

# Food News

2012年11月5日  
株式会社フィデア

## [新製品] プレミアムテキーラ「KARMA」グランドデビュー

～こだわりの蒸留方法と品質で、日本にテキーラ革命を起こす～

2012年11月11日(日) 18:00～プレス向け発表会@西麻布 Bar & Lounge73

株式会社トリコ(東京・新橋、代表取締役 鳥塚昌弘)は、現在一部店舗で試験的に販売されている、メキシコのプレミアムテキーラ“KARMA”(カーマ)を11月11日(日)より全国的に販売を開始いたします。また、同日11月11日(日)に西麻布 Bar & Lounge73(セブンスリー)にて発売開始記念イベントを開催、18時よりプレス向けの発表会をさせていただきます。プレス向け記者発表では、KARMAのテイスティングに加え、日本におけるテキーラの第一人者である日本テキーラ協会・林生馬会長、および日本テキーラ協会認定テキーラソムリエの資格を持つ販売元フィデア代表・津田柊太朗によるプレゼンテーションを予定しております。参加された方には、限定で、KARMA グッズをプレゼントさせていただく予定です。



“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るる称号で、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せいたくに用い、蒸留方法も二段階蒸留と三段階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く指折りの逸品」と絶賛するほどの折り紙つき。日本の芸能界においても、テキーラにうるさい、タレントのカルーセル麻紀さんなども、“KARMA”的ファンの一人です。

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、11日のイベントでは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 発売開始記念イベント】

日時:11月11日(日) プレス:18:00～ 一般:19:00～

場所:Bar & Lounge 73 <http://www.seven-three.com/top.html> 港区西麻布 2-12-5 ミスティ西麻布 4・5F

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円で販売予定。

### 【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\*