

スイーツ

株式会社 西山酒造場

国産ブランデーを使用した濃厚な味わいと紅茶のような香りが特徴。ワインのような感覚でお愉しみいただけます。

飲み比べペコイン数：2	和歌山県	株式会社 勝俣梅 お酒1：割材1
本格梅酒 勝俣梅 SHOKIBAI 【C02】		原材料はこだわりの紀州南高梅、アマンドで完熟した梅のエキスを抽出する前の青梅を追熟させたものを使用しています。青梅を追熟させることにより、梅のエキスと梅本来の風味・香りをお楽しみいただけます。カラメリや柔軟な甘さを加えていないため、ブランデー本来の琥珀色に梅のエキスが合わせたり、きれいな色合いの梅酒になります。梅酒品評会にて度3の金賞を受賞。全国梅酒品評会にて度3の金賞を受賞。
飲み比べペコイン数：2	大分県	株式会社 おおよ夢工房 お酒2：割材3
梅花爛漫プレミアム【C03】		驚宿梅の実は大きく酸味があり少し特徴を持っており、琥珀色で澄んだ梅酒を楽しむには良い品種とされています。エキスが多く、等級では「銘品」。サイズはMサイズ以上の大分県大山町産驚宿梅を使用し、3以上の中長期貯成を行った梅酒と、二ツカウイスキーのオーバーで仕込み、「梅×梅」で高級梅酒の特徴と梅香を濃厚ながらキレのある味わいです。全国梅酒品評会にて度3の金賞を受賞し、殿堂入り。
飲み比べペコイン数：1	日本	サントリー株式会社 お酒1：割材3
ミドリ【C04】		日本で生まれ、世界に羽ばたいたメロンキューロール「ミドリ」。その驚くほど新鮮でリアルなメロンの風味は、まさに糖分15%カット。控えめな甘さでメロン感を引き立て、さまざまな割材やカクテルに合う上がりになります。
飲み比べペコイン数：1	日本	キリンホールディングス 株式会社 お酒1：割材3
杏露酒【C05】		ホットした気分になれる甘ずっぱくてフルーティなあんずのお酒。浸漬製法を用いた丁寧にこだわった、50年以上の歴史ある「キリンセラード」が手掛けた。凍結させた国産あんずの実をつぶし漬け込む独自の浸漬製法でつくった浸漬酒をベースに、あんず果汁の比率をアップさせることで、あんず果汁とあんずみがんがブレンドすることで、ちょっと真似できないおいしさが完成します。
飲み比べペコイン数：1	フランス	ルジェ・ラグート社 お酒1：割材3
ルジェ・クレーム・ド・ベシェ【C06】		ペシェとはフランス語で桃のこと。南仏の陽光をいっぱいに浴びた、芳醇な桃のりキュールを始めます。グラムやなごさと、黄桃由来の芳醇な果実味を引き出します。桃の濃縮ジュースのような味わいなので、炭酸で割つたらすっきり爽やかに楽しめます。
飲み比べペコイン数：2	フランス	バルノ・リカル社 お酒1：割材3
ディタ・ライチ【C07】		オリエンタルの神秘的な雰囲気と上品な甘みと香りが魅力のNo.1ライチキュール。ライチの豊かな甘みと洗練された上品な味わい、「マジックタウチ」と呼ばれる、驚くほどなからず口当たりが特徴です。控えめな甘さ、際立つ香りと無色透明な液体で様々な色のカクテルに変身します。グレープフルーツやオレンジなど柑橘類との相性が抜群です。
飲み比べペコイン数：2	フランス	ルーカス・ボルス社 お酒1：割材4
バッソア【C08】		トロピカルフルーツの代表、ブラジル産の黄色い天然のバッションフルーツを使用。バッションフルーツの持つエキゾチックな甘酸っぱさはほんのり梅酒を感じるフルーティーな味わいです。「バッソア」から言わせるとキューピーのオレンジがかわったピンク色や夕日をモチーフにしたロゴが、サンセットを連想させます。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
デカイバー・オリジナル・ピーチツリー【C09】		黄桃果汁を使用し、桃そのものの香りが楽しめる無色透明なりキュールです。まるで生の桃をじっくりと味わうようなあくびらしい味わいがそのまま楽しめるこのリキュールは、アメリカで大成功となり、日本でも発売以来、愛飲されていましたロングセラー。炭酸で割ると、桃の柔らかな余韻が爽やかに引き抜け、スパイス料理との相性も抜群です。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
デカイバー・オリジナル・アップルバーレル【C10】		赤いりんごから生まれたフルーティーでライトなリキュール。完熟したりんごのエキスを使用することで、りんごのみずみずしい爽やかな味と香りが特徴です。炭酸で割ると、りんごのフレッシュな香りとソーダの爽快感がベストマッチします。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
ボルス・クレーム・ド・バナナ【C11】		世界でもトップクラスの販売量を誇る「バナナリキュー」です。そのまま飲むとバナナのエキスが加えられていて、バナナのフレーバーを引き立てます。ラムをベースに良質なバナナのエキスを加えることで、熟したバナナのフレーバーが口いっぱいに広がります。
