

厳選された原料と代々継承されるレシピが生み出すプライベートテキーラ  
「コディゴ 1530」日本初登場！  
高級ナパバレー産ワイン樽で熟成された無添加プレミアムテキーラなど  
4アイテムを6月17日(月)新発売



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:トレイシー クワン)は、メキシコ・ハリスコ州で造られる無添加プレミアムテキーラのブランド「コディゴ 1530」の日本国内取り扱いを開始し、主力商品4アイテムを2024年6月17日(月)に新発売します<sup>(※1)</sup>。

「コディゴ 1530」は、メキシコ中部のテキーラの銘醸地、ハリスコ州アマティタンの蒸留所で1ブランドのみ製造されるプライベートテキーラです。地元の蒸留職人たちが情熱を注ぎ築き上げ、何世紀もの間、代々継承されてきた伝統的なレシピをもとに、2016年にプレミアムテキーラブランド「コディゴ 1530」が設立され、知る人ぞ知るその味わいが世界中の人々に提供されるようになりました。

「コディゴ 1530」は、100%ブルーアガベ(竜舌蘭)を原料とし、無添加(添加物、甘味料、香料、着色料、化学薬品すべて不使用)という伝統的な製法にこだわった自然な味わいが特徴です。より美味しく、口当たりを滑らかにするために、原料となるアガベを成熟ピークのベストなタイミングで手作業で収穫しています。また熟成には、一般的に使用されるアメリカンウイスキー樽ではなく、高級なナパバレー産カベルネワイン樽(フレンチオーク)を用い<sup>(※2)</sup>、ユニークで繊細な味わいに仕上げています。

このたび日本国内で新発売するのは、未熟成で厳選された完熟アガベの芳醇な風味が愉しめる「コディゴ 1530 ブランコ」、1ヶ月熟成でほのかなピンクの色合いと花のような軽やかな香りの「コディゴ 1530 ロサ」、6ヶ月熟成でブランコの純粋さと熟成プロセスのエlegantさを兼ね備えた「コディゴ 1530 レポサド」、専門家から“最も贅沢なエクストラアネホテキーラ<sup>(※3)</sup>”と称賛される6年熟成の「コディゴ 1530 オリヘン」の4アイテムです。いずれも数々の酒類コンペティションでの受賞歴があり、味わいが高く評価されています。

何世紀にもわたり継承される自然な製法と味わいにこだわった「コディゴ 1530」がいよいよ日本に登場します。ぜひその繊細かつ豊かな味わいをお楽しみください。

(※1) 2024年6月17日(月)から弊社出荷開始。お取扱い開始日は各お取扱い企業様によって異なります。

(※2) 「コディゴ 1530 ブランコ」は未熟成

(※3) エクストラアネホテキーラ: テキーラのグレードで最も熟成期間が長い、36ヶ月以上熟成のテキーラ

## ■ コディゴ 1530 ブランコ Código 1530 BLANCO

上質な材料のみを使用することで純粋な味を追求した、熟成させる必要のないプレミアムテキーラ。完熟した高糖度なアガベを厳選して使用し、アガベの芳醇な風味を存分に味わえるよう、未熟成で蒸留したそのままの状態でお届けします。

価格:オープン / 参考小売価格:7,700円(税込)

アルコール度数:40度

容量:750ml

[テイastingノート]

柑橘系の甘みが美しく調和した、土のようなミネラル感。

[受賞歴]

- ・2022年 サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション 金賞
- ・2021年 PR%Fアワード ダブルゴールド
- ・2021年 バーテンダースピリッツアワード 銀賞



## ■ コディゴ 1530 ロサ Código 1530 ROSA

### 1ヶ月熟成

ブランコを1ヶ月間、高級なナパバレー産カベルネワインのフレンチホワイトオーク樽で熟成。ワイン樽と直接触れ合うことで、ほのかなピンクの色合いと花のような軽やかな香りを生み出しています。美しく自然なピンクの色合いと同様に、自然な味わいの洗練されたプレミアムテキーラです。

価格:オープン / 参考小売価格:9,020円(税込)

アルコール度数:35度

容量:750ml

[テイastingノート]

トップノートは明るいアガベの特徴がリードし、カベルネの柔らかい赤ワインのニュアンスでフィニッシュ。

[受賞歴]

- ・2021年 SIPアワード 金賞
- ・2021年 SIPアワード イノベーションアワード



## ■ コディゴ 1530 レポサド Código 1530 REPOSADO

### 6ヶ月熟成

ブランコの純粋さと熟成プロセスのエlegantさを兼ね備えたプレミアムテキーラ。熟成に使用するナパバレー産カベルネワインのフレンチオーク樽は、アマティタンにあるプライベート蒸留所にて手作業で焦がし、豊かな風味を生み出しています。また、味わいを重要視した熟成工程を受け継いでいます。

価格:オープン / 参考小売価格:11,000円(税込)

アルコール度数:40度

容量:750ml

[テイastingノート]

明るいアガベの香りに、甘いバニラ、キャラメル、絶妙なココアパウダーと、複雑な香りを愉しめます。

[受賞歴]

