



DESTILERÍA
SAN BARTOLOMÉ
DE TEJINA

サンバルトロメ デ テヒナ蒸留所



RONMIEL
AGÜERE



AGÜERE
VINTAGE
HONEY
RUM

70 cl.
30% v.v.l.

カナリア諸島の伝統的なはちみつを加えたラム酒

■デスティレリア サンバルトロメ デ テヒナ (サンバルトロメ デ テヒナ蒸留所)

1948年創業

ラム酒の起源と歴史はすべてカナリア諸島から始まります。

ラム酒はカナリア諸島の環境と文化の結晶です。

カナリア諸島から持ち出されたサトウキビ苗がコロンブスによってアメリカ大陸に運ばれ、カリブへ移植されたのは約500年前、以降ラム酒の製造・文化はカリブ海を中心に栄え発展していきました。

現在のカナリア諸島ではワイン生産が主な産業に切り替わっています。

サンバルトロメ デ テヒナは、現在でもカナリア諸島の伝統のラム酒づくりを行う数少ない蒸留所の一つです。

はちみつを加えたラム酒は、
ラム酒のルーツの島々、
カナリア諸島の伝統の飲み物です。



トロピカル
ハニー☆

モヒート
ビンテージ♪

スパイシー
ハニー!



■ロンミエル コカル
30度 1000ml
RONMIEL COCAL

香り: さとうきび、花、蜜漬けのフルーツ、バルサミコ

味わい: クリーミーな甘み、後味にほんのり苦味、長く香り高く口中に残る。

希望小売価格 3,000円(税別)



■ロンミエル アゲレ ヴィンテージ
30度 700ml
RONMIEL AGÜERE

厳選の蜂蜜と、サンバルトロメ デ テヒナ蒸留所で長期的に大切に熟成させたラムで作られたスペシャルセレクション

香り: フローラル、蜂蜜、スパイス、香ばしいトースト香が混じりあう複雑で深みのある香り

味わい: やわらかくエレガントな甘み、口中を満たすとろりとした蜂蜜の風味と熟成ラムのまろやかな味わいが一体となり、長く続く。

希望小売価格 3,300円(税別)