飲み比べペコイン数：2	スペイン	サントリー株式会社 お酒1：割材2
マリブ・ココナッツ【C12】		ホワイトラムがベースのココナッツ・リキュールです。厚みのあるココナッツの香りがスラーに感じられ、シャーベットやアイスの香りが特徴。夏を思わせるココナッツの風味と味わいは世界中の若者を中心に入気があります。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
カルーア【C13】		カルーアのふるさとオランダでも多くの高品質コーヒー豆の産地として有名なペラクルス州、山中で栽培した人の手で選別された、アラビカ種コーヒー豆を100%使用しています。また、カルーアの魅惑の味をつくるために、ジンジャー、シナモン、クミン、シナモンなどの香料を加えたカクテルで人気があります。
飲み比べペコイン数：2	イタリア	イルヴィア・サローノ社 お酒1：割材3
アマレット・ディ・サローノ【C14】		イタリア北部のサローノの町でつくれる1525年から変わらない個性と独自性を秘めたアマレットリキュールです。アマンドの種子の核を原料とすることに由来する「アーモンドミルク」という名前で、ジンジャーエッセンスを含むアーモンドミルクを特徴です。ココア豆は香り高く、ローストされ、スリランカに運ばれます。甘くはありますが、アーモンドミルクの香りが特徴です。
飲み比べペコイン数：1	日本	合同酒精 株式会社 お酒1：割材4
電気プラン【C15】		明治16年頃、浅草の「神谷バーボン」創業者・神谷傳兵衛が、当時は薬用として用いられた泡盛プランテーに、ワイン、ジン、ベルモットなどを混ぜて「泡盛カクテル」として流通。原材料のミントはフレッシュで香り立ちます。ジンジャー、ミント、スライス、そして蒸氣蒸留を用いることで、ジンジャーの香りとミントの爽やかさが香り立ちます。炭酸で割ると、電気プラン独特の深く柔やかな香りと爽快感が楽しめます。
飲み比べペコイン数：1	フランス	ディ・カイラ・エドワード・ボラジン社 お酒1：割材4
デカイバー・オリジナル・ピーチツリー【C09】		「緑の魔女」や「緑の妖精」の異名を持つニガヨモギのエキスを主成分とするハーブリキュールで、ゴボウやビカロなどと一緒に泡盛を蒸留した後、9ヶ月以上熟成すると言われていますが、アーモンドの香りとともに、甘酸っぱい香りが特徴です。炭酸で割ると、桃の柔らかな余韻が爽やかに引き抜け、スパイス料理との相性も抜群です。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
マリブ・ココナッツ【C12】		ホワイトラムがベースのココナッツの香りがスラーに感じられ、シャーベットやアイスの香りが特徴。夏を思わせるココナッツの風味と味わいは世界中の若者を中心に入気があります。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
カルーア【C13】		カルーアのふるさとオランダでも多くの高品質コーヒー豆の産地として有名なペラクルス州、山中で栽培した人の手で選別された、アラビカ種コーヒー豆を100%使用しています。また、カルーアの魅惑の味をつくるために、ジンジャー、シナモン、クミン、シナモンなどの香料を加えたカクテルで人気があります。
飲み比べペコイン数：2	イタリア	イルヴィア・サローノ社 お酒1：割材3
アマレット・ディ・サローノ【C14】		イタリア北部のサローノの町でつくれる1525年から変わらない個性と独自性を秘めたアマレットリキュールです。アマンドの種子の核を原料とすることに由来する「アーモンドミルク」という名前で、ジンジャーエッセンスを含むアーモンドミルクを特徴です。ココア豆は香り高く、ローストされ、スリランカに運ばれます。甘くはありますが、アーモンドミルクの香りが特徴です。
飲み比べペコイン数：1	日本	合同酒精 株式会社 お酒1：割材4
電気プラン【C15】		明治16年頃、浅草の「神谷バーボン」創業者・神谷傳兵衛が、当時は薬用として用いられた泡盛プランテーに、ワイン、ジン、ベルモットなどを混ぜて「泡盛カクテル」として流通。原材料のミントはフレッシュで香り立ちます。ジンジャー、ミント、スライス、そして蒸氣蒸留を用いることで、ジンジャーの香りとミントの爽やかさが香り立ちます。炭酸で割ると、電気プラン独特の深く柔やかな香りと爽快感が楽しめます。
飲み比べペコイン数：1	フランス	ディ・カイラ・エドワード・ボラジン社 お酒1：割材4
デカイバー・オリジナル・ピーチツリー【C09】		「緑の魔女」や「緑の妖精」の異名を持つニガヨモギのエキスを主成分とするハーブリキュールで、ゴボウやビカロなどと一緒に泡盛を蒸留した後、9ヶ月以上熟成すると言われていますが、アーモンドの香りとともに、甘酸っぱい香りが特徴です。炭酸で割ると、桃の柔らかな余韻が爽やかに引き抜け、スパイス料理との相性も抜群です。
