DE LO NUESTRO ARTESANO — CEREZAS EN AGUARDIENTE

さくらんぼのブランデー（アグアルディエンテ）漬け

スペイン発手づくりの味　ビエルソ産チェリーのブランデー漬け

DE LO NUESTRO ARTESANO デ・ロ・ヌエストロ・アルテサーノ ／ EL BIERZO · LEÓN · SPAIN エル・ビエルソ・レオン・スペイン　165g/310g



商品コード：249000

De lo Nuestro Artesano

CARRACEDELO · EL BIERZO

レオン県ビエルソ地方で、職人の手づくりによる保存食（コンセルバ）を製造・販売する家族経営の会社。カスティーリャ・イ・レオン州のCYL農産食品職人協会※に属し「伝統と革新」を掲げ、職人の技と技術を組み合わせ、最良の原料で味のバランスがよく品質の高い製品づくりを目指している。

※CYL：カスティーリャ・イ・レオン（Castilla y León）州の略称

Camino de Santiago

さくらんぼはビエルソの特産品。キリスト教の聖地へと続く「サンティアーゴの巡礼路」がこの地を通り、初夏の巡礼者たちは、道沿いの庭や畑に実る真っ赤なさくらんぼを見ながら歩くことでも知られています。

巡礼路の里ビエルソが育んだ、大人のためのデザートチェリー。

Cerezas en Aguardiente — Cherries in Grappa Syrup

ビエルソ特産のさくらんぼを、スペインの蒸留酒**アグアルディエンテ**（ビエルソ産のぶどう「メンシア」の搾りかすから造る、イタリアのグラッパに近いお酒）に漬け込みました。コーヒーとシナモンがほのかに香ります。食後の一粒としてそのまま楽しめるほか、アイスクリームやヨーグルトに添えたり、漬け込んだお酒ごとデザートの香り付けに使ったりするのもおすすめです。

ビエルソ産	手摘み	約16%	非加熱
さくらんぼ	選別	アルコール分	加熱処理なし

テイスティング　TASTING NOTES

香り	アグアルディエンテの芳醇な香りに、コーヒーとシナモンがほのかに重なる
味わい	蒸留酒のキレに、やさしい甘みが寄り添う
食感	さくらんぼの果肉がしっかりとした、食べごたえのある食感

おすすめの楽しみ方　SERVING

1 食後の一粒に
食後酒代わりに、そのまま一粒。ふくよかな果実とお酒の香りが広がります。

2 デザートに
バニラアイス、ヨーグルト、パンナコッタに。漬け込んだお酒ごとかけて。

3 チーズ・チョコと
青カビ系や熟成タイプのチーズ、ビターなチョコレートと好相性。

商品規格　SPECIFICATIONS

商品名	さくらんぼのブランデー漬け	原産国名	スペイン
名称	さくらんぼのブランデー漬け	製造者	De Lo Nuestro Artesano, S.L.
内容量	310g（固形量165g）／ガラス瓶	JAN（EAN）	8424608301017
賞味期間	製造より5年	梱包	12本入／パック
アルコール分	約16%（液汁）	流通温度	常温（冷蔵不要）
保存方法	直射日光を避け、冷暗所で保存。開封後は要冷蔵で保管いただき、3日以内にお召し上がりください。		
原材料名	さくらんぼ、砂糖、ブランデー、コーヒー、シナモン		
栄養成分表示（100gあたり）	熱量 72kcal、たんぱく質 1g、脂質 0g、炭水化物 17.2g、食塩相当量 0.03g（推定値）		
注意事項	アルコール分約16%（液汁）を含みます。20歳未満・妊娠授乳中の方、運転時のご飲食はお控えください。		

arrecria　株式会社プログレス　アレクリア事業部

■西日本ブランチ
〒658-0021　兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21　TEL：078-436-1002　FAX：078-436-1003

■東日本ブランチ
〒140-0002　東京都品川区東品川 3-1-15　TEL：03-5796-6699　FAX：03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのブランチの営業担当までお願いします。