



新規ご購入者様向け／期間限定
特別キャンペーンのご案内
コディゴ 1530

キャンペーン期間： 2025 年 12 月 1 日(月) - 12 月 31 日(水)
キャンペーン内容： 対象商品 3 本ご注文(混載不可)につき、同一商品のサンプルボトル 1 本をご提供
キャンペーン対象商品： コディゴ ブランコ／コディゴ ロサ／コディゴ レポサド

コディゴ 1530
ブランコ

純粋な味を追求し、
熟成させる必要のない
テキーラを生み出すために、
最高の材料のみを使用。



未熟成

アルコール度数:40度/容量:750ml/オープン価格

コディゴ 1530
ロサ

ブランコを1ヶ月間、
最高級のカパパレー産
カベルネワインのフレンチ
ホワイトオーク樽で熟成。



1ヶ月
熟成

アルコール度数:35度/容量:750ml/オープン価格

コディゴ 1530
レポサド

ブランコを6か月間熟成させ、
ブランコの純粋さと
熟成プロセスのエlegantさを
兼ね備えたテキーラ。



6ヶ月
熟成

アルコール度数:40度/容量:750ml/オープン価格

3本ご注文につき、
サンプルボトルを
1本ご提供
(混載不可)



■ご注文日：2025 年 12 月 日

■貴店名

■飲料ご担当者名

■業態

■ご住所：

TEL： ()

ご用命は 株式会社カクヤス まで

■ご注文数

コディゴ 1530 ブランコ	本
コディゴ 1530 ロサ	本
コディゴ 1530 レポサド	本

Tequila
CÓDIGO
1530®

コディゴ 1530



※アネホは日本未発売

テキーラの産地メキシコで、知る人ぞ知るプレミアムテキーラ※。

これまでその味わいを知るのは、選ばれしメキシコ名家の者だけでした。

メキシコ中部のハリスコ州アマティタンの小さな村で、地元の蒸留職人たちが情熱を注ぎ、
何世紀もの間守り続けられてきた伝統と技術によって、その味わいが維持されています。

無添加への
こだわり

- 無添加(添加物、甘味料、香料、着色料、化学薬品すべて不使用)という伝統的な製造方法
- 成熟ピークのベストなタイミングで収穫された完熟の100%アガベを使用

コディゴ
専用の
蒸留所

- メキシコ中部テキーラの銘醸地ハリスコ州アマティタンの蒸留所で1ブランド(コディゴ 1530)のみ製造 = プライベートテキーラ
- 代々継承されるレシピ

最高級
カベルネ
ワイン樽
熟成

- 最高級ナパバレー産カベルネワイン樽で熟成
- ※ブランコは未熟成



コディゴ 1530 ロサ

カベルネ樽と直接触れ合うことで生まれる、ほのかなピンクの色合いと花のような軽やかな香り。美しく自然なピンクの色合いと同様に、自然な味わいの洗練されたテキーラが生まれました。トップノートは明るいアガベの特徴がリードし、カベルネの柔らかい赤ワインのニュアンスでフィニッシュします。

※ テキーラの主原料であるブルーアガベを100%使用して造られたテキーラ