

2023年12月19日

アマハガンで培った経験をもとに、
ラムのブレンディングへ挑み誕生した極上の1本。
「極上 琵琶乃甘露 ワールドラムリキュール」
2024年1月16日(火)より新発売いたします。



長浜浪漫ビール株式会社（滋賀県長浜市）が運営する日本最小規模のウイスキー蒸溜所「長浜蒸溜所」は、国産ラムと海外産ラムをブレンドしたワールドブレンデッドラムリキュール「極上 琵琶乃甘露」を、2024年1月16日(火)より新発売いたします。

この商品は、国産のラム酒を長浜蒸溜所のポットスチルで慎重に再蒸溜。オロロソシェリー樽で熟成した後に、5種類の海外産ラム酒と水、そして指宿産のオーガニック糖蜜のみを加えてブレンドしたワールドブレンデッドラムリキュールです。

ブレンドには、数々のAMAHAGANワールドモルトシリーズを監修する長浜蒸溜所チーフブレンダー屋久 佑輔と、京都を代表するラムとウイスキーの専門家「Rum & Whisky Kyoto」の定元 学氏が何度もテイスティングを重ね、企画から約2年の歳月をかけて、この度ついに製品化が実現いたしました。

複雑な香りとコクのある甘みをもつ、ラムらしさを追求した理想のワールドブレンデッドラムリキュール。ノンチルフィルタリング、ノンカラーリングでボトリングいたしました。是非ともその味わいをお愉しみください。

【商品情報】

商品名 : 極上 琵琶乃甘露 ワールドラムリキュール

容量 : 700ml

原材料 : ラム(外国製造、国内製造)、糖蜜

アルコール : 47%

ボトリング本数 : 1,000 本

希望小売価格 : 6,900 円+税

※本製品はボトルの底に糖蜜が沈殿していますので、よく振ってからお楽しみください。



【Rum & Whisky Kyoto オーナーバーテンダー定元 学氏のティスティングコメント】

香り : 素朴で甘いサトウキビのジュース、刺激的なエステル、ミルキーなスウィートポテト、僅かにキンモクセイ。

味わい : 透明感のあるサトウキビジュースの甘さ、旨みたっぷりの野生的なカリブ海の粗塩。和を感じさせる水出しの昆布出汁。

余韻 : 昔懐かしい甘露飴の余韻。

愉しみ方 : 夏はオン・ザ・ロックが特に美味しく、またラムコークやノンシュガーのダイキリなど。

寒い季節はお湯割りや、ノンシュガーでホット・バタード・ラムなどもおすすめです。

【会社概要】

会社名 : 長浜浪漫ビール株式会社

代表者 : 代表取締役 伊藤 啓

所在地 : 滋賀県長浜市朝日町 14-1

Tel:0749-63-4300 Fax: 0749-63-4301

<http://www.romanbeer.com/>

【商品に関するお問い合わせ先】

会社名 : 株式会社都光 (長浜蒸溜所販売代理店)

担当者 : 竹中 康一

所在地 : 東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

Tel:03-3833-3541 Fax: 03-3832-6930

E-Mail : toko-eigyo@toko-t.co.jp