



トレモンティス  
**TREMONTIS**

アルジオラス、故ジャコモ・タキス監修

サルデーニャ州 トレモンティス



**MIRTO BENALONGA**

ミルト・ベナロンガ

マートルの実から造られるリキュール。濃いめのすみれ色、琥珀がかった赤茶色。マートルの芳しい香りに、かすかにユーカリ、ジュニパー、くるみなどのバルサミック系のエッセンシャルオイルの甘く濃厚な深いアロマを感じる。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

700ml × 6 4948657 401794

上代 700ml ¥2,500

タイプ	リキュール
アルコール	28%
飲み方	冷やしてストレートやロックで、またカクテルカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。



**LIMONELLO BENALONGA**

リモネッロ・ベナロンガ

厳選して収穫されたフレッシュなレモンの果皮から造られるリモンチェッロ。混濁したペールイエロー。濃厚で力強いレモンの香りに柑橘系のエッセンスを感じる。甘さや辛みのバランスがよい、レモンの爽やかな味わいが広がる。

700ml × 6 4948657 401909

上代 700ml ¥2,500

タイプ	リキュール
アルコール	28%
飲み方	冷やしてストレートやロックで、またカクテルカクテルベースやデザートリキュールとしてフルーツサラダにかけて。



**MIRSE**

ミルセ

マートルの実に、古代から医薬用として使用されていた40種類のハーブを配合した薬草系リキュール。かすかに琥珀がかった赤茶色。ユーカリやジュニパー、ナッツ、スパイスなどのエッセンシャルオイルを感じさせる濃厚なハーブの香り。甘味と苦味のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

700ml × 6 4948657 401763

上代 700ml ¥3,900

タイプ	リキュール
アルコール	30%
飲み方	冷やしてストレートやロックで、またカクテルカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。



**MIRTO TREMONTIS**

ミルト・トレモンティス

「フィオーレ」(花)の愛称で親しまれているマートルの実から造られるリキュール。すみれ色、琥珀がかった赤茶色。マートル、ユーカリやジュニパーなどのエッセンシャルオイル、くるみなどの香りを含む。甘味とビター感のバランスが取れた味わい。後味はスパイシー。

700ml × 6 4948657 401770

上代 700ml ¥3,900

タイプ	リキュール
アルコール	30%
飲み方	冷やしてストレートやロックで、またカクテルカクテルベースやデザートリキュールとしてアイスクリームにかけて。

サルデーニャの恵みを閉じ込めたナチュラルなリキュール

トレモンティスは、サルデーニャワインのパイオニアとして知られるアルジオラス社が所有するリキュール・スピリッツメーカーです。伝統的な製法で、サルデーニャ産の果実やハーブからサルデーニャの恵みを閉じ込めた添加物、保存料、着色料を一切使用しない自然な味わいのスピリッツとリキュールを造っています。

トレモンティスの蒸留酒製造所は、サルデーニャ島の中心部、なだらかな丘陵が広がる、穏やかな気候のパウリラーティノに位置しま

す。リモンチェッロに使われるレモンは自社所有の果樹園で丁寧に育てられ、サルデーニャの伝統的なリキュール「ミルト」の原料であるマートル(ギンバイカ)の果実は醸造所からほど近い土地に自生する木々から厳選して収穫されています。調査や研究を重ね、徹底した厳しい管理下のもと高品質な製品に仕上げます。アルジオラスの醸造家である故ジャコモ・タキス氏監修の、シンプルながらも複雑な味わいのユニークなリキュールシリーズです。

マートル  
(ギンバイカ)



マートルは、ローズマリーと同じように、地中海地方全域で広く見られる植物です。艶のある緑色の葉はユーカリに似た香りがあり、肉料理の香りづけやハーブピローに利用されます。白い花を咲かせる常緑樹で、花後には黒い液果(ベリー)を実らせませす。エッセンシャルオイルとして広く使用されており、心を落ち着かせる効果や呼吸器系や抗菌作用などにも効果的で、肌の状態を整える作用もあるとされています。



**LIMONSARDO TREMONTIS**

リモンサルド・トレモンティス

熟した芳醇なレモンの果皮から造られるリモンチェッロ。混濁したペールイエロー。濃厚で力強いレモンの香りに柑橘系のエッセンスを感じる。甘さや辛みのバランスがよい、レモンの爽やかな味わいが広がる。

700ml × 6 4948657 401787

上代 750ml ¥3,900

タイプ	リキュール
アルコール	30%
飲み方	冷やしてストレートやロックで、またカクテルカクテルベースやデザートリキュールとしてフルーツサラダにかけて。

