



Familia
MARI MAYANS

1880年以來イビサ島がグラスに

プレスキット



企業情報

逸話

会社概要

当社のリキュールをご存知ですか？

製品

イビサ島のエッセンスと香り

製造

イビサ島と共に進化して

ブランドとしての価値

手作り＆地元産

逸話

フォルメンテラ島の雰囲気が漂う「イエルバス・イビセンカス」

ファミリア・マリ・マヤンス社の人気商品イエルバス・イビセンカス。イビサ島のハーブを意味するこのリキュールは、19世紀中頃に創業者ファン・マリ・マヤンスによりフォルメンテラ島で生み出されました。物流の効率化を図るため、現在は工場があるイビサ島に拠点を移転。イビサ島の工場で、全製品の蒸留・熟成・瓶詰めを行っています。こうして大好評のリキュールは、イビサ島、別名ピティウサ・マヨールとつながりを持つようになりました。

秘伝の製法

どの素晴らしい製法にも見られるように、ファミリア・マリ・マヤンスの製品は、何世紀も昔の手書きの手帳にしっかりと守られてきた秘伝の製法から生まれ、今やイビサ島のシンボルとなっています。

各地を旅する酒

ファミリア・マリ・マヤンスの製品は世界各地を旅してきましたが、特に、国内の最高のDJたちの手で海を渡り、アメリカやスイス、ロシア、イギリス、ドバイなどの国々にまで輸出されました。音楽とファミリア・マリ・マヤンスが一体となり、地球上のより多くの場所で、日々イビザ島のエッセンスを広めています。これこそ弊社の海外進出の理念であり、日本やドイツ、ベルギーなどの進出先でイエルバス・イビセンカスをはじめとするリキュールが好評を博し、その進出は留まることを知りません。





イビサ島の女性の姿をしたボトル

100%イビサ島で製造される蒸留酒のエッセンスを常に大切にしつつ、ブランドイメージの刷新を図るため、ファミリア・マリ・マヤンスは、イビサ島の昔ながらの農村女性のシルエットを模した独特のボトルの特許を取得。世界のどこでも一目で見分けがつくようにしています。

ナイトタイムにぴったりの銘柄

イビサ島の蒸留所は、1880年以来、常にイノベーションを続け、「サーフィン・ブラック・エディション」——ナイトクラブでお楽しみいただけるよう、暗闇で光るラベルを採用した初のデザイン——を発表。利用体験価値を向上させ、世界中のクラブのフロアに行き渡るよう考案されたエディションには、単に愛飲されるというだけでなく、装飾品としても利用できるという、二つの意図が込められています。

伝統を守る

創業以来、ファミリア・マリ・マヤンス社のスピリッツは、原料から完全に手作業による蒸留に至るまで、伝統的な製造工程を守り続けています。過去・現在・未来を通して、相乗効果が生まれるようになる技術上の変更や適応を除き、ファミリア・マリ・マヤンスの特徴となっている伝統と優れた製造技術は、1880年から何も変わっていません。そのため、Frígola®（フリゴラ）やイエルバス・イビセンカス等の製品は世界にまたとない、100%本物の味わいとなっています。

企業情報

会社概要

1880年以来、蒸留酒作りの達人

バレアレス諸島の代表的なお酒と言えば、ファミリア・マリ・マヤンスを語らずにられません。このダブルネームは、バレアレス諸島初のスピリッツのブランド名となっています。140年以上にわたる歴史。それは、このピティウス諸島（イビサ島・フォルメンテラ島とその周りの島）の芳香植物研究への情熱、また代々伝わる豊かな味わいで質の高いリキュール作りに対する、この一族の情熱の歴史であり、それは今でもまったく失われていません。イノベーションとはるか昔の職人技を守ることへのこだわりとを完璧に一体化することで、ファミリア・マリ・マヤンスの理念は強化され、進化してきました。尊重とイノベーションの組み合わせ。これが、このブランドの伝統と品質に唯一無二の証を紛れもなく与えているのです。

ファミリア・マリ・マヤンスの最もよく知られた商品は、イエルバス・イビセンカス。おもしろいことに、その起源はフォルメンテラ島のリキュールです。この島で、フアン・マリ・マヤンスは、他の多くの住民と同様、漁業と農業、牧畜業を兼業していました。しかし、イノベーションへの好奇心と熱意から、真に打ち込めることに専念する時間を求めるようになっていき、その情熱は単なる趣味以上のものとなりました。

その当時の資力を用いて、精神旺盛な起業家フアン・マリ・マヤンスは自分のリャウト（漁業に使うイビサ島の伝統的な船）に乗り、島では入手が困難だった物品や道具（保存用の缶、縫い糸、針、食料品の一部など）を調達するために、数回にわたりバルセロナへ渡りました。

