



DEADHEAD (干し首) の由来について

干し首には敵の靈魂が閉じ込められており、その魂を封じ込めることにより干し首を作った者にパワーがもたされると信じられていたそうです。また、古代マヤの文献には人間を創造する試みが2つあることが示唆されており、最初の試みは木と泥からの成り立ち、サルとなって木々の中のジャングルに住むことと運命づけられていました。一方、二つ目の試みはカカオから造られ人間になったとされています。人間の心はカカオのメタファー(注1)とみなされおり、心臓とカカオの容器は神聖な血とチョコレートの受け皿の役割を果たしました。

(注1)メタファーとは、比喩の一種で、シミル(simile)と並んで、代表的な比喩の修辞技法。暗喩(あんゆ)・隠喩(いんゆ)とも呼ばれ(～ような)とか(～似た)という言葉が入っていないのがメタファーとなる。

(製造工程)

北緯 15 度、メキシコはチアパス州の豊かな自然で育てられたサトウキビの絞り汁(単式蒸溜器)と糖蜜:モラシス(連続式蒸溜器)を原料としメキシコで一番高い山であるオリサバ山のピュアな天然水を使用して製造されています。蒸溜後、単式はアメリカンオークの樽で連続式はアメリカンとチアパスオークの樽でそれぞれ熟成され、熟成期間は5-7年の間で最良の時期の物を厳選しボトリングされます。また、ユニークなボトルとは対照的に、中身は丁寧に造られた高品質のラムで、特に食後酒として最適です。



(商品ラインアップ)

デッドヘッド カスク・エイジド ラム

アルコール度数: 40% 容量: 750ml ケース: 6入 POSコード: 851120004283

テイスティング・ノート

色: 琥珀色

香り: コーヒー、チョコレート、シナモン、ナツメグ

味わい: バニラ、ドライフルーツ、クローヴ、アニス、カラメル

フィニッシュ: まろやかでシルキー、長めでスパイシーさも感じる

ストレート、オンザロック又はティキ・カクテル(ピニャ・コラーダやマイタイなどのトロピカルカクテル)のベースとしても最適。

(受賞歴)

SIP AWARDS Gold/Dark RUM 2015 - Gold

Spirits International Prestige Awards 2015 - Gold

Craft Awards International Competition 2017 - Gold



デッドヘッド ダーク・チョコレート・フレーバード・ラム

アルコール度数: 35% 容量: 750ml ケース: 6入 POSコード: 851120004474

低温でじっくりと焙煎した地元産のカカオを原料とした高品質なダークチョコレート(砂糖不使用)を熟成されたラムに約60日間漬け込んだフレーバード・ラムです。(日本の酒税法上ではリキュールになります)芳醇なラムと濃厚なチョコレートの香りと心地よい甘さが感じられます。

(受賞歴)

SIP AWARDS FLAVOR/INFUSED RUM 2017 - Gold

WASA TASTING COMPETITION 2018 -Double Gold



アクサス株式会社 貿易事業部

徳島本社

〒770-8054 徳島県徳島市山城西4-2
TEL. 088-654-0077 FAX. 088-654-0080

東京営業所

〒107-0062 東京都港区南青山2-2-15-843号
TEL. 03-3868-0444 FAX. 03-3868-0445