ml
イタリアンビターリキュール	30ml
スイート・ヴェルモット	30ml
アマーロ	1dash

[procedure]

ステア

[glass]

オールドファッシュヨンドグラス

[garnish]

オレンジピールを振りかけ、グリーンオリーブを添える。



THE SISTER'S GIN

ザ・シスターズ・ジン



ベネチアの潟で、新鮮な食用の生花とともに、コールドコンパウンド製法で生産されたジン。エルダーフラワーや柑橘を加えてカクテルにしても良質。



The Sister's Lab Srl



www.thesistersgin.com



ヴェネト州



ジン



40%



LAGUNA COLLINS

ラグーナ・コリンズ

[recipe]

ザ・シスターズ・ジン	50ml
セレクト・リキュール	15ml
エルダーベリーシロップ	10ml
レモンジュース	20ml
レモントニックなど柑橘系の炭酸飲料	適量

[glass] コリンズグラス



なし

BLU LIE VODKA ITALIANA

ブルー・ライ・ウオツカ・イタリアーナ



厳選されたイタリア産小麦のみを使用。三つの異なる蒸留器と、ロサンドラ渓谷からの水を使い、ミネラルの除去や逆浸透、活性炭という三つの異なる精製が行われる。グルコース0%かつ、ほぼシュガーレスのユニークな製品である。



TPLF Srl



www.blulievodka.com



フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州



ウオツカ



40%



小麦由来のウオツカの酒精の良さ、アルコールの滑らかさを生かして、カクテルにするならシンプルかつ副材料がより引き立つレシピを構築するのが良い。



なし

CEREGIA

チェレージア



手摘みされ、選別されたモンテフェルトロ地域の野生のサワーチェリーから造られるアクアヴィット。ジェラートにかけてもおいしい。



Societa' Agricola Bruscia Ss



www.brusciavini.it



マルケ州



アクアヴィット



40%



CAIPIREGIA

カイピレジア

[recipe]

ライム、砂糖、チェレージア

CEREGIA MULE

チェレージア・ミュール

[recipe]

ライム、チェレージア、ジンジャービア

[garnish]

ミントの小枝



なし

GINGER BIO BOTTEGA

ジンジェル・バイオ・ボッテガ



この製品の貴重な原材料であるショウガは、その唯一無二の芳香性や清々しさが特徴的。魅惑的で興味をそそるスパイシーさが際立つ、爽やかな味わいかつ、心地よい甘さのリキュール。



Bottega Spa



www.bottegaspa.com



ヴェネト州



ハーブ・スパイス系



20%



モスコミュールなどジンジャービア、ジンジャーエールを使ったカクテルのさらなる風味づけとして、あるいはクラシックカクテルのツイストとしても活用できる。



なし

SALVIA & LIMONE

サルヴィア&リモーネ



飲み手をどんなにも爽快にする、伝統的な食後酒。ピエモンテ地方ではサルヴィアとレモンが消化を助けるために使用されており、食事のひとつを共にする最適のパートナー。



CDC Srlu



www.compagniadecaraibi.com



ピエモンテ州



フルーツ&ハーブ系



25%



Let Me Salvia & Limone

レットミー・サルヴィア&リモーネ

[recipe]

サルヴィア&リモーネ	30ml
シルバーテキーラ	45ml
マンゴージュース	60ml
フレッシュレモンジュース	15ml
はちみつ	1/2tsp
唐辛子パウダー	少量
カカオの皮とキプロスのスモーク岩塩	少量

[garnish]

セージの葉



なし

MAESTRO CAFÈ COFFEE CREAM LIQUEUR

マエストロ・カフェ・コーヒークリーム リキュール



蒸留したコーヒー豆とほかの秘密の原料から造られた、繊細なコーヒークリームリキュール。ウォッカやエスプレッソ、シュガーシロップを加えてカクテルにも。



D.I.S. Srl Distillers & Distributors



www.panareagin.it



ピエモンテ州



種子系（コーヒー）



17%



ESPRESSO MARTINI
エスプレッソ・マティーニ

[recipe]

マエストロ・カフェ	30ml
ウォッカ	45ml
エスプレッソ	2 杯分
シュガーシロップ	5ml

[procedure & glass]

シェイクして、茶こしを用いながらマティーニグラスに注ぐ。



なし

AMARO 33

アマーロ 33

プロセッコのブドウから造られたグラッパをベースに、ショウガの香りをまとったエキゾチックさが魅力のリキュール。そのままでもおいしいが、DOCGのプロセッコやレモン風味の炭酸飲料で割っても良く、日本酒と合わせる飲み方はチャレンジングなようで、食事との抜群の相性を感じさせてくれる。



Distilleria Andrea Da Ponte SpA



daponte.it



ヴェネト州



アマーロ



33%



SPRITZ GINGER
スプリッツ・ジンジャー

[recipe]

アマーロ 33	15ml
日本酒あるいはプロセッコ DOCG	10ml
レモンジュース	10ml

[procedure / glass]

氷を入れたタンブラーなどに材料を注ぎ入れて軽く混ぜ、レモンスライスを飾る。



なし

BITTER NATURE NEGRONI

ビッテル・ナチュラル・ネグローニ



現在のトレンドに沿って着色料を使用せず、使用する砂糖もごくわずかなりキュール。漬け込みは鋼製タンクで30日間行われ、その後、伝統的な方法で濾過されている。



Distilleria Negroni Srl



www.venegazzu.com



ヴェネト州



ハーブ・スパイス系



25%



本品は「ネグローニ」ブランドで展開されているカクテルリキュールの一つ。無着色によるネグローニ風味のリキュールとして、ロックあるいはネグローニのツイストカクテルのベースとして使用したい。



