



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

THE ART OF FLAVOUR

■ ■ PRODUCT OF FRANCE



DEPUIS 1885

GIFFARD
FRANCE

Liqueurs Catalog

マント・パステュー

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・パステュー」



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・パステュー」。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・パステュー
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・ドウ・ルーション ABRICOT DU ROUSSILLON	25%	700ml
バナヌ・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・スユロ・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・デスペレット 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イションのために。

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・フランボワーズ (ラズベリー) CRÈME DE FRAMBOISE (Raspberry)	16%	700ml
クレーム・ド・ローズ CRÈME DE ROSE	16%	700ml
ライチ LICI-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・パステューユ」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、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



『記憶に残る一杯』ために。

世界のプロフェッショナルの現場で支持されているジファール

技術と創造性を追求する世界中のトップレベルのドリンククリエイターに選ばれているジファール。確かな品質と革新的な商品展開で「記憶に残る一杯」を支えています。

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)