

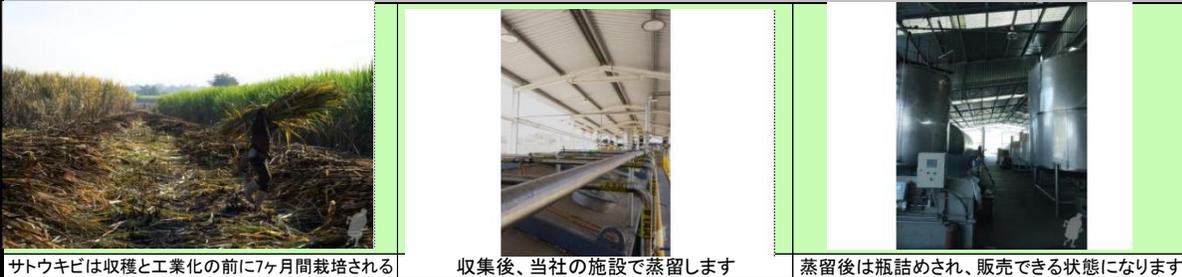
■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|---|---|
| 出展企業名 | Alambique de Oro (アランビクエ・デ・オロ) | | |
| 年間売上高 | 2025年, 10億7700万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員70名 |
| 代表者氏名 | Jimenez Teran, Aaron | |  |
| メッセージ | <p>カーニャ・デ・オロは、極上でありながら親しみやすく、誇り高きメキシコ産サトウキビ（通称「カーニャ」）リキュールの蒸留技術を極めました。</p> <p>私たちの物語は、メキシコ中部・モレロス州の畑と深く結びついており、伝統と自由な精神を一本一本のボトルに込めています。</p> <p>製造工程は、テベタテに位置するクエバス・デル・セロ・デル・テベタテの自社工場にて厳格に管理され、最先端技術と伝統的な製法を融合させることで、リキュールの純粋さと独特の風味を確かなものにしていきます。</p> | | |
| ホームページ | http://www.canadeoro.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒 3810 | MONTECITO 38, PISO 35 OFICINA 36, NAPOLES, BENITO JUAREZ, CDMX, MEXICO | |
| 工場等所在地 | 〒 56075 | CAMINO A LA LOMA 41A, BARRIO LA ASUNCION, CUARTA DEMARCACION, TEPETLAXTOC | |
| 担当者 | SOFIA GOMEZ CORTES | E - m a i l | sofia.goco@kan-cana.com |
| T E L | 070 8903 8450 | F A X | |

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

サトウキビを植え、約8か月間じっくりと育てます。
 水分量と糖度が一定の基準に達した段階で収穫を行います。
 収穫後は現地にてジュースを抽出し、自家培養したバクテリアを用いて発酵を開始します。
 糖度が十分に低下したのち、異なる風味と香りを引き出すため、
 3種類の蒸留器を使い分けて蒸留を行います。
 その後、蒸留液のアルコール度数を55度に調整し、
 最後にCañas Locas (カニヤス・ロカス)の独自配合をブレンドすることで、
 アルコール度数7度の最終製品へと仕上げます。

写 真



■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|--|---|---------------------|-----|------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 | 具体的に | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造 工程の管理 | 工程の大部分は自動化されており、原材料に対する不必要な人的な取り扱いを最小限に抑えています。 | | | |
| | 従業員の管理 | 各チームメンバーは、特定のエリアに入る前に清掃を行います。清掃が終わると、各自がスーツ、マスク、ヘアトラップを装着します。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 設備も充実しており、ステンレススチールで設計されています。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 | Aaron Jimenez Teran | 連絡先 | (1) 619 850 7000 |
| | 危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など | 緊急の場合は地元当局(警察・消防署・救急車など)に連絡。PL保険加入済。 | | | |

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。