なし

BITTER NEGRONI

ビッテル・ネグローニ



しっかりとした味わいの食前酒。芳香性ハーブのすべての魅力が表現されており、アペリティーヴォの定番として一般的にはカクテルに使用されるが、ロックでも楽しめる。国際スピリッツアワード (ISW) 2016 にて銀賞を受賞。



Distilleria Negroni Srl



www.venegazzu.com



ヴェネト州



ハーブ・スパイス系



25%



TREVISO TORINO
トレヴィーゾ・トリノ

[recipe]

ビッテル・ネグローニ 35ml
 スイートヴェルモット 35 ml
 トレヴィーゾ産のチコリ (ラディッキオ)
 で風味付けした自家製ソーダ 適量
 エリジール・ヴェネツィアーノ・リキュール
 適量を噴霧

[procedure] ステア

[glass] オールドファッションドグラス

[garnish] ラディッキオの葉



なし

AMARO MELETTI

アマーロ・メレッティ



アマーロ・メレッティは、メレッティ一家の伝統的なレシピを進化させたりキュール。多くの植物やスパイスからなるフローラルでフルーティーな香りとともに、その独特かつ深い味わいが際立つ。



Ditta Silvio Meletti Srl



www.meletti.it



マルケ州



アマーロ



32%



[recipe]

アマーロ・メレッティ	20ml
ウイスキー	30ml
シャルトルーズ・イエロー	10ml
アロマティックビターズに浸した角砂糖	
ソーダ	適量

[procedure] ビルド

[glass] オールドファッションドグラス



なし

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

リクオーレ・アツラ・カモミツラ

洗練されたグラッパにカモミールの花を伝統的なレシピにのっとり、ゆっくりと漬け込んで造り出した繊細なりキュール。ストレートやロック、カクテルにしても楽しめる。アイスクリームやドルチェにも。



Distilleria Sibona SpA



www.distilleriasibona.it



ピエモンテ州



ハーブ・スパイス系



32%



右ページに掲載



(株)日本グランド・シャンパーニュ

CAMOMILLINO | カモミッリーノ

[recipe]

リクオーレ・アツラ・カモミツラ

20ml

ジン

20ml

ビターリキュール

25ml

ヴェルモット

25ml

[glass] オールドファッションドグラス

[garnish] オレンジスライスを飾る。



VARNELLI ANICE SECCO

ヴァルネッリ・アニーチェ・セッコ



1950年に「イタリアで最高のドライアニス酒」として初めて金賞を受賞。地中海のアニス酒の中でも独特の味わいがある。20世紀初頭以来、ボトルラベルのキャッチフレーズ「少しの味見で好きになる」は、ひと口で飲み手に何が起るかを約束してきた。



Distilleria Varnelli SpA



www.varnelli.it



マルケ州



ハーブ・スパイス系



46%



右ページに掲載



テラヴェール(株)

AMELIA | アメリア

[recipe]

ヴァルネッリ・アニーチェ・セッコ	30ml
ココナッツシロップ	15ml
フレッシュレモンジュース	20ml
トニックウォーター	適量

[procedure]

トニックウォーター以外をシェーク

[glass]

氷の入ったタンブラー

[garnish]

コーヒー豆を3粒氷の上に浮かべる。



CAFFÈ MOKA

カッフェ・モカ



本物のイタリアンエスプレッソから、その特徴を引き出したリキュール。風味とブーケの独特の強さと豊かさを得るため、ヴァルネッリ家に受け継がれた伝統的なレシピで長期間の熟成を経てボトリングされている。



Distilleria Varnelli SpA



www.varnelli.it



マルケ州



種子系（コーヒー）



30%



CAFFÈ CORRETTO

カッフェ・コレット

[recipe]

カッフェ・モカ 30ml

ヴァルネッリ・アニーチェ・セッコ 10ml

ホイップクリーム 適量フロート

[glass]

氷の入ったタンブラー



なし

STORICA VERDE

ストリカ・ヴェルデ



厳選された植物とハーブをアルコールにゆっくりと浸漬させることで得られる、心地よい甘さとわずかなスパイシーさを持つリキュール。繊細なアロマを存分に楽しめるよう、常温で飲むのが良いとされている。食前酒として理想的だが、あらゆる種類のデザートにもよく合う。



Domenis 1898 Srl



www.domenis1898.com



フリウリ - ヴェネツィア・ジューリア州



ハーブ・スパイス系



25%



BASIL INSTINCT

バジル・インスティンクト

[recipe]

ストリカ・ヴェルデ 60ml

レモンジュース 30ml

松の実のシロップ 15ml

パルミジャーノレッジャーノ DOP とペコリーノ DOP のフォーム 適量フロート

[procedure] シェーク

[glass] クープ型のヴァンテージグラス

[garnish] バジルの小枝、パルミジャーノとペコリーノのウエハース



なし

CENTERBA TORO

チェンテルバ・トーロ



1817年、アブルツォにて薬剤師ベニアミーノ・トーロにより誕生。藁で覆われたボトルに、濃いエメラルドグリーンが特徴的な力強い香りのリキュール。その200年にわたる生産により、現在ではアブルツォの代表的なP.A.T（伝統的な農産食品）として登録されている。



Enrico Toro Distilleria Casauria Srl



www.liquoritoro.it



アブルツォ州



ハーブ・スパイス系



65%



右ページに掲載



(株)協同インターナショナル

CENTERBANTE
チェンテルバンテ

[recipe]

チェンテルバ・トーロ	30ml
ライムジュース	15ml
エルダーベリーシロップ	15ml
アップルリキュール	15ml
ジンジャービア	適量



CENTERBA ESPRIT

チェンテルバ・エスプリ



1817年にオリジナルの秘伝レシピから誕生。その本格的な味わいを楽しむために、ストレートまたはロックで飲むのが最適としているが、ロングドリンクにも活用されている。



