



カテゴリ：フレンチ・クレオール・ラム
国名：フランス／地域：グアドループ島

グアドループの象徴。
太陽を映す、フレンチ・アグリコール



テロワールの直球表現

サトウキビ畑の中心にある蒸留所ならではの鮮度と、グランデ・テールの土壌が生む陽光感のある香味。

レンジの説得力

フレッシュなホワイトも、熟成レンジも、透明感と力強さを両立。



ブランドについて



つくりの要点

原料：グランデ・テール産サトウキビジュース。収穫期の鮮度を重視。

発酵・蒸留：クリアな香味抽出を志向し、太陽を感じる果実味とミネラル感を表現。

熟成：小樽中心の丁寧な熟成設計により、バニラ、焙煎穀物、スパイスの層を形成。



ショートヒストリー

1942：ダモワゾー家がベルビュー蒸留所を取得。

以後：フレンチ・ラムの伝統を重んじ、アグリコールの品質基準を牽引。国際市場へ拡大。



確かな実績

島内シェア首位級・世界20カ国以上で愛飲されるトップブランド。

ダモワゾーは、グアドループの陽光とテロワールを、そのままアグリコールの一杯に落とし込みます。

