DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE

THE ART OF FLAVOUR

PRODUCT OF FRANCE

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Liqueurs Catalog

マント・パスティーユ

1885年以来、秘伝のレシピを受け継ぐ
ジファールの原点「マント・パスティーユ」

1885年に薬剤師エミール・ジファールが開発した、透明なミントリキュール「マント・パスティーユ」。創業時から守られているレシピで作られたフレッシュで香り高いリキュールは、カクテルに新鮮なアクセントを加え、ストレートやオン・ザ・ロックでも楽しめます。

ジファールと「ミッチャム・ミント」

ペパーミントの品種の中でも、イギリスが原産のミッチャム種。香り高さと強力な清涼感が特徴です。ジファールが契約農家と手を携えて生産しているミッチャムミントの収穫は、その香りがより一層強くなる「晴天日の開花直前」のタイミングに行われます。

マント・パスティーユ *MENTHE-PASTILLE*	24%	700ml

LIQUEURS TRADITION トラディション リキュール コレクション

世紀を超えて愛され続けている、
フランスの伝統的なリキュールコレクション。

ビガレ・シナシナ *BIGALLET CHINA-CHINA*	40%	700ml
ビガレ・タイム *BIGALLET THYM*	35%	350ml
ギニョレ（サクランボ） *GUIGNOLET D'ANGERS*	16%	700ml

LIQUEURS PREMIUM プレミアム リキュール コレクション

プレミアムカクテルのための最高級リキュール。リキュールが主役のドリンクに。

アプリコット・ドゥ・ルーション *ABRICOT DU ROUSSILLON*	25%	700ml
バナーヌ・デュ・ブラジル（バナナ） *BANANE DU BRÉSIL*	25%	700ml
カリビアン・パイナップル *CARIBBEAN PINEAPPLE*	20%	700ml
キュラソー・トリプルセック *CURAÇAO TRIPLE SEC*	40%	700ml
フルール・ド・スュロ・ソヴァージュ（エルダーフラワー） *FLEUR DE SUREAU SAUVAGE*	20%	700ml
ジンジャー・オブ・ジ・インディーズ *GINGER OF THE INDIES*	25%	700ml
ピモン・デスプレット *PIMENT D'ESPELETTE*	40%	700ml

LIQUEURS CLASSIC クラシック リキュール コレクション

スタンダードからオリジナルまで。バーテンダーの無限のクリエーションのために。

ブルーキュラソー *BLUE CURAÇAO*	25%	700ml
カフェ（コーヒー） *CAFÉ*	20%	700ml
ホワイトカカオ *CRÈME DE CACAO*	25%	700ml
クレーム・ド・カシス *CRÈME DE CASSIS D'ANJOU (Blackcurrant)*	16%	700ml
クレーム・ド・フランボワーズ（ラズベリー） *CRÈME DE FRAMBOISE (Raspberry)*	16%	700ml
クレーム・ド・マント（グリーンミント） *CRÈME DE MENTHE (Green)*	21%	700ml
クレーム・ド・ローズ *CRÈME DE ROSE*	16%	700ml
ライチ *LICHI-LI*	18%	700ml
マラスキーノ *MARASQUIN*	25%	700ml
ココナッツ *NOIX DE COCO*	18%	700ml
パルフェタムール *PARFAIT AMOUR*	25%	700ml
パッションフルーツ *PASSION FRUIT*	16%	700ml
ルバーブ *RHUBARB*	20%	700ml

History & Spirit

E.Giffard

フランスで5代にわたり受け継ぐ、自然を熟知したクラフトマンシップ

1885年の夏。フランス北西部の街アンジェで、薬剤師のエミール・ジファールは、人々を猛暑から救うために爽快なミントのリキュール「マント・パスティーユ」を開発しました。その製造方法は、今でも門外不出としてジファール家に代々受け継がれています。

ジファールは、140年が経過した今日でも、メイド・イン・フランスにこだわり続けています。信頼できる生産者から調達した原料と、自然を熟知したクラフトマンシップを活かして、多彩な商品開発を行っています。

> 私たちは受け継がれたクラフトマンシップを大切にし、原材料の選定から流通に至るまで、最高水準の品質を追求した製品をお届けしています。創始者エミール・ジファールの想いは今も息づき、受け継がれたこだわりや挑戦の精神が私たちジファールの原動力です。

Preferred by Professionals

THE ART OF FLAVOUR

自然の味わいを引き出すことは、ひとつの芸術。
Giffardが大切にする哲学、それが「THE ART OF FLAVOUR」

Inspired by nature, inspiring bartenders

世界中のトップクラスのカクテルバーで使用されるジファールは、すべての製品をバーテンダーのために開発しています。

Giffard West Cup

The Art of Mixingをテーマに、2年に一度開催される国際大会「ジファール ウェストカップ」

バーテンダーの技術や存在意義の向上を目的に、1997年から2年ごとに開催されている国際カクテルコンペティション、「ジファールウェスト・カップ」。"The Art of Mixing"をテーマに、各国で予選を勝ち抜いたバーテンダーたちがジファールの故郷フランス・アンジェに集結し、決勝に挑みます。

COLLECTION SYRUPS

ジファールシロップ一番の材料は「素材そのもの」の味。

シロップのベースにはフランス産**テンサイ糖（ビートシュガー）**を使用。
これにより、ジファールシロップ特有の「優しい味わい」が生まれます。
※シロップの取扱いについては別途お問い合わせください。

商品カタログ

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

株式会社コートーコーポレーション
〒662-0862 兵庫県西宮市青木町3−12
TEL:0798-71-0030　FAX:0798-71-0033
Mail:wine@kotobiz.com
www.giffard.jp

※未成年者の飲酒は法律で禁じられています

ジファールジャパン公式HP giffard.jp
Instagram @giffardjapan
LINE (Koto Corporation)