

RUM
Flor de Caña[®]
EST. 1890

SUSTAINABLE & NATURAL



ニカラグアの活火山に育まれた極上ラム
フロール・デ・カーニャ



5TH GENERATION FAMILY RUM
5世代に渡る一族の絆



TOP QUALITY CREDENTIALS
世界で最も多くの賞を獲得したラムのひとつ



NATURALLY AGED WITHOUT ARTIFICIAL INGREDIENTS
天然素材のみを使用した“自然熟成”ラム



SUSTAINABLY PRODUCES RUM, FROM FIELD TO BOTTLE
原料から製造まで一貫したサステイナブル製法



CARBON NEUTRAL & FAIR TRADE CERTIFIED RUM

WWW.FLORDECANA.JP





ウルトラ・プレミアム・ラム。
琥珀色のフルボディー、
複雑で豊かな味わい且つ
なめらかな口当たりの12年。

- 【色】赤みがかった琥珀色。
- 【香り】蜂蜜とトーストナッツのアロマ。
- 【余韻】バニラと焼きりんごを想起させるエレガントで幾分甘みのある味わい。



フロール・デ・カーニャ〈12年〉

内容量: 700mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア
内容量: 50mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア

Centenario
12
YEARS OLD

おすすめの飲み方
オンザロック



長年にわたるラム造りの継承。
その歴史的な伝統と職人技が、
このフルボディーのラムの一滴に。
一味違う、究極のラム体験を。

- 【色】輝きのある琥珀色。
- 【香り】ナッツとキャラメルを伴う絶妙なアロマ。
- 【余韻】濃厚なバニラとスパイス、長くて非常に滑らかな味わい。



フロール・デ・カーニャ〈18年〉

内容量: 700mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア

Centenario
18
YEARS OLD

おすすめの飲み方
ストレート



「一族の宝」
芸術の域に達した、
最高級品質のラム。

- 【色】力強く濃厚な琥珀色のウルトラ・プレミアム・ラム。
- 【香り】バニラ、ウッド、ダーク・ココアが融合したアロマはフルーツ、ナッツ、キャラメルの風味をスムーズな後味として残す。
- 【余韻】ほのかな甘みを伴い長く続く心地良い余韻。



フロール・デ・カーニャ〈25年〉

内容量: 700mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア

おすすめの飲み方
ストレート



Centenario
25
YEARS OLD

おすすめの飲み方
モヒート



4年熟成のプレミアムラム。
造り手の細心の気配りが、
セレクトやブレンドに反映された極上のホワイトラム。

- 【色】 クリスタルクリアー。その透明感が物語る極上のホワイトラム。
- 【香り】 甘い砂糖漬けのアーモンド、バニラ、ホワイトチョコレート、オレンジピール。
- 【余韻】 ドライで滑らか、そこにライムピールとペッパー。



フロール・デ・カーニャ〈4年〉

内容量: 700mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア



おすすめの飲み方
ラムハイボール



プレミアム・カクテルの主力銘柄。
7年熟成のプレミアム・ラム。
フルボディで滑らか。

- 【色】 中濃度、鮮やかなマホガニー。
- 【香り】 イチジク、バニラ、オーク、トーストココナッツ、レーズン、アメリカンチェリーなどの赤い果実。
- 【余韻】 長い余韻、滑らかな中にはほかにブラックペッパーなどのエキゾチックスパイス。



フロール・デ・カーニャ〈7年〉

内容量: 700mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア
内容量: 50mL アルコール分: 40% 原産国: ニカラグア



おすすめの飲み方
エスプレッソトニック



フロール・デ・カーニャ・エスプレッソは漆黒のカラー、軽やかな味わい、
コーヒーのアロマが香るドライで滑らかな余韻が特徴。
フロール・デ・カーニャのエイジド・ラムをベースに長期熟成の持ち味を
生かしたスーパープレミアムコーヒーリキュール。
天然のコーヒーエッセンス使用。
アルコール度数25%、カフェイン・フリー。



フロール・デ・カーニャ〈エスプレッソ〉

内容量: 700mL アルコール分: 25% 原産国: ニカラグア



おすすめの飲み方
ピニャコラーダ



自然なココナッツ風味を持つ、爽やかなトロピカルリキュール。
軽やかなボディ、アルコール度数17%で、トロピカルカクテルに最適。
味わいは新鮮で芳醇なココナッツの風味が広がり、
クリーミーな余韻を楽しめる。



フロール・デ・カーニャ〈ココ〉

内容量: 700mL アルコール分: 17% 原産国: ニカラグア



PREMIUM AGED RUM

LIQUEUR

“私たちは先祖から地球を受け継いでいるのではなく、 子孫から一時的に借りているに過ぎないのです”

フロール・デ・カーニャ創業家一族



1890年から続くフロール・デ・カーニャファミリーの一貫した基本理念

フロール・デ・カーニャの歴史は、1890年まで遡ります。若きイタリア人冒険家アルフレッド・フランシスコ・ペラスは、カリブ海に面した中米ニカラグアの活火山サンクリストバルの麓に蒸留所を設立します。そこは、火山灰を多く含む肥沃な土壌とミネラル豊富な水が豊かな広大な大地でした。この土地の恵みを最大限に生かしたラム造りが始まります。自然の恵みを生かしたラムの製法は、創業家一族によって脈々と受け継がれます。添加物などを一切使用しない独自の製法と熟練の技は、5代目となった130年後の今もなお変わることはありません。世の中のトレンドに左右されることなく、一族が大切に守ってきたサステナブルなラム造りを続けているブランドなのです。

