



AMARA
アマラ

Sicilia
シチリア

シチリア産ブラッドオレンジリキュール Farm to bottleのナチュラルなリキュール

シチリアの美しい琥珀色の太陽をボトルに閉じ込めました。
ブラッドオレンジの濃厚で力強く魅力的な香りと心地よい苦みをお楽しみください。



原材料

アマラの原材料のブラッドオレンジ、タロッコは、ヨーロッパの活火山で最大のシチリアのエトナ火山の麓、カターニアの平地で化学農薬や化成肥料を使わずに、手をかけて栽培されています。特有の土壌と寒暖差の激しい気候風土の中で育ち、地中海の日光と風を十分に受けて生長することで、ほかの地域では得られない真っ赤な果肉を実らせます。

タロッコには通常のオレンジの約2倍のビタミンCが含まれ、また抗酸化作用のあるアントシアニンも豊富に含まれています。



製造

アマラは熟練の職人によって伝統的な方法で手をかけて作られ、そのため生産量も年間わずか2万本。

最高のブラッドオレンジピールを香り高いハーブの抽出液と砂糖とブレンドし、風味豊かなフルボディの味わいの、透き通ったゴールド色のナチュラルなリキュールに仕上げます。

添加物、着色料、グルテンフリーで体にも環境にも優しいリキュールです。



楽しみ方

アマラは良く冷やして氷と一緒に食前酒や食後酒として飲むのはもちろん、他のアルコールやドリンクとも相性が良いので、様々な組み合わせで楽しめます。

ミクソロジーレシピ

■アマラトニック

アマラ 1 : トニックウォーター 2
氷、オレンジスライス、フレッシュミント
またはフレッシュレッドペッパー

■アマラサマー

アマラ 1 : クラブソーダ (レモンソーダや
スプライトなど) 1
氷、フレッシュミント、フレッシュレッドペッパー

■アマラジンジャー

アマラ 1 : プロセッコ 2
氷、生姜、ライム

■アマラカーノ

アマラ 1 : カンパリ 1 : ソーダ 1
氷、オレンジスライス

■アマラスピリッツ

アマラ 1 : アペロール 1 : スプマンテ 1 : ソーダ水 1
氷、オレンジスライス

■アマリート

モヒートにアマラを追加



AMARA
アマラ

上代 ¥3,500



タイプ リキュール

アルコール 30%

原材料 水、アルコール、砂糖、ブラッドオレンジ(皮、果汁)、ハーブ

ブラッドオレンジの豊かな風味に、ハーブ由来の苦味とスパイスがバランスよく混ざり合います。オレンジの砂糖漬けやリコリス、クローヴ、リュバープ、ブラックエルダーなど甘さと苦みのコンビネーションに、爽やかなシトラスのアロマが口いっぱいに広がり、余韻が長く続きます。

アマラのボトルにはシチリアのオレンジの花とハーブと太陽が詰まっています。

500ml×6 4948657 402104