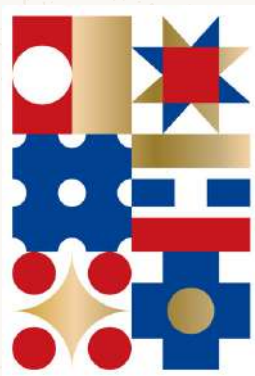


カテゴリ：ジャパニーズラム

国名：日本／地域：鹿児島県 奄美群島 喜界島



喜界島を体現するラムを蒸溜し、独自の哲学でその味を深め、和魂仏才の精神で世界に挑戦する。私たちの旅は、素材への敬意と技術への挑戦から始まります。

時がまじわる、KIKAI RUM
島のかぜとひかりを味わう



ブランドについて



大吟醸のようなラム

フランス人の専門家たちの知見と助けを得ながら造られましたが、私たちが目指しているのは「日本の美」です。和食や大吟醸に通じる「透明感」「フルーティーさ」「自然な味わい」を大切に、他の国のラムとは一線を画す唯一無二の存在に仕上げています。



うまみ製法

ラムの世界では珍しい黒糖や還元黒糖（モラセス&ザラメ）を原料として使用しています。これらは水分を飛ばす独特の製法でつくられ、KIKAI RUMはその原料から生まれます。この製法によって、干しアワビや干しホタテのような深く豊かな旨味を思わせる味わいが生まれます。私たちは、この世界に誇る独自の製法を「うまみ製法」と名付けました。



和魂仏才

マルティニークラムに魅了され、フランス人の専門家からは醸造や樽の使い方を、ポール・ジロー氏からは蒸留を学びました。技術と知識を習得し、取り組んだのは「超える」ことではなく、喜界島でしか造れないラムをつくること—それが最終的にたどり着いた答えです。私たちは世界に通用するジャパニーズラムを生み出せたと確信しています。