地球温暖化を抑えるための脱炭素社会を目指すカーボンニュートラル認証

現在、世界的な問題となっている地球温暖化の主な原因のひとつとして挙げられているのが、大気中の二酸化炭素濃度の上昇です。そこで登場したのが、「カーボンニュートラル」という考えです。カーボンニュートラルとは、排出される二酸化炭素と吸収する二酸化炭素が同じ量になる状態を意味します。フロール・デ・カーニャはいち早く脱炭素化に取り組み、2020年にはカーボンニュートラル認証を取得しました。

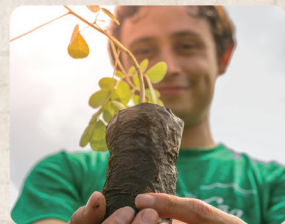


100%再生可能エネルギーで蒸留

フロール・デ・カーニャとは、スペイン語で「サトウキビの花」という意味。独特の甘さが特徴のラムは、砂糖の原料でもあるサトウキビからつくられています。フロール・デ・カーニャのラムはニカラグアの広大な自社農園でつくられたサトウキビの糖蜜を発酵させ、それを蒸留して熟成させてできあがります。この発酵過程に使用するボイラーの燃料には、サトウキビの搾りカスを利用した再生可能エネルギーを使用することで持続可能な生産を実現しています。

2005年以来、広大な土地に100万本以上を植樹

フロール・デ・カーニャは2005年以降、ニカラグアで毎年50,000本の植樹を継続して行い、これまでに植樹した本数は100万本を達成しました。また、ラムの製造工程でサトウキビの糖蜜を発酵させる際に排出される二酸化炭素については、大気中に放出することなく専用のパイプを通してすべて回収し、タンクに蓄えることに成功。回収した二酸化炭素は大手炭酸飲料メーカーに販売し、リサイクルしています。これは、1年間に1,000台の自動車を流通から排除することに相当するといわれています。



持続可能な社会を実現するフェアトレード

フロール・デ・カーニャは2017年、フェアトレード認証を取得しました。フェアトレードとは、世界共通の目標として掲げられているSDGsの達成に向けた効果的な手段のひとつです。労働や生産される製品に見合った適正な賃金で、継続的に雇用をすることで、生産者の生活を向上させ、貧困の解決につなげることを目的としています。フロール・デ・カーニャは、労働、社会、環境の各分野において300以上の厳格な基準をクリア。フェアトレード認証はフロール・デ・カーニャが持続可能な方法で生産されているラムであるという証であり、フロール・デ・カーニャを購入することは、持続可能な社会を推進することにつながります。

砂糖も添加物も不使用、グルテンフリー、厳しい基準のコーシャ認定を取得

フロール・デ・カーニャはカーボンニュートラルとフェアトレードの認証を受けている世界で唯一のスピリッツです。同時に「砂糖不使用」、「添加物不使用」、「グルテンフリー」の表示も掲げています。砂糖不使用とは、加工の段階で砂糖を使っていないことを意味します。そして、バーボンのエイジングに使用された香り豊かなホワイトオーク樽を再利用して自然熟成しているのも特徴です。製造工程において添加物は一切使用せず、グルテンが一定量以上含まれていないことを示すグルテンフリー認証も取得しています。さらに、ユダヤ教徒が口にしたいとされる「コーシャ認定」も取得。コーシャ認定には動植物をはじめ、添加物、設備、製造工程、パッケージに至るまで厳しい規定があります。フロール・デ・カーニャはその厳しい規定をクリアして、コーシャ認定を取得しました。



受賞した数は200以上。世界中の品評会で評価されたラムのひとつ

フロール・デ・カーニャがこれまでに受賞した国際的な賞は、なんと200以上に及びます。これも、業界随一。もっとも有名なものは、2017年のインターナショナル・ワイン&スピリッツコンペティションで受賞した最優秀ラム酒生産者賞「グローバル・ラム・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」です。1969年に創設されたこのコンペティションは、世界のワイン、スピリッツ、ウイスキーなどを対象に審査するもので、イギリス・ロンドンで毎年開催。世界90カ国以上が参加し、世界でもっとも権威のあるコンペティションとして知られています。また、持続可能な取組における業界内でのリーダーシップが評価され、権威あるグリーンアワード2020において最高の「サステナビリティアワード」を受賞。持続可能性を審査する5つの項目において、審査員はフロール・デ・カーニャの「すべてのボックスにチェックマークを付ける」ことに同意したのです。ほかにも、スペイン・マドリードの国際ラム会議が開催するコンクールでは、世界最高のラム蒸留所に認定されるなど、フロール・デ・カーニャは品質だけでなく、生産方法も含めて生産者として世界から高い評価を受けているブランドであることが分かります。



さらに詳しい情報はウェブサイトをご覧ください▶

WWW.FLORDECANA.JP



アイデイ

フロール・デ・カーニャ お問合せ先
アイデイ商事株式会社

大阪市北区梅田1丁目1番3 大阪駅前第3ビル 1011号

T. 06 6344 0003 F. 06 6344 0190

www.id-shoji.com