Enrico Toro Distilleria Casauria Srl



www.liquoritoro.it



アブルッツォ州



ハーブ・スパイス系



40%



ハーブリキュールとしての使い道を王道としながら、柑橘やエルダーフラワーなどとの相性を探りながら使用するのも良いだろう。



なし

AMERICANO

アメリカーノ



ハーブ、スパイス、グリニョリーノ・ダスティで風味づけされたワイン「アマリカーノ」は、そのアロマが特徴的。20世紀初頭にアメリカで、ヴェルモットとソーダで飲む習慣が広まったため、「アメリカーノ」と呼ばれるようになった。



F.lli Rovero Snc



www.rovero.it



ピエモンテ州



ハーブ・スパイス系



16%



非常に多くのハーブ・スパイスと柑橘類が使用されている完成度の高い、カクテルリキュールと言える。その風味を生かしてシンプルに炭酸で割るなどの飲み方が良いだろう。



なし

AMARO DI TOSCANA

アマーロ・ディ・トスカーナ



トスカーナ地方の典型的な、強くスパイシーな香りが特徴。テクスチャーはフルボディで、豊かなハーブの香りと後味の心地よい苦味が調和を感じさせる。



Gabriello Santoni Srl



www.santonitoscana.it



トスカーナ州



アマーロ



30%



リキュールそのもののフレーバーと調和を生かしてシンプルに飲むのが良さそうだが、ボディのしっかりした構成を生かしてウイスキーやジンなどのスピリッツと合わせた上で、炭酸やトニックなどのミキサーで割るロングドリンクにしてみる余地も十分に考えられる。



なし

APERIT – APERITIVO SANTONI

アペリットー アペリティーヴォ・サントーニ



爽やかで心地よく、繊細な味わいの食前酒。甘酸っぱい独特の風味とオレンジの持つほろ苦さのバランスが良く、柑橘とハーブの香りが特徴的なリキュール。



Gabriello Santoni Srl



www.santonitoscana.it



トスカーナ州



ハーブ・スパイス系



11%



そのままでも飲めるカクテルリキュールと考えると良いだろう。プロセッコなどのスパマンテで割ってスピリッツとして、さらに炭酸やトニックを加えてアルコールを弱めて飲んでもおいしく楽しめるはずだ。



なし

COCCHI AMERICANO

コッキ・アメリカーノ



1891年にジュリオ・コッキによって創り出されたアロマティックワイン。オリジナルのレシピに従い、リンドウの花やヨモギ、キナ、ピターオレンジの皮、ニワトコの花などのスパイスやハーブをアルコールに冷やして漬け込み、その抽出液で香りづけされている。



Giulio Cocchi Spumanti Srl



www.cocchi.com



ピエモンテ州



ハーブ・スパイス系



16.5%



AMERICANO COCCHI ROYALE
アメリカーノ・コッキ・ロワイヤル

[recipe]

コッキ・アメリカーノ	60ml
スパークリングワイン	100ml
オレンジツイスト	一片

[procedure] ビルド

[glass] ワイングラス

[garnish] オレンジピール（ツイスト）を絞り、グラスに入れる。



(株)フードライナー

SELECT

セレクト



1920年にヴェネツィアで誕生。30種類の芳香性ハーブで構成された複雑な製法による苦味があるリキュール。特にカクテルに適しており、洗練された芳香とバランスのとれた甘酸っぱい味わいから、ワインベースのカクテルに多用される。



Gruppo Montenegro



www.selectaperitivo.it



エミリア - ロマーニャ州



ハーブ・スパイス系



14%



SELECT HIGH BALL

セレクト・ハイボール

[recipe]

セレクト 3/4

ソーダ 1/4

[glass]

氷を入れたタンブラーやコリンズグラスなどのトルガラス、ワイングラスでも良い。



なし

AMARO MONTENEGRO

アマーロ・モンテネグロ



1885年、ポーロニャにて薬草学者のスタニスラオ・コビアンキによって誕生したアマーロの代表的存在。専門的に選別、抽出、混合された40種類の芳香性ハーブが含まれ、ユニークで他に類を見ないボトルデザインも特徴的。甘さと苦味のバランスがとれた、豊かな味わいは食後酒として、ソーダやトニックなどで割るのも良い。



Gruppo Montenegro



gruppomontenegro.com



エミリア・ロマーニャ州



アマーロ



23%



右ページに掲載



(株)フードライナー

MONTETONIC | モンテトニック

[recipe]

アマーロ・モンテネグロ 1/4

トニックウォーター 3/4

[procedure]

ビルド

[glass]

氷を入れたタンブラー

[garnish]

オレンジやレモンのピールを振りかけ、
グラスに飾る。



ARANCIONE LIQUORE DI ARANCIA

アランチョーネ・リクオーレ・ディ・アランチャ



シチリア、コンカ・ドーロのオーガニック認定オレンジからつくられた高品質のリキュール。限られた天然の原料のみを使用し、着色料、保存料は無添加。



Limonio Sas



www.limonio.com



シチリア州



フルーツ系



30%



MEDITERRANEAN SPRITZ
メディテラネアン・スプリッツ

[recipe]

アランチョーネ・リクオーレ・ディ・アランチャ 20ml

マンダリンオレンジリキュール 20ml

リクオーレ・ディ・リモーネ 20ml

エルダーベリーシロップを加えたアメリカンソーダ（オレンジ、レモン、ライムジュース） 15ml

フランチャコルタ 適量

[procedure] フランチャコルタ以外をシェイク

[glass] 氷を入れたタンブラー

[garnish] オレンジとレモンのスライス



(株)仙石

LIMONIO LIQUORE DI LIMONE

リモーニオ・リクオーレ・ディ・リモーネ



レモンにとっての「グラン・クリュ」エリアである、シチリア州コンカ・ドーロ産のオーガニック認証レモンで作られた、高品質なリモンチェット。



Limonio Sas



www.limonio.com



シチリア州



フルーツ系



35%



MEDITERRANEAN MOJITO
メディテラネアン・モヒート

[recipe]