- ・2022年サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション 銀賞
- ・2022年 SIPアワード 金賞 & 2022コンシューマーズ・チョイス・アワード



## 「コディゴ 1530」商品概要

### ■ コディゴ 1530 オリヘン Código 1530 ORIGEN

#### 6年熟成

専門家から“最も贅沢なエクストラアネホテキーラ”として称賛されている逸品。その複雑なフレーバーは、熟成したテキーラの洗練された味わいと、ウイスキーや高級コニャックに見られる多くのテイストを兼ね備えています。熟成に使用するナパバレー産カベルネワインのフレンチオーク樽は、アマティタンにあるプライベート蒸留所にて手作業で焦がし、豊かな風味を生み出しています。テキーラ市場において長い歴史を誇り、洗練されたエクストラアネホテキーラです。

価格：オープン / 参考小売価格：55,000円（税込）

アルコール度数：40度

容量：750ml

#### [テイastingノート]

スパイス、バニラ、キャラメル、甘いオークのアロマが力強い味わいをもたらします。ドライチジクとシナモンの豊かな風味。

#### [受賞歴]

- ・2022年 PR%Fアワード：テイスト部門 ダブルゴールド
- ・2022年 PR%Fアワード：パッケージ&デザイン部門 ダブルゴールド



## 「コディゴ 1530」の特徴



#### 厳選された原料

- ・ 100% ブルーアガベ(竜舌蘭)が原料のプレミアムテキーラ
- ・ 成熟ピークのベストなタイミングで収穫された完熟アガベを使用
- ・ 無添加(添加物、甘味料、香料、着色料、化学薬品すべて不使用)

#### 「コディゴ 1530」専用の蒸留所にて製造

- ・ プライベートテキーラ：メキシコ中部テキーラの銘醸地、ハリスコ州アマティタンの蒸留所で1ブランド「コディゴ 1530」のみ製造されています。
- ・ 代々継承されるレシピ：アマティタンの小さな村で、地元の蒸留職人たちが情熱を注ぎ築き上げ、何世紀もの間、守り続けられてきた伝統と技術により維持されています。

#### 高級なナパバレー産カベルネワイン樽で熟成

一般的に使用されるアメリカンウイスキー樽ではなく、高級なナパバレー産カベルネワイン樽(フレンチオーク)で熟成

※「コディゴ 1530 ブランコ」は未熟成

#### <ブランドロゴと名前に込められた想い>

「コディゴ 1530」の生産地であるアマティタンは、1530年の植民地闘争後に正式にニュー ガリシアの都市として認められました。ハリスコ州はスペイン君主から「エルサレム十字架」を掲げた紋章が与えられ、「コディゴ 1530」のブランドロゴにはその歴史の象徴としてこの「エルサレム十字架」が用いられています。

また、「コディゴ 1530」の名前の由来は、今もなおアマティタンに根付く「ロス コディゴス」(旧世界の規範と習慣)に敬意を表す代々の生産者の価値観から名づけられています。



## 「コディゴ 1530」の製造工程



### ① 手摘みで収穫

アマティタンの豊かな火山灰土壌で成熟したアガベを収穫することで、高糖度のアガベの使用を可能に。

### ② 均一に糖化

独自のスチーム窯を使用し、適量のアガベを均一に蒸すことで、やわらかく甘い風味を生み出す。

### ③ 抽出

独自のアガベシュレッダー（粉砕機）を使用し、ファーストプレス果汁のみを抽出。苦みを抑えた純粋な味わいを生み出す。

### ④ 有機酵母で発酵

地元の小さな家族経営のベーカリーの有機酵母を使用し発酵することで、特別な香りと豊かさを実現。

### ⑤ 2回蒸留

特注のポットスチルで二回蒸留し、アルコール度を40～42%に調整。ポトリング時の希釈を抑えることにより風味を保持。

### ⑥ ワイン樽で熟成

高級なナパバレー産カベルネワインのフレンチオーク樽で熟成することで、ユニークで繊細な仕上がりを実現。

※「コディゴ 1530 ブランコ」は未熟成

### ⑦ 手作業でポトリング

メキシコ中部ハリスコ州アマティタンの蒸留所で1本1本手作業でポトリング。

### ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、アブソルートウオッカ、リカール（パスティス）、バランタイン、シーバスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット（スコッチウイスキー）、ジェムソン（アイリッシュウイスキー）、マーテル（コニャック）、ハバナクラブ（ラム）、ビーフィーター（ジン）、マリブ（リキュール）、メゾン マム、ペリエ ジュエ（シャンパン）などがあります。当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2023年度の連結売上高は121億3700万ユーロでした。

ペルノ・リカールはNYSEユーロネクストに上場しており（ティッカー：RI、ISINコード：FR0000120693）、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

### ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは、ペルノ・リカール・アジア S.A.S.の100%子会社として、1990年に設立されました。以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から34年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

### 【商品のお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2756

[WEB] <https://www.pernod-ricard-japan.com/brands/domestic/spirits/codigo1530/>