このようなバルセロナへの買い出しを繰り返す中、ある日、1860年頃、当時有名だった蒸留所での仕事が見つかります。そこでアランビック式蒸留器の秘密を知り、スピリッツの製造に関する隠されたノウハウを極めます。こうして、19世紀末、フォルメンテラ島でバレアレス諸島初の蒸留酒業が誕生したのです。

その頃、フアン・マリ・マヤンスの興味は、蒸留酒やリキュールの製造に向けられ、本当に自分に適している点を伸ばしていきます。それは、以前の興味が消えてしまったということではなく、情熱により大きくなった感情……その情熱は、代々受け継がれた製法・レシピへと向けられ、製法やレシピは進化を遂げ、現在のファミリア・マリ・マヤンスのリキュールや蒸留酒へと発展していくのです。



当社のリキュールをご存知ですか？

製品



イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンス

ファミリア・マリ・マヤンスの人気商品はイエルバス・イビセンカス。すでに世界中各地で、凍らせたショットグラス、ロックグラスで、カクテルまたはシンプルにロックで愛飲されています。ピティウサス諸島で採集されたハーブや植物を念入りに厳選して製造。大きな成果を上げ、絶賛されるこのリキュールの品質により、ファミリア・マリ・マヤンスは、世界レベルで知られるバレアレス諸島初の蒸留所となるに至っています。



FRÍGOLA®

ファミリア・マリ・マヤンスが製造する蒸留酒の第一号が、このフリゴラ。そのため珠玉の逸品と言えます。そのレシピは140年以上もの歴史があり、主な特長は、自生種のタイムを丹念に蒸留している点。これにより他にない個性を醸し出しています。ボトルとラベルのデザインは、1880年に初めて発売された時のオリジナルデザインです。



パロ

キナやリンドウのような木本植物をベースにした食前酒。イビサ島民の「ベルモット」といわれ、美味しい食事を味わう前に味わう、島で最も人気のお酒の一つです。イビサ島産レモンのスライスと一緒に飲むのがおすすめ。



アブサン・アート・コレクション by ファミリア・マリ・マヤンス

ニガヨモギをベースに製造されるこのスピリッツは、カクテルバーで愛用されていますが、このお酒には有名な逸話もあります。ちなみに、ピカソ、オスカー・ワイルド、ドガ、ヘミングウェイ、マネをはじめとする芸術の巨匠や文豪は、アブサン好きで知られていました。また、19世紀にはフランスで一番人気のあるお酒でした。

製品



IBZ プレミアムジン

ファミリア・マリ・マヤンス初のジン。イビサ島の魂が込められた、とても地中海らしい蒸留酒です。本来のレシピは、この島の昔ながらの製法を基にしていますが、味にこだわりのある方にもご満足いただけるよう、容器も中身も時代に合わせて変わっています。



IBZ 48 プレミアムドライジン

スペイン初のアルコール度数48%のジン。世界でも数少ない、このアルコール度数を誇るジンの一つ。他にはない味わいと純粋さは、イビサ島100%の折り紙付き。この蒸留酒を真に愛する方にとっては完璧なジン。



IBZ ピンクストロベリー

このジンにふんわりと漂うイチゴの香りがもたらす、新鮮なフツールの風味のおかげで、このシリーズで最もまろやかで爽やかなジン。軽い口当たりですが、どんなシーンや好みにも合い、地中海らしさが強く感じられます。



イビサ島のエッセンス と香り

フアン・マリ・マヤンスは、19世紀中頃に旅をしながら、国内の主な酒造りの伝統と併せ、最先端技術や一部の地域でもっとも用いられていた技術をピティウス諸島に持ち帰りました。しかし、イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスには、常にヨーロッパの他の蒸留所とは大きく異なる香りとアイデンティティの証がありました。これは、特有の山岳地形を形成し、非常に多くの微気候を生み出している、イビサ島とフォルメンテラ島の二つの島でしか見られない立地条件によるものです。この特殊性により、島の土壌は、ある一定のレベルの鉱化や湿気を帯びるようになり、芳香植物に、さまざまな特性を備えた他とは違う官能特性をもたらすことに成功しています。

秘伝の製法は、手書きの手帳の原本に保存されていることをご存知でしたか？

イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスの製造は100%イビサ島で行われているため、そのエッセンスは完全に守られ、またその味は発売当初のように純粋な味わいとなっています。

製造

1880年以来、手作業による工程

イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスは、このリキュールの生みの親で、バレアレス諸島初の蒸留所創業者のファン・マリ・マヤンスの手書きによるレシピに従って製造されています。ご好評をいただいているこのお酒は、完全に職人の手により作られていますが、あらゆる基準を満たすことを保証し、最先端の品質管理を可能にするために数々の技術進歩を取り入れて、製造を行っています。

