

原料は全て 100%イタリア産

生粋のイタリアンリキュール&ヴェルモット “ベルト” 4 品新発売

モンテ物産株式会社(本社:東京都渋谷区 代表取締役社長:寺永 好孝)は、イタリア・ピエモンテ州の老舗アンティカ・ディスティッレリア・クワリア社から『ヴェルモット・ロツソ』、『ヴェルモット・クラッシコ』、『ビター』、『アペリティーヴォ』の 4 品を全国で発売いたしました。

今回新発売となるヴェルモットとリキュールを造る、アンティカ・ディスティッレリア・クワリア社は 1890 年創業のイタリア・ピエモンテ州の老舗メーカー。原料は全てイタリア産というこだわりで、同社のリキュールの特徴である「漬け込んだハーブのほろ苦さ」と「しつこくない上品な甘さ」が、多くの人に愛されています。

【商品特長】



① “ヴェルモット・ロツソ”

高品質なピエモンテのワインと、香り高いハーブとスパイスが造り出すクラシカルな赤いヴェルモット。ステンレスタンクでゆっくりと熟成させることにより、輝きのあるエレガントな琥珀色に。

サービス温度は室温のまま、チョコレートやヘーゼルナッツと一緒に。



② “ヴェルモット・クラッシコ”

白ワインに選りすぐりのハーブを漬け込んだヴェルモット。白い花やバニラ、シナモンやレーズンのアロマが感じられます。

口当たりはまろやかで、心地よい苦味と後味に残るスパイスのニュアンスが感じられるフルボディの逸品。

14℃ほどに冷やして飲むのがおすすめです。食前酒としてだけでなく、食中酒としてスモークサーモン、ミートパイ等との相性も抜群。



③ ビター

ビターオレンジをはじめとした 8 種類のハーブをアルコールに漬け込み、複雑味のある独特な苦味と深い味わいが特徴。

ベルトのビターは 20 世紀前半から造られている、伝統的な商品です。

カクテルの材料としてはもちろん、ソーダなどで割ったシンプルな飲み方もおすすめです。



④ アペリティーヴォ

ビターオレンジピールやショウガを中心に、10 種類のハーブのエキスを抽出して造るエレガントなリキュール。口当たりはなめらかで、バランスのとれた苦味と爽やかな柑橘系の風味が余韻で長く続きます。

アルコール度数が 15%と高すぎないので、スパークリングワインなどと割って食前酒などにぴったり。

【商品概要】

	商品名	アルコール度数	容量	価格
①	ヴェルモット・ロッソ	17%	750ml	オープン価格
②	ヴェルモット・クラッシコ	17%	750ml	
③	ビター	25%	700ml	
④	アペリティーヴォ	15%	700ml	

■ 本件に関するお問い合わせ

モンテ物産株式会社 会社概要

創業 1977 年 イタリア食材・イタリアワインの専門商社。創業以来、イタリア一筋に、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパを取り扱うほか、パスタ、オリーブオイル、トマト、各種サラミなど本物のイタリアの味を日本にお届けしています。

ホームページ：<http://www.montebussan.co.jp/> Facebook：<https://www.facebook.com/montebussan/>

モンテ物産株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル

■ 商品について：フリーダイヤル 0120-348-566（土・日・祝を除く 9:00～12:00、13:00～17:30）

取材・掲載について：松嶋・佐藤・中島 電話：03-5466-4557 E-mail：press@montebussan.co.jp