

## ピスコ輸入会社

Mosto-Verde Tokyo 株式会社

TEL : 050-5539-9112

MAIL : mostoverde.tokyo@gmail.com

〒154-0017 東京都世田谷区世田谷 2-25-16-401

株式会社 G&C CORPORATION

TEL : 0594-25-8353 / 0594-25-8002

MAIL : info@gyc-corp.com

〒511-0001 三重県桑名市大字上之輪新田 1418 番地

キョーダイマーケット五反田店

TEL : 03-3280-1035

MAIL : kyodaimarket@kyodai.co.jp

〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-13-12

いちご五反田ビル6F

有限会社 中山商店 NAKAYAMA&CO.Ltd.

TEL : 03-3476-2421

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-18-3

フルビュー 4F

株式会社キムラ

TEL : 082-241-6703

〒730-0814 広島県広島市中区羽衣町 13 番 12 号

その他問い合わせ：

TEL : 03-3406-4249

MAIL : embtokyo@embperujapan.org

株式会社テルデン

〒230-0037 神奈川県横浜市鶴見区向井町 2-70-15

YOKOHAMA-SHI, KANAGAWAPISCOFINA 230-0037

TEL : 045-350-6057



\*  
**PISCO**  
SPIRIT OF PERU



# ピスコの美しさ

無職透明、クリスタルのような輝き。

まるでダイヤモンドのように、ピスコはその名にふさわしい品質と美しさを兼ね揃えています。熟練の職人たちは、化学と芸術の粋を極めた技を持ち、ピスコを味わう者たちはその奥深さに魅了されることでしょう。

南米において、最初にブドウが持ち込まれたのはペルーであり、ワインと蒸留酒が最初に造られたのもペルーの地でした。年代記作家ペドロ・シエサ・デ・レオンは、1547年に北方からリマへ向かう途上、和平調停者ペドロ・デ・ラ・ガスカの遠征隊の一員としてペルーでブドウの木を目にしたことを記録に残しています。

さらに、16世紀から17世紀にかけて、ペルーは南米における主要なワイン生産地でした。

**PISCO** は、港や川、蒸留酒、

あるいはボティーハを指す言葉でもあり、その名の起源は、ケチュア語で「鳥」に由来するとされており、インカ皇帝パチャクテクが1450年頃、インカによる海岸地域の征服の際に、その港にこの名を与えたと言われています。



## Algarrobina - アルガロビーナ (2杯分)

材料:

ピスコ 90 ml  
エバミルク 90ml  
アルガロビーナ(シロップ) 40ml  
シンプルシロップ 20ml  
卵黄 1個分  
シナモンパウダー 適量  
氷 4-6個

作り方:

全ての材料を入れ60秒間ミキサーにかける。あらかじめ冷やしたグラスに好みでアルガロビーナシロップで模様をつけて飾る。ミキサーからグラスに注ぎ上からシナモンをふりかける。



## Capitán - カピタン

材料:

ピスコ	60ml
ベルモット	60ml
アンゴスチュラ・ビターズ	3滴
氷	お好み

作り方

ミキシンググラスに氷を入れ、全ての材料を加える。バースプーンを使い、10秒ほど回す。冷やしたグラスに注ぎ、オレンジピールとシロップ漬のチェリーを飾る。





## Pisco Sour - ピスコサワー

材料:

ピスコ	90ml
ライム果汁	30ml
ガムシロップ	30ml
卵白	1個分
アンゴスチュラ・ビターズ	数滴

作り方:

ビターズ以外全てをシェイカーまたはミキサーに入れ、ドライシェイクをしてから、さらに氷を入れシェイクする。グラスに注いでからビターズ数滴たらす。



# 世界が認めるピスコ

2005年、ペルーは世界知的所有権機関（WIPO）に原産地呼称を登録しました。

2013年10月30日ブリュッセルにて、欧州委員会は、ペルーに対し「ピスコ」を地理的表示として登録することを許可しました。

ピスコが原産地呼称の規定を満たすためには、以下のような特徴を備えていなければなりません。

- ・特定の地理的条件
- ・習慣と伝統
- ・マスト : 発酵したばかりの果汁
- ・生産過程: 単式蒸留
- ・蒸留 : アルコール度数が 38° ~ 48° (vol%)
- ・熟成 : 最低3か月

## Chilcano - チルカノ

材料:

ピスコ	45ml
ライム果汁	15ml
アンゴスチュラ・ビターズ	3滴
甘口ジンジャール	お好み
ライムスライス	お好み

作り方:

ジンジャール以外の材料と氷をタンブラーに入れステアする。ジンジャールを好みに入れ、ライムスライスを飾る。



ピスコの要件:



見た目

無色透明、光沢あり。



香り

エレガントで繊細なフルーツの香り。種類によってはフローラルやシトラスの香りも感じられる。



味

刺激的でバランスが良く、爽やかで、非常に個性的、心地よい後味。

# 肥沃な谷から

ペルーは、ピスコの生産に理想的な農業生態学的条件を備えています。リマ州、イカ州、アレキパ州、モケグア州の沿岸地域と、タクナ州のサマ、ロクンバ、カプリナ溪谷（凡そ1,200km）

- ピスコ生産州
- ピスコ生産地域



## ピスコ用ブドウ

ペルーの生物多様性から生まれる8種類のピスコ用ブドウ（アロマティックとノン・アロマティック）には、それぞれの特徴があり、品種によるはっきりとした違いを味わうことが出来ます。そして、ピスコは大きく3つに分類されます。

リマ州カニエテのルナワナ、パカラン、スニガ区でのみ栽培、生産される。

