

「テキーラ トレスジェネレーション プラタ」新発売

- ブルーアガベを100%使用したプレミアムテキーラ —
- フレッシュな味わいが楽しめる「プラタ」が登場 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、「テキーラ トレスジェネレーション プラタ」を4月7日（火）より、全国で新発売します。

世界のテキーラ^{※1}市場は、2019年から2024年にかけて4割程度拡大したと推定され、プレミアムテキーラ^{※2}を中心に伸長しているとみています。日本においても20-40代を中心にご支持いただき、食中酒としてもお楽しみいただいています。

※1 メキシコ原産のブルーアガベと呼ばれる^{りゅうぜつらん}竜舌蘭の1種を主原料としたスピリッツ。ウオツカ、ジン、ラムと並ぶ世界4大スピリッツの1つ。

※2 IWSR2024において22.5米ドル以上のテキーラ

今回、プレミアムテキーラ市場のさらなる活性化を目指し、海外で展開している「テキーラ トレスジェネレーション プラタ」を日本でも発売します。

●中味・パッケージについて

中味は、サウザ蒸溜所が自社で6年から8年栽培し成熟させたブルーアガベを100%使用しています。火山岩で濾過された水を使用し、最新技術であるディフューザー製法^{※3}を用いています。連続式蒸溜器とポットスチルで3回蒸溜することで、ブルーアガベの風味を感じられるなめらかな味わいを実現しています。また、熟成させずに仕上げることで、フレッシュなアガベの風味をお楽しみいただけます。

パッケージは、テキーラをメキシコの国民的スピリッツに発展させたサウザ家の3代を象徴する3本のラインを中央に配しました。中味の特長である澄み切った味わいを瓶の淡い緑色で表現しています。

※3 ブルーアガベを粉碎した後、「ディフューザー」と呼ばれる装置を用いて温水をかけながら糖分を抽出する製法

●「サウザ」について

1873年にメキシコ・ハリスコ州テキーラ村で生まれた長い歴史を誇るテキーラブランドです。サウザ家初代当主DON CENOBI O^{ドゥン セノビオ}によって設立され、以降3代に渡りテキーラがメキシコの国民的スピリッツへと発展することに大きな役割を果たしてきました。

また、4月7日（火）から17日（金）までの11日間、虎ノ門ヒルズ（東京都港区）内の「虎ノ門横丁」にて、「テキーラ トレスジェネレーション プラタ」のカクテルを食事とともに楽しみいただけるイベントを開催します。

※詳しくは「テキーラ トレスジェネレーション」HPをご確認ください



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

▼商品名・容量・希望小売価格（税別）・アルコール度数

「テキーラ トレスジェネレーション プラタ」

750ml 4,900円 40%

※価格は販売店の自主的な価格設定を拘束するものではありません

▼発売期日 2026年4月7日（火）

▼発売地域 全国

▼品 目 スピリッツ

▼「テキーラ トレスジェネレーション」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/wnb/tresgeneraciones/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。