リクオーレ・ディ・リモーネ 20ml
リクオーレ・ディ・アランチャ 20ml
マンダリンオレンジリキュール 20ml
ジンジャービア 適量
カットライム・カットオレンジ 各2個
ミントの葉 適量

[procedure] ビルド

[glass] 氷を入れたタンブラー

[garnish] ミントの葉と、必要に応じてオレンジ、レモンを飾る。



(株)仙石

AMARO LUCANO

アマーロ・ルカーノ



ヴェーナ家が代々受け継いだ秘伝のレシピから 1894 年に誕生。30 種類以上のハーブとエッセンシャルオイルの巧みな混合により、味わいが強く、あらゆる場面に理想的なリキュール。



Lucano 1894 Srl



www.lucano1894.com



バジリカータ州



アマーロ



28%



ストレート、ロックで飲むのも良いが、オリジナルカクテルのベースとしてさまざまな副材料との相性を探るのも面白いリキュール。
オレンジの皮との親和性が高い。



なし

AMARO LUCANO ANNIVERSARIO

アマーロ・ルカーノ・アンニヴェルサーリオ



30種類以上のハーブを巧みに配合し、強いアロマを備えたリキュール。ニガヨモギ、リンドウ、カルドンといった特徴的な苦味のあるハーブの香りが際立つ。その豊かで複雑な味わいは、ストレートやロックなどで食後酒として、または洗練されたカクテルのベースとしても最適な、優れたアマーロになっている。



Lucano 1894 Srl



www.lucano1894.com



バジリカータ州



アマーロ



34%



アマーロ・ルカーノの味わいがより洗練されたリキュール。カクテルとして使用する際にはそのテクスチャーを崩さないように、シンプルに仕上げるのがポイント。



なし

AMARO MAFFEI

アマーロ・マッフェイ



マッフェイ家の伝統的なレシピから生まれた、新鮮で力強い、香り豊かなアマーロ。ベースには、プーリア州ムルジャの野生のフェネルが漬け込まれている。



Ma.Ca. Srl



www.amaromaffei.com



プーリア州



アマーロ



42%



NEGRONI RIVISITATO
ネグローニ・リビジタート

[recipe]

アマーロ・マッフェイ	15ml
スイートヴェルモット	20ml
カンパリ	30ml
ドライジン	20ml
ジンジャービア	適量

[garnish]

半分に切ったオレンジスライス



なし

VENTI : THE ITALIAN AMARO

ヴェンティ：ザ・イタリアン・アマーロ



イタリアで採取された植物だけを使用し、伝統的な製法によりつくられた唯一のアマーロ。イタリアの全 20 州それぞれから着想を得た 20 種類のポタニカルをブレンドし、飲み手をイタリアの香りの旅へといざなう。



Magi Srl



www.magispirits.com



ピエモンテ州



アマーロ



26%



SUMMER WINDS

サマー・ウインド

[recipe]

ヴェンティ：ザ・イタリアン・アマーロ

50ml

フレッシュレモンジュース

1dash

ビターオレンジソーダ

適量

[garnish]

月桂樹の葉



なし

RUCOLA BORBONE AMARO NOBILE

ルーコラ・ボルボーネ・アマーロ・ノービレ



ディ・コスタンツォ家の1940年代から存在する伝統的なレシピにより誕生。自然のアロマとルッコラの完璧な配合により、繊細かつ上品な味わいに。常温またはロックで、レモンやオレンジを添えて楽しむのが良い。



Mavi Drink Srl



www.liquoriborbone.it



カンパニア州



アマーロ



30%



MiNa | ミーナ

[recipe]

ルーコラ・ボルボーネ・アマーロ・ノービレ

7.5ml

アペリティブリキュール (BITTER RED4YOU)

30ml

ヴェルモット

22.5ml

グレープフルーツのオレオサッカラム

10drops

ローズマリーシロップもしくはビターズ

5drops



なし

AMARO NONINO QUINTESSENTIA

アマーロ・ノニーノ・クインテッセンツィア



自社製品「Acquavite d'Uva ÚE」をバリック樽で熟成後、薬草、香辛料、果実で風味づけしたもの。ヴィーガン対応。アペロール、バーボン、レモンジュースと割ってカクテルにしても楽しめる。



Nonino Distillatori Srl



www.grappanonino.it



フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州



アマーロ



35%



PAPER PLANE

ペーパー・ブレイン

[recipe]

アマーロ・ノニーノ・クインテッセンツィア 25ml

アペロール 25ml

バーボン・ウイスキー 25ml

フレッシュレモンジュース 25ml

[procedure & glass]

シェークしてバルーングラスに注ぐ。



なし

HERBARUM

エルバールム



九つの異なる薬効があるハーブとスパイスをアルコールに漬け込んだ、やわらかくあたたかい口当たりのリキュール。滋養強壮効果があり、消化性が高い。アルプスの香りとともに、深く魅惑的な味わいとわずかな辛味を感じさせる。



Nunquam Snc



www.opificiozunquam.it



トスカーナ州



ハーブ・スパイス系



42%



LORENZO IL MAGNIFICICO
ロレンツォ・イル・マグニフィチコ
[recipe]

エルバールム	50ml
オルジェーシロップ	20ml
フレッシュライムジュース	20ml



なし

PALLINI LIMONCELLO

パल्लीーニ・リモンチェッロ



アマルフィ海岸の段丘で伝統的な方法で栽培され、手摘みされたレモンの皮を漬け込んだリキュール。レモンはフレッシュさと香りをボトルに閉じ込めるため、すぐに漬け込まれる。非遺伝子組み換え、グルテンフリー、コーシャ製品。



