



カテゴリ：フレンチ・クレオール・ラム
国名：フランス／地域：マリーガラント島

マリーガラントの小島から届く、繊細で
まろやかなホワイト



小さな島のテロワール

直径約15kmの孤島が生む独自の
風・土・海塩ミネラルが、やさ
しい甘みと清澄な香りを形づく
る。

ホワイトの名手

アグリコールの鮮度感を軸に、
繊細＋まろやかという両立を実
現。カクテルでもストレートで
も映える。



ブランドについて



つくりの要点

原料：島内産サトウキビジュース。収穫
～压榨の鮮度管理を重視。
発酵・蒸留：クリーンコントロールで透
明感のあるアロマを抽出。
レンジ：特にブランの完成度が高く、
柔らかい甘みと上品なテクスチャーが特
徴。



ショートヒストリー

19世紀頃：砂糖工場として創建。
1950：前オーナーが買収し、ラム蒸留所
として再始動。
1975：現蒸留所長 ドミニク・ティエリー
氏が経営・生産を継承。以後、品質志向
で評価を確立。



手仕事の継承

受け継がれてきたクラフトが、派手さよ
りも“均整のとれた旨さ”へと結実。静か
な島の、静かな名作。
ビエールは、マリーガラントの穏やかな
風土をそのまま映した、やさしく澄んだ
アグリコールです。