



カテゴリ：フレンチ・クレオール・ラム  
国名：フランス／地域：マルティニーク島

熟成アグリコールの原点。三角形ボトル  
で名を刻んだマルティニークの名門

#### 熟成アグリコールの創始的存在

エンジニア出身のジャック・バリー（1917年買収）が、コニャックから着想を得てオーク樽熟成を体系化。

#### アイコンックなボトルデザイン

当時稀少だった三角形のボトルでブランドを確立。視覚と中味の両輪で記憶に残る。



## ブランドについて



### つくりの要点

原料：フレッシュなサトウキビジュース（アグリコール）。

熟成：オーク樽で時間を味方に。コニャック的発想を踏まえた熟成設計。

香味：熟した果実、スパイス、上質なウッドに由来する気品あるブーケと長い余韻。



### ショートヒストリー

旧来：砂糖の小規模生産者としてラ・カルベに居を構える。

1917：ジャック・バリーが蒸留所を買収。樽熟成アグリコールの道を切り拓く。

以降：幾何学ボトル採用で知名度が飛躍。パリ農作物コンクール等で評価を重ねる。



### 熟成アグリコールの原点

幾何学ボトルで名を刻んだマルティニークの名門樽が描く、アグリコールの品格。J.バリーは、時間と幾何学が織りなすアイコンとともに、熟成ラムの美学を今に伝えます。