



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



## 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。

“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



## 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。

