



TEQUILA

FREGÓN®

100% DE AGAVE



**TEQUILA FREGÓN, INDOMITABLE SPIRIT,
A FLAVOR THAT MAKES MEXICO PROUD!**

ハリスコ高原の赤い大地。
太陽が容赦なく照りつけるその地で、アガヴェは静かに、力強く育つ。
乾いた風、焼けつくような陽射し、そして長い年月。
それでもなお、アガヴェは根を張り、耐え続けるーすべては、生命の力を凝縮した一滴のために。

FREGÓNの物語は、そのような大地の鼓動とともに始まります。
ヒマドルたちは、代々受け継いできた技と誇りを胸に、
一本一本アガヴェを見極め、丁寧に収穫。
その手仕事には、大地への敬意と情熱が宿っています。

アガヴェが花を咲かせるその瞬間まで耐え抜くように、
FREGÓNは情熱と忍耐によって、困難を乗り越える不屈の精神の象徴。
ひと口飲めば、その奥にある力強さと深い余韻が、心に火を灯します。

夢を追い、困難に立ち向かうすべての人に捧げる、魂のこもった一杯。

FREGÓN — 不屈の一杯を、あなたの物語に

伝統と革新が響き合う、唯一無二の味わい

FREGÓNのテキーラづくりは、素材と工程への深いこだわりからはじまります。
使用する水は、地中深くから汲みあげたミネラル豊富な深井戸水。
自然が育んだこの水が、アガヴェの風味を損なうことなく、澄んだ味わいを引き出します。

製法の核となるのは、伝統と最新技術の融合。

マンポステリアでアガヴェをじっくり加熱することで、
糖分が深くキャラメル化され、複雑で上品な香りが生まれます。

搾汁には、火山岩でつくったタオナを使用。機械では再現できない自然な圧力が、
ミネラル感とスパイシーな風味を加え、豊かなテクスチャーを生み出します。

発酵を経て、銅製のポットスチルで蒸留。硫黄化合物を抑えながら、
アガヴェ本来の力強さと透明感を保ち、なめらかなテキーラに仕上げます。

FREGÓNでは、この伝統的な製法でつくったテキーラに、
最新鋭の蒸留塔（コラムスチル）で製造したテキーラをブレンド。
クラフトマンシップと現代の緻密なコントロールが響き合い、
アガヴェの個性を損なうことなくハーブや柑橘系の香りを繊細に引き出し、
鮮やかでフレッシュな風味を実現します。

FREGÓN — 時代を超えて磨かれた、魂のクラフト

BLANCO

CMB SPIRITS SELECTION 2025
GRAND GOLD MEDAL受賞



厳選されたブルーアガヴェを使用した、銀色の輝きを放つ透明感あふれるブランコテキーラ。

アガヴェ本来の香りに、柑橘の爽やかさとハーブの繊細なニュアンスが重なり、フレッシュでバランスの取れた味わいが、力強くも心地よいひとときをもたらします。

その輝きと力強さは、テキーラの伝統と情熱を体現しカクテルはもちろん、ストレートでも記憶に残る一杯を演出します。

カテゴリー	100%アガヴェテキーラ
クラス	ブランコ
ALC	40%
規格	750ml
ケース入数	6本
JAN	7503038132697
ITF	17503038132694
参考小売価格	3,600円（税別）

Appearance
Color
Aroma & Taste
Pairing

輝きがあり、シャープなミディアムボディ
シルバーと紫のきらめき
なめらかで甘くフレッシュ、アガヴェやアニス
ミントやフェネル、レモンの葉や皮の香り
ワカモレ、ソーセージ、フレッシュチーズ、
フィッシュタコス、寿司、フルーツのデザート



REPOSADO

CMB SPIRITS SELECTION 2025
SILVER MEDAL受賞



厳選されたブルーアガヴェを使用した、淡い金色の輝きをまとったレポサドテキーラ。

アガヴェ本来のやわらかな甘み、木樽のウッディな香り、そしてバニラのまろやかなニュアンスが絶妙に調和。ひと口含むたびに、奥ゆきのある味わいと洗練された余韻がゆるやかに広がり、心を深く満たしてくれる一本です。

熟成によって引き出された繊細でバランスの取れた味わいは、特別なひとときをより豊かに彩り、受け継がれる伝統の美德を感じさせてくれます。

カテゴリー	100%アガヴェテキーラ
クラス	レポサド
ALC	40%
規格	750ml
ケース入数	6本
JAN	7503038132703
ITF	17503038132700
参考小売価格	4,000円（税別）

Appearance
Color
Aroma & Taste
Pairing

輝きがあり、半透明なミディアムボディ
淡いゴールドに輝きと深みのある色合い
なめらかで甘くウッディ、バニラやバター、
ローズマリーや甘いアガヴェ、軽やかなハーブ
ハムやサラミ、熟成チーズ、オリーブ、炭火焼
の牛・豚・魚介類、チョコレートやクリームの
デザート

