



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

蒸気が息づく家族経営。細部に宿る、
本物のアグリコール



家族経営ゆえの精密さ

小規模だからこそ、畑から瓶詰めまで目の行き届いた一貫管理。

テロワールの純度

自社農園のカンナを丁寧に栽培・圧搾。澄んだ甘みと芯のあるボディ。



ブランドについて



つくりの要点

原料：自社農園産サトウキビのみ。フレッシュなジュースの個性を最優先。
発酵・蒸留：クリーンな発酵管理と、蒸気駆動設備による穏やかな抽出。
レンジ：ブランの透明感から長熟レンジの深みまで、緻密でエレガントな仕上がり。



ショートヒストリー

1905：アンリ・ドルモイが当時の砂糖精製工場を買収し、ラム蒸留所へ転換。
2000：二代目アンドレ逝去を機に、ポール・ドルモイが現体制を継承。
以後：子どもたちと共に家族経営を堅持し、少量高品質の生産を継続。



唯一無二のクラフト

蒸気駆動という伝統設備が、やわらかく立体的な香味を生む。
規模ではなく、精度で語るラム。
ラ・ファボリットは、家族の手と蒸気のリズムが紡ぐ、純度の高いアグリコールです。

