

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

コニャック

Cognac

フランス西南部のコニャック地方で造られ るブランデー。生産地、原料品種、蒸溜 法など厳しい規制がある。古い原酒と若 い原酒をブレンドして製品化され、一番 若い原酒の熟成年数が2年以上なら「V.S」 「★★★ |、4年以上なら [V.S.O.P] [レ ゼルヴ」、6年以上で「ナポレオン」「X.O」 「オール・ダージュ」と表示できる。AOC 表示はグランド・シャンパーニュなど6地 区ある。



イル・ド・レ ファインアイランド

コニャック地方のイル・ド・レ(レ島)で 生産された希少なぶどうを使用し、塩味 の濃さが残る新しいテイストのコニャッ

生産者/カミュ社 **度数**/40度 700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室 000120-011-121



イル・ド・レ ダブルマチュアード

コニャック地方のイル・ド・レ(レ鳥)で 生産された希少なぶどうを使用し、スパ イシーさとスモーキーさを併せ持った独 特のコニャック。

生産者/カミュ社 度数 / ₄∩度 700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室



イル・ド・レ クリフサイドセラー

イル・ド・レ(レ島)のブドウを使用し熟 成をすることで、ヨード香と独特の風味、 ドライな味わいが特徴の新しいテイスト のコニャック。

生産者/カミュ社 度数/40度 700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室



カミュ VSOP

ボルドリー産をはじめとする原酒がもた らす干ダンで繊細な味わいは、自由なス タイルで愉しめる。

生産者/カミュ社 **度数**/40度

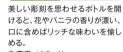
700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室

(NEW)

カミュ XO





生産者/カミュ社 度数/40度 700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室 0120-011-121



カミュ ボルドリーVSOP

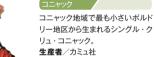
希少で香り高いコニャックを生み出すと いわれるボルドリー地区の、カミュ家所 有のブドウ畑から作られたプライベート ストックのみで作る少量生産の逸品。

生産者/カミュ社 度数/40度 700mL オーブン価格

アサヒビールお客様相談室 0120-011-121



カミュ ボルドリー XO



リー地区から生まれるシングル・ク リュ・コニャック。 生産者/カミュ社

度数/40度 700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室 000120-011-121



クルボアジェ **VSOP**

コニャック

コニャック地方のうち最良と言われるグ ランド・シャンパーニュ、プティット・シ ャンパーニュ産の原酒のみからつくられ ている。香りと熟成感に優れたコニャッ

生産者/クルボアジェ社 度数/40度 700mL 8,700円

サントリーお客様ヤンター 000120-139-310





国産ブランデー

Japanese Brandy

日本のブランデー造りは、明治 20 年代か ら行われていたようだが、本格的な国産 ブランデーが登場してくるのは、国産メー カーがコニャックで使われるシャラントタ イプの単式蒸溜機による高品質商品を提 供し始めた昭和30年代である。国産ブ ランデーは一般に酒質がマイルドでコニャ ックに似た香気を持つものが多い。



ニッカブランデー X・Oデラックス

長期熟成した優れた原酒を厳選使用。 円熟した香りの高級ブランデー X・O。 **度数**/40度

660mL オープン価格

販売者/アサヒビール 製造場/ニッカウヰスキ アサヒビールお客様相談室 0120-019-993



ニッカドンピエール V.S.O.P

国産ブランデー

選りすぐったコニャックの原酒を使用し た、すっきりした香りと味わいが特徴の ブランデー V.S.O.P。

磨数 / 40 度 660ml オープン価格

販売者/アサヒビール 製造場/ニッカウヰスキ アサヒビールお客様相談室



ニッカドンピエール

コニャックの原酒も使用しながら、手軽 に飲めるおいしい味に仕上げたブラン 7− V.S.0。

度数 / 37度

4000ml 2700ml 640ml オープン価格

販売者/アサヒビール 製造場/ニッカウヰスキー アサヒビールお客様相談室 0120-019-993



国産ブランデー

ニッカブランデー

X·Oデラックス"白"

厳選した長期熟成りんごブランデー原 酒をふんだんに使用したことによる樽 熟成の重厚な味わいと、りんごならでは の華やかな香りが特徴。

度数/40度 660ml オープン価格

販売者/アサヒビール 製造場/ニッカウヰスキー アサヒビールお客様相談室



ニッカブランデー X·O"白"

国産ブランデー

熟成したりんごブランデー原酒を使用し たことによる熟成のやわらかな味わい と、りんごならではの華やかな香りが調 和.