飲み比べペコイン数：2	スペイン	サントリー株式会社 お酒1：割材2
マリブ・ココナッツ【C12】		ホワイトラムがベースのココナッツの香りがスラーに感じられ、シャーベットやアイスの香りが特徴。夏を思わせるココナッツの風味と味わいは世界中の若者を中心に入気があります。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
カルーア【C13】		カルーアのふるさとオランダでも多くの高品質コーヒー豆の産地として有名なペラクルス州、山中で栽培した人の手で選別された、アラビカ種コーヒー豆を100%使用しています。また、カルーアの魅惑の味をつくるために、ジンジャー、シナモン、クミン、シナモンなどの香料を加えたカクテルで人気があります。
飲み比べペコイン数：2	イタリア	イルヴィア・サローノ社 お酒1：割材3
アマレット・ディ・サローノ【C14】		イタリア北部のサローノの町でつくれる1525年から変わらない個性と独自性を秘めたアマレットリキュールです。アマンドの種子の核を原料とすることに由来する「アーモンドミルク」という名前で、ジンジャーエッセンスを含むアーモンドミルクを特徴です。ココア豆は香り高く、ローストされ、スリランカに運ばれます。甘くはありますが、アーモンドミルクの香りが特徴です。
飲み比べペコイン数：1	日本	合同酒精 株式会社 お酒1：割材4
電気プラン【C15】		明治16年頃、浅草の「神谷バーボン」創業者・神谷傳兵衛が、当時は薬用として用いられた泡盛プランテーに、ワイン、ジン、ベルモットなどを混ぜて「泡盛カクテル」として流通。原材料のミントはフレッシュで香り立ちます。ジンジャー、ミント、スライス、そして蒸氣蒸留を用いることで、ジンジャーの香りとミントの爽やかさが香り立ちます。炭酸で割ると、電気プラン独特の深く柔やかな香りと爽快感が楽しめます。
飲み比べペコイン数：1	フランス	ディ・カイラ・エドワード・ボラジン社 お酒1：割材4
デカイバー・オリジナル・ピーチツリー【C09】		「緑の魔女」や「緑の妖精」の異名を持つニガヨモギのエキスを主成分とするハーブリキュールで、ゴボウやビカロなどと一緒に泡盛を蒸留した後、9ヶ月以上熟成すると言われていますが、アーモンドの香りとともに、甘酸っぱい香りが特徴です。炭酸で割ると、桃の柔らかな余韻が爽やかに引き抜け、スパイス料理との相性も抜群です。
飲み比べペコイン数：2	スペイン	サントリー株式会社 お酒1：割材2
マリブ・ココナッツ【C12】		ホワイトラムがベースのココナッツの香りがスラーに感じられ、シャーベットやアイスの香りが特徴。夏を思わせるココナッツの風味と味わいは世界中の若者を中心に入気があります。
飲み比べペコイン数：1	オランダ	デ・カイバー社 お酒1：割材3
カルーア【C13】		カルーアのふるさとオランダでも多くの高品質コーヒー豆の産地として有名なペラクルス州、山中で栽培した人の手で選別された、アラビカ種コーヒー豆を100%使用しています。また、カルーアの魅惑の味をつくるために、ジンジャー、シナモン、クミン、シナモンなどの香料を加えたカクテルで人気があります。
飲み比べペコイン数：2	イタリア	イルヴィア・サローノ社 お酒1：割材3
アマレット・ディ・サローノ【C14】		イタリア北部のサローノの町でつくれる1525年から変わらない個性と独自性を秘めたアマレットリキュールです。アマンドの種子の核を原料とすることに由来する「アーモンドミルク」という名前で、ジンジャーエッセンスを含むアーモンドミルクを特徴です。ココア豆は香り高く、ローストされ、スリランカに運ばれます。甘くはありますが、アーモンドミルクの香りが特徴です。
飲み比べペコイン数：1	日本	合同酒精 株式会社 お酒1：割材4
電気プラン【C15】		明治16年頃、浅草の「神谷バーボン」創業者・神谷傳兵衛が、当時は薬用として用いられた泡盛プランテーに、ワイン、ジン、ベルモットなどを混ぜて「泡盛カクテル」として流通。原材料のミントはフレッシュで香り立ちます。ジンジャー、ミント、スライス、そして蒸氣蒸留を用いることで、ジンジャーの香りとミントの爽やかさが香り立ちます。炭酸で割ると、電気プラン独特の深く柔やかな香りと爽快感が楽しめます。
飲み比べペコイン数：1	フランス	ディ・カイラ・エドワード・ボラジン社 お酒1：割材4
デカイバー・オリジナル・ピーチツリー【C09】		「緑の魔女」や「緑の妖精」の異名を持つニガヨモギのエキスを主成分とするハーブリキュールで、ゴボウやビカロなどと一緒に泡盛を蒸留した後、9ヶ月以上熟成すると言われていますが、アーモンドの香りとともに、甘酸っぱい香りが特徴です。炭酸で割ると、桃の柔らかな余韻が爽やかに引き抜け、スパイス料理との相性も抜群です。