



創業130年、1892年よりスペイン王室御用達 ヨーロッパ最古のラム蒸留所「アレウカス」

1884年8月9日、スペイン・グランカナリア島で創業。
原料のサトウキビと製法にこだわったこの特別なラムは、創業からわずか数年での高い評価を受け、スペイン王室のご用達選定者の目に留まり、1892年より正式に王室御用達のラムとなりました。それから時は経ち、アレウカスはヨーロッパ最古で、偉大なラム蒸留所として常に高い評価を受けています。2011年AEPEV（スペイン記者・作家協会によるスペインワイン・スピリッツ賞）で、スペインの優れたスピリッツに選ばれました。

カナリア諸島は、アフリカ大陸の北西沿岸に近い大西洋上にある、7つの島からなるスペイン領の群島です。



■ ロン・アレウカス・シエテ

成熟度・品質の点で厳選されたさとうきびのみ使用し蒸留、7年のオーク樽熟成。

柔らかで素晴らしい熟成感。カクテルにも、そのままストレートやロックで楽しめる味わい深いラム。

希望小売価格
3,500円(税別)



■ ロン・アレウカス ブランコ セレクション・ファミリアル

山と海の間の恵まれた地、アルカスの畑で採れたサトウキビから作られたホワイトラム。
サトウキビの果汁、キャラメル、フレッシュなハーブの香り、スパイスの甘い香りが際立つエレガントな味わい。
プレミアムカクテルにも最適。

希望小売価格
6,500円(税別)



■ ロン・アニエホ・レセルバ・ エスPECIAL 12年

成熟度・品質の点で厳選されたさとうきびのみ使用し蒸留、12年のオーク樽熟成。

金色の反射があるマホガニー色。花、熟した果実、砂糖漬の洋ナシ等の香り。12年の熟成によるふくよかな味わい。

希望小売価格
8,000円(税別)



■ ロン・アニエホ・セレクション・ ファミリアル 18年

成熟度・品質の点で厳選されたさとうきびのみ使用し蒸留、18年のオーク樽熟成。

濃いダークゴールド。樽の香りとバニラとキャラメルのニュアンスが際立つ、熟成したラム。酸味が強すぎず、非常にバランスの取れた味わい。

希望小売価格 9,500円(税別)



■ カピタン・キッド

成熟度・品質の点で厳選されたさとうきびのみ使用し蒸留、30年のオーク樽熟成。

輝きのある黄金色。ピーチやアプリコットなどのフルーティーなものからイチジク、バニラ、キャラメルの香り。非常に力強く深い味わい。蒸留所100周年記念の限定ボトル。

希望小売価格 36,000円(税別)