レシピはその独特の歴史と同じくナチュラルで、原料はレモンバーベナ、オレンジ、レモン、アニス、ローズマリーまたは「フリゴラ」の花（タイムの一種でピティウス諸島の自生種）。イビサ島とフォルメンテラ島で農家の人たちが手で摘み、工場に搬入したハーブは、選別後に計量が行われ、製造工程に移ります。それぞれ所定の処理が行われますが、これがまさに最後の仕上りの秘訣です。イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスの製造工程は5段階に分けることができ、蒸留、沸騰、温浸漬、冷浸漬、そして入念な糖類の溶解工程を経て100%手作りのシロップ状になります。

蒸留 植物の全成分を溜出させる工程で、銅製のアランビック式蒸留器で18時間、蒸気の捕集が行われます。その後、この蒸気はらせん状の冷却器で液状となり、貴重で丹精込められた蒸留酒へと変わっていきます。

沸騰 この工程では、沸騰水が入ったボイラーに芳香植物を入れる作業を行います。

温浸漬 第三工程は、あらかじめ沸騰させた温水にボタニカルを浸す作業で、その後、ある一定期間、そのまま漬け込みます。

冷浸漬 ハーブを含水アルコール溶液に入れますが、香草の種類によってその期間は異なり、15日から1か月半の間、浸漬します。



イビサ島と共に 進化して

お酒を楽しむー責任をもってー

イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスとFRÍGOLA®は、グラスやショットグラスで楽しめる伝統的なお酒ですが、冷たく冷やして飲むのが鉄則、もちろん、気の置けない仲間と一緒に。また、ランチやディナーの締めくくりにぴったりです。実際、イビサ島でもフォルメンテラ島でも、イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスはどの店にもあり、島のどの家庭にも買い置きがある定番のハーブ酒です。パロは、絶好の食前酒として、ランチまたはディナーの前に愛飲されています。

一方、ファミリア・マリ・マヤンスのIBZジンは、自社の本質とこの蒸留酒の定番スタイルを守る3種類で展開。見事にバランスが取れた、爽やかな味わいが特徴。昼でも夜でも、リラックスタイムのひと時にお楽しみいただけるよう考案され、その味と由来が分かるデザインが施されています。

アブサンもまた楽しいひと時にぴったりなお酒。完全に自然な方法で製造され、多くの方にとって、世界屈指のアブサンとなるに至っています。

現在、社会的習慣の変化、その特徴的な味わいや濃厚な香りの進化により、ファミリア・マリ・マヤンスの蒸留酒は本格的なカクテルバーで採用されつつあり、しかも煮込み料理やソース、デザートを問わず、さまざまなレシピの完璧な味方としても用いられています。





人気上昇中のドリンク

知名度の高いイエルバス・イビセンカスは、ファミリア・マリ・マヤンスの歴史的背景、そしてその生成方法や蒸留工程で有名になり、ここ数年、輸出量が増加。そのため、イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスのオリジナルレシピが、年々、ナイトライフや娯楽業界で急増しているのは不思議ではありません。実際、高級クラブやディスコ、レストランで、イエルバス・イビセンカス ファミリア・マリ・マヤンスのボトルを見かけることがますます多くなっています。

国際化によりイビサ島からロシア、アメリカ、スイス、イタリア、ドイツ、オランダ、日本、ベルギー、イギリスへの進出が可能になり、これらの国では、日々、ファミリア・マリ・マヤンス社の製品を凍らせたショットグラスやロックグラスで、カクテルまたはシンプルにロックで楽しむ姿をよく見かけるようになりました。さらにファミリア・マリ・マヤンスは、最近他の国々からも引き合いを受けています。ブラジル、アルゼンチン、ウルグアイ、カナダ、フランス、オーストラリア、フィリピン、スリランカといった数々の国の主要スピリッツ輸入業者数社が、ファミリア・マリ・マヤンスのリキュールの流通販売に興味を示しており、海外進出は今後も広がっていきます。

ブランドとしての価値

手作り & 地元産

ファミリア・マリ・マヤンスは、最新技術を導入した品質管理の工程を取り入れ、自社製品の差別化価値としてその蒸留酒の手作りの製法にこだわり、優れたその品質基準を守っています。

このブランドを成功に導いた昔ながらのやり方を踏襲し、すでにその一部となっている文化を支援することに加え、元々農業と牧畜業を基盤としていた、島の伝統を守ることは、ファミリア・マリ・マヤンスにとって非常に重要なことであることから、原料はすべて畑から直送され、ハーブの収穫を受託した島の自社農家の手で蒸留所に届きます。各製品がイビサ島と密接につながっているのはそのためです。

同時に、ファミリア・マリ・マヤンスでは、新製品やブランドを認識する新たな方法と結びつきのある、新鮮味を蒸留酒に取り入れています。



Familia MARI MAYANS

HERBAS[®]
Familia
MARI MAYANS

FRIGOLA

PALO

ABSINTHE
ART COLLECTION

IBZ
PREMIUM GIN

IBZ
48
PREMIUM DRY GIN

IBZ
Pink
STRAWBERRY

info@fmarimayans.com · +34 971 103 574

Instagram Facebook Twitter @fmarimayans

FMARIMAYANS.COM