Pallini SpA



www.pallini.com



ラツィオ州



フルーツ系



26%



PALLINI SPRITZ

パल्लीーニ・スプリッツ

[recipe]

パल्लीーニ・リモンチェッロ	3/5
プロセッコ	2/5
炭酸水	適量

[procedure & glass]

氷を入れたワイングラスに直接注ぐ

[garnish]

オレンジスライス



なし

MARASCHINO CON PAGLIA

マラスキーノ・コン・パツリャ



藁に包まれたボトルが特徴的。甘く、芳香があり、持続性のある味わいは主原料であるマラスカチェリーの特徴的な風味に由来する。数多くのカクテルの材料として、またフルーツポンチにも活用されている。



Pallini SpA



www.pallini.com



ラツィオ州



フルーツ系



32%



右ページに掲載



(株)フードライナー

COLONIAL COCKTAIL | コロニアル・カクテル

[recipe]

ロンドンドライジン	50ml
マラスキーノ	20ml
グレープフルーツジュース	20ml

苦味の少ない味わいを好む場合には、ピンクグレープフルーツジュース使用する

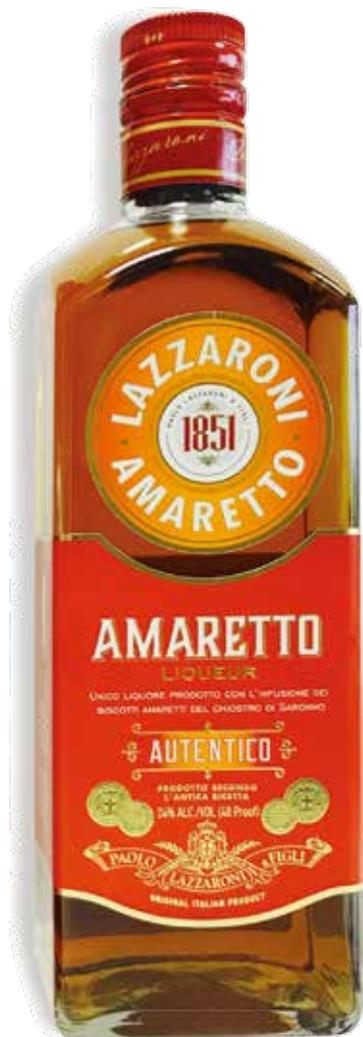
[procedure & glass]

シェークしてカクテルグラスに注ぐ。



AMARETTO LAZZARONI 1851

アマレット・ラッツァローニ 1851



1851年、ラッツァローニ家で誕生した製品。アーモンドの甘い香りと香草の複雑な香りが一体となり、お菓子やカクテルの材料として人気のリキュール。生クリームや牛乳との相性も良い。



Paolo Lazzaroni & Figli SpA



www.lazzaroni.it



ロンバルディア州



種子系



24%



LAZZARONE | ラッツァローネ

[recipe]

アマレット・ラッツァローニ	45ml
バーボン・ウイスキー	15ml
レモンジュース	22.5ml
ライムジュース	7.5ml
オルジェーシロップ	1tsp
卵白（お好みで）	1 個分

[recipe] シェーク

[garnish] オレンジとチェリーを飾る。
表面に氷を浮かべる。



ドーバー洋酒貿易(株)

CREMA DI CIOCCOLATO

クレマ・ディ・チョコラート



チョコレートの限りなく濃厚な風味をそのままに、クリーミーなチョコレートリキュールを実現。洗練された 500ml 瓶が印象的な逸品。



Paolo Lazzaroni & Figli SpA



www.lazzaroni.it



ロンバルディア州



特殊系（チョコレート）



17%



そのままでも、ロックでも。チョコレートマティーニや芳醇なデザートカクテルにも良い。

濃厚なチョコレートの味わいを生かした使い方をしたい。



ドーバー洋酒貿易(株)

AMARO CIOCIARO

アマーロ・チョチャーロ



1873年に伝統的なレシピによって誕生したアマーロ。多種多様な芳香性ハーブを使用しており、魅力的な柑橘類のノートと、このアマーロをほんのり甘くする心地よい砂糖の残滓^{ざんし}が特徴的な、バランスのとれた味わい。



Paolucci Liquori Int. Srl



www.paolucciliquori.it



ラツィオ州



アマーロ



30%



GINGER GOLD RUSH

ジンジャー・ゴールドラッシュ

[recipe]

アマーロ・チョチャーロ	15ml
バーボン・ウイスキー	45ml
レモンジュース	22.5ml
はちみつ	22.5ml
ショウガのしぼり汁	7.5ml
アンゴスチュラビターズ	数 dashes



なし

LA MISCELA AL 30

ラ・ミッシュェーラ・アル 30

高品質のアルコールにハーブ、天然の柑橘類などの果実を漬け込んだリキュール。カカオ、レモンヴァーペナ、アロエ、レーズンなどの複雑な風味が感じられる。ストレート、またはロックで、コーヒーパウダーやコーヒー豆との相性も特徴的で、カクテルでも試してみたい一品。



Primo Spirits



www.ginprimo.com



エミリア - ロマーニャ州



ハーブ・スパイス系



30%



ジンジャービアやコーラ、エナジードリンクで割って柑橘のスライスやピールを添えればリフレッシュできるロングドリンクに。アメリカノやネグローニなどのカクテルにもビターリキュールとして使える。



なし

AMARO PUNICO

アマーロ・プニコ



地中海地域の天然ハーブを厳選して浸漬し、消化特性と芳香特性を備えた天然のリキュール。柑橘類や根茎類の天然抽出物が加えられ、食後にも食前にも適している。着色料、化学添加物不使用。



