



フォースクエア蒸溜所はバルバドスで最も古い商社の1つであり、家族経営の独立企業です。1820年以來、父親から息子へと代々ラム酒造りに関わってきました。世界で最も近代的で効率的なラム蒸溜所の1つとして、エネルギー効率がが高く、環境にも優しいラム酒造りを目指しています。

フォースクエア蒸溜所のラムは基本的に、職人技溢れる銅製ポットスチルと、伝統的なツインコラムにて製造されたラムをブレンドしています。ブレンドラムは世界的に珍しいですが、ラム酒の典型的な味わいを表現するため、バルバドススタイルとしてその手法を確立しました。

ポットスチル蒸留器は複雑さと様々な風味をラムの原酒に与えます。そこにコラム式減圧蒸留器により低温蒸溜された原酒をブレンドする事により、香り、口当たりともに、非常に優れたバランスを形成していきます。

その革新的なラム酒造りを、4代目CEO兼マスターブレンダーであるリチャード・シール氏を中心に追及しています。



スタンダードカクテルを一段上のレベルに押し上げてくれる最高のホワイトラム。
ライムやパイナップル、ほのかにバニラやオークの香り。口当たりはとてもしっとり、パイナップルやココナッツの味わいが広がります。

フォースクエア ドーリーズ3年

参考上代: 3,850円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 40%

熟成: 3年以上 (ex-bourbon American White Oak)



ポットスチルとコラムスチルの原酒を熟練された技術によりブレンド。

親しみやすく、バランスの取れた味わいを表現したフォースクエア蒸溜所のフラッグシップとなる1本。トロピカルフルーツ、バニラ、ココナッツ、オークの香り。ドライフルーツのやわらかく甘やかな味わいと、オーク由来のスパイスのニュアンス。

フォースクエア ドーリーズ5年

参考上代: 4,950円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 40%

熟成: 5年以上 (ex-bourbon American White Oak)



フォースクエア蒸溜所にとって、最も熟成の長い原酒を使用した最高峰のブレンドラム。マデイラカスクとアメリカンウイスキーカスクにて熟成。アルコール度数を高め設定することで、このラムの持つ複雑で奥深い香味を存分に表現しています。トロピカルフルーツ、パッションフルーツ、レザーやタバコの葉の香り。トースト感の上にアップル、トロピカルフルーツ、ココナッツの味わいが溢れ、甘いスパイスとスモーキーさの余韻を長く楽しめます。

フォースクエア ドーリーズ14年

参考上代: 13,200円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 48% 熟成: 14年以上 (ex-madeira & ex-bourbon American White Oak)



ポットスチルとコラムスチルのラムをブレンドし、アメリカンホワイトオークで5年間の熟成の後、オロロソシェリーカスクでさらに1~3年熟成させ、まろやかな複雑さを実現。

一切砂糖を添加しない伝統的なラムであり、親しみやすく、バランスのとれた典型的なバルバドスラム。

フォースクエア ドーリーズ XO

参考上代: 7,150円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 43%

熟成: バーボン樽5年+オロロソ樽1~3年



古典的な革製容器を想わせる特徴的なボトルのプレミアムバルバドスラム。バランスに優れ、豊かで重厚な個性を持った、ラム愛好家に向けて造られた1本です。

焼きリンゴや煮込んだイチジクを想わせる甘やかな味わい。ホワイトペッパーのスパイス感とドライなオークの絶妙なバランス。バニラキャンディやスパイスの余韻が長く続きます。

フォースクエア R.L. SEALE'S 10年

参考上代: 8,800円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 46% 熟成: 10年以上



2年以上熟成させたラムをベースに、100年以上続く家族秘伝のレシピでつくられる。シナモンなどのカリブ海のスパイスを漬け込んだ、砂糖不使用の本格的なスパイドラム。

カクテルでの使用はもちろん、ロックやストレートでも美味しくお飲みいただけます。

フォースクエア スパイドラム

参考上代: 4,400円(税込) / 700ml

[ラム]

アルコール度数: 37.5%