PiscoisPerú

～ピスコはペルーのもの～

ピスコは、新鮮なピスコ専用ブドウの果汁100%を発酵させた42度ほどある蒸留酒であり、ペルーが産み出した、ペルー特有のお酒です。その起源は16世紀の終わりまでさかのぼり、最初に蒔かれた海岸沿いの町、“ピスコ”を由来として原産地呼称を受けています。初代生産者の伝統的な製造法を大切にしながら、ブランデーの純度を最高レベルに保つため、新鮮なマスト以外の成分は含まれず、ピスコ用ブドウは、ピスコのみのために生産され、ピスコだけのために使われているのも特徴の一つです。これらの理由から、ピスコはペルーが誇る国民酒であると言えます。

Pisco Sour (ピスコサワー)

材料:

ピスコ	90㎖.
ライムジュース	30㎖.
シンプルシロップ	30㎖.
卵白	Mサイズ1個分
アンゴスチュラ・ビターズ	数滴

作り方:

材料をシェイカーに入れ、スピンドルミキサーもしくはドライシェイクしてから氷を加えさらにシェイク。グラスに注ぎビターズを数滴たらす。

Chilcano (チルカノ)

材料:

ピスコ	45㎖.
ライムジュース	15㎖.
アンゴスチュラ・ビターズ	3滴
ジンジャーエール(甘口)	適量
ライムスライス	1枚

作り方:

ジンジャーエール以外の材料と氷をタンブラーに入れステアする。ジンジャーエールを入れてライムスライスを入れる（またはライムガーニッシュを飾る）。

Algarrobina (アルガロビナ)

材料:

ピスコ	40ml
アルガロビナ（アルガロボシロップ）	25ml
エバミルク	45ml
卵黄	Mサイズ1個分
シンプルシロップ	20ml

作り方：

材料と氷をシェイカー（またはブレンダー）に入れて、シェイク。グラスに注ぎお好みでシナモンパウダーをかける。

Piscafé (ピスカフェ)

材料:

コーヒー	165㎖.
ピスコ	30㎖.
黒砂糖	30㎖.

作り方:

グラスに黒砂糖とピスコを入れて混ぜる。最後にコーヒーを注ぐ。

ピスコの輸入会社

ブルーハブトレードグループ(BLUE HABU TRADE GROPUP)
TEL: 090-5058-7210
E-MAIL: info@bluehabutrade.com
〒904-301 沖縄県沖縄市上池2-7-26

モストベルデ•トーキョー
TEL: 070-4487-4236
E-MAIL: mostoverde.tokyo@gmail.com
〒422-8041 静岡県静岡市駿河区中田本町7-37-2

株式会社G&C CORPORATION
TEL: 0594-25-8353 / 0594-25-8002
FAX: 0594-25-8354
E-MAIL： info@gyc-corp.com
〒511-0001 三重県桑名市大字上之輪新田1418番地

キョウダイマーケット五反田実店舗
TEL: 03-3280-1035
E-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 キョウダイマーケット

有限会社　中山商店　NAKAYAMA&CO.Ltd.
TEL: 03-3476-2421 / FAX:03-3476-1744
http://nakayama-inc.jp
〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-18-3　フルビュー 4F