Punico Liquori Srl



www.punico.it



シチリア州



アマーロ



30%



[recipe]

アマーロ・プニコ	30ml
マルサラルベリーザーブ (またはマルサラリザーブ)	30ml
アロマティックビターズ	5dashes
赤い果実のフルーツソーダ	適量

[procedure & glass]

オールドファッションドグラスにビルドで調製

[garnish]

フレッシュなブラックベリーとオレンジピール



光が丘興産(株)

PUNAGRÒ

プナグロ



地中海地域の厳選された天然ハーブと、有機栽培のシチリア産オレンジ果皮を浸漬して造られたリキュール。柑橘系の心地よいブーケを備え、消化特性のある天然のクラフトリキュール。着色料、化学添加物不使用。



Punico Liquori Srl



www.punico.it



シチリア州



フルーツ系



30%



[recipe]

プナグロ	30ml
ロンドンドライジン	30ml
レモンジュース	25ml
はちみつ	15ml
ジンジャーピア	適量
ペイショーズビターズ	3dashes

[procedure & glass]

シェークして氷の入ったトルガラスに注ぐ

[garnish] ミントの葉とオレンジピール



なし

ROACH AMARO

ローチ・アマーロ



ホップで風味づけされた苦味、フローラルでしっかりとした味わいもあるクラフトアマーロ。米国のスパイスとホップを厳選し、冷浸法で製造されている。ワールドリキュールアワード 2020 で銀賞受賞。

 Roach Brewery & Spirits by FGM Srls

 www.roachbrewery.com

 プーリア州

 アマーロ

 27%

 ホップの風味を生かすならジンジャービアで割るのも良い。ネグローニやアメリカノなど、クラシックカクテルのツイストとして幅広く活用できる。

 なし

AMARO MANFREDI

アマーロ・マンフレーディ



やわらかな味わいのこのリキュールの主成分は、ルバーブ、ビターオレンジの果皮、リンドウ、純粋な甘草の根を上質なアルコールに漬け込んだもの。これらの消化を助け、元気と活力を与えるカラブリアのエキスを含んでいる。



S.C.M. Srl



www.manfrediliquori.it



カラブリア州



アマーロ



30%



MANFREDI HOMEMADE
マンフレーディ・ホームメイド

[recipe]

アマーロ・マンフレーディ	40ml
ビターリキュール	30ml
ソーダ	適量

[garnish]

オレンジスライス



なし

BERGAMELLO

ベルガメッコ



陽の光を愛して育つ大地の特別な果物ベルガモットは、より酸味のあるノート、果皮と果実のエッセンシャルオイルをまとい、甘味なエッセンスを含んでいる。うっとりさせるような香りはカクテルに使用しても上質な味わいをもたらす。



S.C.M. Srl



www.manfrediliquori.it



カラブリア州



フルーツ系



28%



BERGAJITO | ベルガヒート

[recipe]

ホワイトラム	20ml
ベルガメッコ	20ml
ソーダ	適量
砂糖	1~2tsp
ミントの葉	適量

[garnish] 表面にもミントの葉を飾る。



なし

SEMPRE FREDDO ALL'AMARENA

センプレ・フレッド・アツラマレーナ



土着品種のブドウから生まれたワイン、アリアニコ・デル・ヴェルトゥレをベースにしたリキュール。チェリーレッドの風味を帯び、ほのかにフルーティーなアリアニコの香り、十分な甘さとほろ苦いサワーチェリーの味わいがある。



Sempre Freddo Sas



www.semprefreddo.it



バジリカータ州



フルーツ系



28% / 31%



SEMPRE FREDDO SPRITZ
センプレ・フレッド・スプリッツ

[recipe]

センプレ・フレッド・アツラマレーナ	2/10
プロセッコ	4/10
トニックウォーター	4/10

[garnish]

オレンジスライスやブラックチェリー



なし

LIQUORE STREGA

リクオーレ・ストレーガ



70種以上の芳香性ハーブとスパイスによる蒸留酒で、サフランによる黄色が特徴的。用途は非常に幅広く、食後酒としてロックまたはストレートで味わうのはもちろん、バーテンダーはこれを洗練されたカクテルに。また、ドルチェ作りに使用する菓子職人にも高く評価されている。



Strega Alberti Benevento SpA



www.strega.it



カンパニア州



ハーブ・スパイス系



40%



右ページに掲載



(株)フードライナー

STAZIONE STREGA | スタジオオーネ ストレーガ

[recipe]

リクオーレ・ストレーガ 30ml

フェルネット・ブランカ 30ml

スイート・ヴェルモット 30ml

[procedure]

ステア

[glass]

オールドファッションドグラス

*カクテルグラスでサーブするのも良い

[garnish]

オレンジピールを振りかける。



SAMBUCA

サンブーカ



熟練の職人によって選び抜かれた素材が味覚成分となり、それがスターアニス蒸留酒の特徴として形成されている。甘くやわらかく、調和のとれた味わい。長いアフターテイストから、ロックでも楽しめる。伝統的な「モスカ」(炒ったコーヒー豆)を加えることで、時代を超えた定番カクテルとしても愛されている。



Strega Alberti Benevento SpA



www.strega.it



カンパニア州



ハーブ・スパイス系



38%



爽快な香りのアニス種としてコーヒーはもちろんミントやハーブと合わせてモヒートのようにしても鮮やかな香りを楽しめる食前のカクテルとなる。



なし

FRAGOLÌ TOSCHI

フラゴリ・トスキ



野生のイチゴを丸ごと使ったアルコール度数 24%の甘いリキュール。独創的な味わいは飲み物としてだけでなく、食べ物にもなるリキュールで、その用途の広さから、一日のあらゆる場面で楽しめる。



