

Food News

2013年2月7日
株式会社フィデア

[新製品] プレミアムテキーラ「KARMA」テキーラオブザイヤー受賞 ～発売してわずか数か月で、栄冠を勝ち取りプレミアムテキーラの代表格に～

プレミアムテキーラ「KARMA(カーマ)」(輸入者:株式会社トリコ(東京・新橋、代表取締役 鳥塚昌弘)、販売者:株式会社フィデア(東京・芝、代表取締役 津田柊太朗))が、日本テキーラ協会が認定する「テキーラオブザイヤー2012」銅賞を受賞いたしました。

テキーラオブザイヤーは、日本テキーラ協会が認定するその年の代表的なテキーラを選出する催しで、テキーラフェスタ2012参加者400名と、テキーラソムリエ700名の投票によって審査される、その年の代表的なテキーラを選出するもので、ブランコ・レポサド・アネホといった樽熟成の期間によって分類したそれぞれの部門ごとに決定されるものです。

ブランコ部門では「チマヨ」、「パトロン」といったテキーラでは一通り知られた知名度があるものが金賞、銀賞を受賞する中、2012年にデビューしたKARMAは初年から受賞という形になっています。

“KARMA”は、美しいボトルデザインとこだわりの原料・製法が特徴の、メキシコを代表するプレミアムテキーラの1つです。プレミアムテキーラとは、日本でこれまで飲まれてきた複数の原料を用いたテキーラとは異なり、原料であるリュウゼツラン(ブルーアガヴェ)を100%使用しているテキーラにのみ与えられる称号で、アメリカではハリウッドスターなどのセレブの間でも人気の高い、高級リカーとなっています。

なかでもKARMAは、甘く熟したブルーアガヴェの皮を深くむいた糖度の高い部分だけをぜいたくに用い、蒸留方法も二回蒸留と三回蒸留を絶妙にバランスさせるなど、手間とコストを惜しまず作った最高峰のテキーラといえる商品です。栓を抜くとすぐに漂うアガヴェの甘い香りは、これまでの日本人が持つテキーラのイメージを一新するもので、原料がピュアな分、酔いがゆるやかな上品なテキーラであり、ウイスキーなどのように香りと味を楽しみながら、優雅なひと時とともにグラスを傾けて楽しめるスピリッツになっています。その味わいは、日本のテキーラブームの火付け役となっている、日本テキーラ協会会長の林生馬氏も「その素晴らしい芳香と味わいはプレミアムテキーラ界でも間違いない指折りの逸品」と絶賛するほどの大評判です。

華やかな香りの強い“KARMA”は、通常のテキーラのスタイルであるストレートで飲むだけでなく、冷やしてもその艶やかさを損なわないためロックでも美味しくいただくことができます。また、ライムとの相性も抜群に良いだけでなく、マルガリータやテキーラギムレットなどのカクテルとしても味わうことができます。このような多彩な“KARMA”的魅力を、スーパーマーケットトレードショーにて、テイスティングを交えながらお伝えしていく予定ですので、ぜひご参加ください。

【KARMA 出展:スーパーマーケットトレードショー】(展示会主催:社団法人 新日本スーパーマーケット協会)

日時:2月13日(水)~15日(金) イタリアンフーズ「こだわりの輸入食品コーナー」内 10:00~17:00

場所:東京ビッグサイト 東ホール(東京都江東区有明)

価格はオープン価格

参考: 販売代理店「フィデア」ホームページ <http://fidea.in/karma.html> より一般消費者向けに4,935円で販売中

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フィデア 津田柊太朗 Tel:03-6435-0931 E-mail:tsuda@fidea.in

上記リリースのテキストならびに画像は <http://fidea.in/pressrelease.html> にUPされています。

イベントにご参加が叶わない場合でも、取材、写真提供、試飲等、承りますので、ご一報ください

