

タヒチヌイトラベル発

2014年3月14日発信

イアオラナ！現地旅行社タヒチヌイトラベルが発信する、タヒチのプチ情報です。

今回はローカルビールの紹介です。

ヒナノビール会社は2012年に濃口ヒナノビール「AMBRE（オンブレ）」を出しましたが、次に新しい仲間「TABU VODKA（タブー・ウォッカ）」が加わり最近ではスーパーやバーなどでよく見かけます。もともと「TABU LAGER（タブー・ラガー）」があり、あっさりしたテイストのコロナのようなビールで親しまれ、透明のビンにTIKI像のロゴが入っているのが人気です。

今回のNEW商品「TABU VODKA」はウォッカをブレンドしさらにフルーツのフレーバーのドリンクです。



←ラガー・タブー

ウォッカ・タブー→



いずれも 33CL の小ビン。アルコール度数は 5.5% とオリジナルより 0.5% 強です。

ウォッカタイプは 295F とラガー 225F よりも高い。(価格はカルフルー現在のものを参照)

TABU とは・・・立ち入りが禁止された区域や、触れてはいけない物や場所を呼んでいました。昔々、まだポリネシアが戦国時代であった頃、各部族の酋長を治める大酋長には神の力「MANA（マナ）」が宿っていたといわれます。大酋長の触れたもの、歩いた跡、食べ物などに触れると、その神の力 MANA を受け、人は命を奪われてしまうと信じていたといわれます。彼の力に触れても大丈夫な使者によって、神輿に担がれ移動していたそうです。

今では放送禁止用語とかをタブーといいますが、ここポリネシアの言葉が語源となっているようです。

但しこの TABU ビールは大丈夫！飲むと「楽しく」なるように作られています！