Toschi Vignola Srl



www.toschi.it



エミリア - ロマーニャ州



フルーツ系



24%



FRAGOLÌ SPRITZ
フラゴリ・スプリッツ

[recipe]

フラゴリ・トスキ	60ml
プロセッコ	120ml
ソーダ	20ml
アイスキューブ	数個

[procedure & glass]

ビルドでワイングラスに調製する

[garnish] オレンジスライスまたはイチゴ



なし

NOCELLO TOSCHI

ノッチェットロ・トスキ

繊細で香ばしいクルミとヘーゼルナッツをの風味を存分に味わえるリキュール。ストレートやロックで飲むのももちろん、コーヒーやカプチーノに加えたり、カクテルに使用するのにも適している。



Toschi Vignola Srl



www.toschi.it



エミリア - ロマーニャ州



種子系



24%



右ページに掲載



ドーバー洋酒貿易(株)

BLACK COFFEE IN BED
ブラックコーヒー・イン・ベッド

[recipe]

ノチェットロ・トスキ	60ml
エスプレッソ	1 杯分
ホイップクリーム	2 スプーン

[procedure]

エスプレッソとノチェットロ・トスキをスチームバルブ加熱し、
ホイップクリームを浮かべる。



AMARO TARQUINIA

アマーロ・タルクイーニア

20種類のハーブが含まんだ心地よい苦味が特徴のアマーロ。喉の渇きをいやす飲み物として、氷と水を加えて飲むのに適している。食後の消化に優れた効果がある。



Valle del Marta



www.valledelmarta.com



ラツィオ州



アマーロ



30%



[recipe]

アマーロ・タルクイーニア	30ml
パツォア・リキュール	30ml
ハーブティー（無糖）	50ml
レモントニック	適量

[procedure]

ビルド

[glass]

オールドファッションドグラス



なし

VERMOUTH TOMASO AGNINI "ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

ヴェルモット・トマーソ・アニーニ "アッラチェート・バルサミコ・ディ・モデナ IGP"



伝統とテロワール、貴重な原材料を尊重しながら、革新の次のステップを踏み出している製品。原料の一部にはモデナのIGTバルサミコ酢が使用されている。



Casoni Fabbricazione Liquori SpA



www.casoni.com



エミリア - ロマーニャ州



ヴェルモット



18%



バルサミコの風味とともに楽しめるカクテルはもちろん、料理との相性も探してみると面白いヴェルモット。



なし

COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO

コッキ・ストーリコ・ヴェルモット・ディ・トリノ



120年以上前にジュリオ・コッキが作り出したオリジナルのレシピに従って製造されているヴェルモット。使用される主なハーブとスパイスはヨモギと柑橘類で、コッキのスタイルを特徴づける、バランスのとれた苦味と柑橘類の香りが感じられる。



Giulio Cocchi Spumanti Srl



www.cocchi.com



ピエモンテ州



ヴェルモット



16%



右ページに掲載



(株)フードライナー

NEGRONI STORICO | ネグローニ・ストーリコ

[recipe]

コッキ・ストーリコ・ヴェルモット・ディ・トリノ

30ml

ジン

30ml

カンパリ

30ml

[procedure]

ビルド

[glass]

オールドファッションドグラス

[garnish]

オレンジスライスを飾る。



VERMOUTH DI TORINO ROSSO

ヴェルモット・ディ・トリノ・ロッソ

ネッピオーロの特徴を物語るワイン、ロッソ・ディ・トリノは本物のピエモンテの伝統を具現化している。バルサミコとメントールが特徴の、あたたかく包み込む香りはかつての薬草の調合を想起させ、ニガヨモギ、ビターオレンジ、アルパインミント、クローブなどのニュアンスが表われている。味わいは柔らかく、ルバーブとリンドウの心地よい苦味と丸みのある後味が感じられる。



Vermouth & Spirits Del Professore Ltd



www.delprofessore.it



ピエモンテ州



ヴェルモット



18%



AMERICANO DEL PROFESSORE
アメリカーノ・デル・プロフェッソーレ

[recipe]

ヴェルモット・ディ・トリノ・ロッソ 40ml

デル・プロフェッソーレ・ビター 20ml

ソーダ 適量

[garnish] レモン、オレンジ



モンテ物産(株)

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE

ヴェルモット・ディ・トリノ・スーペリオール



フレーバーの構成やアロマの繊細さ、タンニンの優雅さなど、ヴェルモットの印象に細心の注意が払われたヴェルモットの極致。スパイスの複雑さを存分に感じることができる。純粋に味わうためには冷やして、あるいは室温で楽しむのが良い。



Vermouth & Spirits Del Professore Ltd



www.delprofessore.it



ピエモンテ州



ヴェルモット



18%



そのまま飲むのももちろんだが、極上のクラシックカクテルを体験する機会としてこのヴェルモットを生かしてみない手はないだろう。



なし

SODAROSA EVIA J.GASCO

ソーダローザ・エヴィア・J・ガスコ



ピンクグレープフルーツでできた軽めのソーダ。砂糖無添加ながら自然な甘さがあり、心地よい苦味と持続性のある柑橘系のノートが特徴的。豊かな発泡は安定しており、メスカルやウオツカなどと混ぜたカクテルにも最適で、ミントを入れるのもおすすめ。



J.Gasco Srl



www.jgasco.biz



ロンバルディア州



ミキサー（割り材）



0%



100 ONE(Negroni)

[recipe]

ウオツカ	20ml
カルパノ・アンティカ・フォーミュラ	20ml
マンダリンナポレオン	20ml
マルティニビター	20ml
ソーダローザ・エヴィア・J・ガスコ	適量

