



カテゴリ：フレンチ・クレオール・ラム
国名：モーリシャス共和国

“畑から3時間以内”の鮮度で描く、モーリ
シャスのピュア・ケーン



鮮度至上

搾りたてジュースを即発酵。
青々としたサトウキビの輪郭
と、透き通るミネラル感。

“英仏”二刀流の片翼

モラセス由来のニューグローブ
に対し、モーリシアはジュース
由来。同一蒸留所でスタイル比
較が楽しい。



ブランドについて



つくりの要点

原料：自社管理のサトウキビ。収穫直後
に圧搾しジュース確保

発酵：低温～中温域を丁寧にコントロ
ールし、フローラル／ハーバルを保持

蒸留：コラム主体でクリアに引き上げ、
余韻に白い花・柑橘・サトウキビ繊維の
表情



系譜

ニューグローブを手がける老舗が立ち上
げたアグリコール（フレンチスタイル）
ブランド

仕込み：収穫→圧搾→発酵槽3時間以内
の超フレッシュ処理

スタイル：サトウキビジュース由来／ク
リーンで立体的なアロマ



モーリシャス・テロワール

トロピカル熟成がもたらす伸びやかな甘
みと、海風を思わせる塩味ニュアンス。
“3時間の決断力”が、香りを決める。

モーリシアは、鮮度とテロワールをその
ままグラスに運ぶ、モーリシャス発のピ
ュア・ケーンラムです。

