



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



自社畑100%のフレッシュネス
畑が蒸留所至近のため、収穫後1時間以内に破碎。アグリコールの生命線である鮮度を極限までキープ。

香味を残す蒸留設計
蒸留後のアルコール度数を70%以下に限定し、非アルコール分を最低30%残す方針で、素材のアロマを最大限に活かす。

マルティニークが育む“フレッシュ×精密”—自社畑一貫のアグリコール



ブランドについて



つくりの要点

原料：自社畑産サトウキビのみ使用。収穫→破碎まで1時間以内。

発酵：フレッシュジュースの個性を損なわない管理で、クリーンかつ豊かな前駆香を形成。

蒸留：70%までカットし、香味成分を保持。J.Mらしい密度と透明感を両立。

AOC準拠：畑・収穫・発酵・蒸留・熟成まで規範に沿って厳格に運用。

ショートヒストリー

1845年：ジーン・マリー・マーティンが創業。J.Mの名称は頭文字に由来。

以後：北マルティニークのテロワールと一体化した生産を継続し、島を代表する生産者へ。

AOC基準に忠実

畑からボトルまで工程管理を徹底。テロワールを“クリアかつ力強く”表現。J.Mは自社畑一貫のフレッシュネスと精密な蒸留で、アグリコールの本質をまっすぐに届けます。

