



TEQUILA  
**FREGÓN.**<sup>®</sup>

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—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はじまります。  
ヒマドールたちは、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现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 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  
ミントやフェンネル、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、  
フイッシュタコス、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め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 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

**FREGÓN**  
100% DE AGAVE

フレゴンに関するお問い合わせはこちら

正規販売  
代理店 株式会社アデプトリガー

TEL.03-6435-4824

FAX.03-6435-4832

フ  
オ  
リ  
ム