度数 / 40度

660mL オープン価格

販売者/アサヒビール 製造場/ニッカウヰスキー アサヒビールお客様相談室



ニッカブランデー V.S.O.P"白"

りんごブランデー原酒ならではの華や かな香りと軽快な口当たりが特徴。

度数/40度

720mL 50mL オープン価格

販売者/アサヒビール 製造場/ニッカウヰスキー アサヒビールお客様相談室



キリンブランデー V.S.O

国産ブランデー

よりお求めやすい価格を実現した。 淡麗 ブランデーのスタンダード。ほのかで雑 味のない香実香。さっぱりとした後味。 度数/37度

2700mL オープン価格 640ml オープン価格

キリンビール 000120-111-560



サントリーブランデー **V.S.O.P**

日本を代表するブランデーとして、多く の人に圧倒的な支持を受けているのが 「サントリー V.S.O.P I。 芳醇な香りと腰 の強いボディーを持ち、水割りをはじ め、どんな飲み方でも、ぶどう本来のま ろやかさが楽しめる。

度数/40度 700mL 2,500円

サントリーお客様センター 0120-139-310



サントリーブランデー V.O

飲みやすくてやさしい味、手ごろな価格 で味わえる本格派ブランデー。旬のフル ーツをブランデーに1日漬け込むだけで 家庭でも簡単につくれる「自家製フルー ツブランデー」にぴったりの1本。

度数/37度

4000mL 5,247円 2700mL 3,708円 1280mL 1,909円 640mL 995円

サントリーお客様ヤンター 000120-139-310



カルヴァドス

Calvados

のブランデー。A.O.C 法の表記はペイ・ド ージュなど3地区がある。ラベルの 「★★ ★」または梨印3つは熟成年数2年以上、 「ヴュー」「レゼルブ」は3年以上、「V.O」「ヴ ィエイユ・レゼルブ」は4年以上、「V.S.O.P」 は5年以上、「ナポレオン」「エクストラ」「オ ールダージュ」 「ダージュ・アンコニュ」 は 6年以上のものを表す。

フランス・ノルマンディ地方特産のりんご



カルヴァドス ブラー グラン ソラージュ

カルヴァドス

りんごのフレッシュな香りとオーク樽の 熟成味をほどよく備えている。バランス のよい完成度の高いカルヴァドス。 生産者/スピリット・フランス社 **度数**/40度

700mL 4,500円

サントリーお客様ヤンター 000120-139-310

ニャックとアルマニャック

ブランデーの本場、フランスの銘醸地がコニャックとアルマニャッ ク。コニャックがシャラント方式の蒸溜機で2回蒸溜するのに対し、ア ルマニャックはアルマニャック型連続式蒸溜機で55度前後の低い度数 での **1 回蒸溜な**のが伝統的な製法の違い。このため、コニャックはエレ ガントで芳醇な<mark>香味に優れた味わいになのに対し、アルマニャックは力</mark> 強く野性的でフレッシュな味わいが特徴。ただ、現在はアルマニャック でもコニャック式の蒸溜が許可されており、軽い味わいの商品もある。

アルマニャックでのブランデーづくりは15~6世紀とコニャックより

古い。16世紀の世界の貿易はオランダ人が牛耳っており、ボルドーがワ

頭し、ボルドーからオランダ人を締め出した。このためオランダ人はガ ロンヌ川を遡ったアルマニャック地方のワインを扱い始めたが、これに 危機感を抱いたボルドーが他地域のワインの持ち込みを禁止した。これ に対抗したオランダ人がワインではなくブランデーを輸出することにな りアルマニャックの名が世に知られることになった。

インの輸出地として栄えていた。しかし17世紀に入るとイギリス人が台

一方、コニャック地方はボルドーのすぐ北に位置するが、ブドウの酸 度が高く糖分が少ないためワインの質ではボルドーにかなわない。この 生産過剰のワイン対策として17世紀からブランデーがつくられるように なった。ワインには欠点だった酸の多さはブランデーでは芳香成分とな り深い味わいをもたらし、銘醸地としての地位を確立していった。