



Destilerías SYS / Salas y Sirvent

SYS蒸溜所 / サラス・イ・シルベント

(スペイン/アリカンテ)

SYS社はスペイン・アリカンテで1945年創業以来、3世代に渡って経営されています。

アリカンテで最も古い蒸溜所の一つです。



スペイン・アリカンテのリキュール、 カントウエソ

カントウエソとはカントウエソ・フラワー(スパニッシュ・ラベンダー及びフレンチ・ラベンダーの一種)を用いたスペイン・アリカンテのリキュールです。

地中海に面したバレンシア州アリカンテ県のエルチェという町で、1867年に製造されたのが始まりとされています。

原産地呼称で「カントウエソ・アリカンティーノ」を名乗ります。

カントウエソ・オロ

参考上代: 3,300円(税込) / 700ml

[リキュール]

アルコール度数: 23%

優しいラベンダーの香りと優しい飲み口。
食前酒や食後酒に飲まれます。ストレート、
ロック、ソーダ割りの他にカクテルでもお楽
しみいただけます。

【製造方法】

単式蒸留のグリーン・アルコールを用いアルコール度数は25-35度、糖分は100g/Lで、蒸留時にカントウエソ花(ラベンダー)を。

浸漬最低2年の樽熟成が義務付けられています(アメリカン・オーク、フレンチ・オーク)OROはアメリカンオークにて2~6か月熟成しています。



株式会社 **キムラ**

広島県広島市中区羽衣町13-12 TEL:082-241-6703 FAX:082-241-4375 <https://www.liquorland.jp>

※ラベルは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。