[garnish] セージの葉、オレンジ



なし

索引（製品名アルファベット順）

商品名	頁	商品名	頁
ALEXANDER PROSECCO GRAPPA	6	GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA ORO DI CARATI	13
AMARETTO LAZZARONI 1851	66	GRAPPA FUORICLASSE LEON 7 ANNI	4
AMARO 33	34	GRAPPA FUORICLASSE LEON AMARONE	5
AMARO CIOCIARO	68	GRAPPA NONINO MONOVITIGNO II MOSCATO	14
AMARO DI TOSCANA	48	GRAPPA RISERVA 15 ANNI ROBERTO DELLAVALLE	8
AMARO LUCANO	56	GRAPPA RISERVA AFFINATA IN BOTTI DA RUM DEMERARA	9
AMARO LUCANO ANNIVERSARIO	57	HERBARUM	62
AMARO MAFFEI	58	LA MISCELA AL 30	69
AMARO MANFREDI	73	LIMONIO LIQUORE DI LIMONE	55
AMARO MELETTI	37	LIQUORE ALLA CAMOMILLA	38
AMARO MONTENEGRO	52	LIQUORE STREGA	76
AMARO NONINO QUINTESSENTIA	61	MAESTRO CAFÈ COFFEE CREAM LIQUEUR	33
AMARO PUNICO	70	MAJOR DRY GIN	20
AMARO TARQUINIA	82	MARASCHINO CON PAGLIA	64
AMERICANO	47	NOCELLO TOSCHI	80
APERIT - APERITIVO SANTONI	49	PALLINI LIMONCELLO	63
ARANCIONE LIQUORE DI ARANCIA	54	PANAREA ISLAND GIN	16
BERGAMELLO	74	PUNAGRÒ	71
BITTER NATURE NEGRONI	35	RIVO GIN	19
BITTER NEGRONI	36	ROACH AMARO	72
BLU LIE VODKA ITALIANA	29	ROACH GIN	23
BOIGIN GIN	24	RUCOLA BORBONE AMARO NOBILE	60
BRANDY NUMA	15	SABATINI GIN	26
CAFFÈ MOKA	42	SAFFRON BOIGIN GIN	25
CENTERBA ESPRIT	46	SALVIA & LIMONE	32
CENTERBA TORO	44	SAMBUCA	78
CEREGIA	30	SELECT	51
COCCHI AMERICANO	50	SEMPRE FREDDO ALL'AMARENA	75
COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	84	SODAROSA EVIA J.GASCO	88
CREMA DI CIOCCOLATO	67	STORICA VERDE	43
ENGINE	17	THE SISTER'S GIN	28
FRAGOLI TOSCHI	79	VARNELLI ANICE SECCO	40
GIN PRIMO	22	VENTI: THE ITALIAN AMARO	59
GIN S.S. 24 BOTANICA ALPINA	18	VERMOUTH DI TORINO ROSSO	86
GIN43 FRED JERBIS	21	VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE	87
GINGER BIO BOTTEGA	31	VERMOUTH TOMASO AGNINI "ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	83
GRAPPA BARBERA BIO	11		
GRAPPA DI BAROLO	10		
GRAPPA DI BRUNELLO 5 ANNI	12		

索引（生産者名アルファベット順）

企業名	頁	企業名	頁
Acquavite Spa	4, 5	Major Company Srl	20
Bottega Spa	6, 31	Mavi Drink Srl	60
Casoni Fabbricazione Liquori SpA	83	Nannoni Grappe Srl	12, 13
CDC Srlu	32	Nonino Distillatori Srl	14, 61
D.I.S. Srl Distillers & Distributors	16, 33	Nunquam Snc	62
Dalla Mora & Partners Srl	17	Opificio Fred Srl	21
Distilleria Andrea Da Ponte SpA	34	Pallini SpA	63, 64
Distilleria Dellavalle	8, 9	Paolo Lazzaroni & Figli SpA	66, 67
Distilleria Erboristica Alpina Srl	18	Paolucci Liquori Int. Srl	68
Distilleria Negroni Srl	35, 36	Primo Spirits	22, 69
Distilleria Sibona SpA	10, 38	Punico Liquori Srl	70, 71
Distilleria Varnelli SpA	40, 42	Roach Brewery & Spirits by FGM Srls	23, 72
Ditta Silvio Meletti Srl	37	S.C.M. Srl	73, 74
Domenis1898 Srl	43	Sempre Freddo Sas	75
Enrico Toro Distilleria Casauria Srl	44, 46	Silvio Carta Srl	24, 25
F.lli Rovero Snc	11, 47	Societa' Agricola Bruscia Ss	30
Gabriello Santoni Srl	48, 49	Strega Alberti Benevento SpA	76, 78
Giulio Cocchi Spumanti Srl	50, 84	Teccognano Srl	26
Gruppo Montenegro	51, 52	The Sister's Lab Srl	28
J.Gasco Srl	88	Toschi Vignola Srl	79, 80
Limonio Sas	54, 55	TPLF Srl	29
Lucano 1894 Srl	56, 57	Valle del Marta	15, 82
Ma.Ca. Srl	58	Vermouth & Spirits Del Professore Ltd	86, 87
Magi Srl	19, 59		



ITA-Italian Trade Agency（イタリア貿易促進機構）はイタリア企業の国際化を推進するイタリアの政府機関です。日本では東京にオフィスを置き、イタリア大使館貿易促進部として、日本市場でのイタリア製品およびサービスの販売力強化を目的とした活動を展開しています。

美味しく楽しいイタリアカクテル

発行日：2020年10月31日

発行 イタリア大使館 貿易促進部

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1

新青山ビル西館16階

TEL 03-3475-1401 / Fax 03-3475-1440

URL = www.ice-tokyo.or.jp Email = tokyo@ice.it

編集協力 (株)オータパブリケーションズ



ITALIAN TRADE AGENCY

Trade Promotion Section
Embassy of Italy

イタリア大使館 貿易促進部