



DISTILLERIE DU ST LAURENT

創立者で親友でもあるジャン・フランシスとジョエル・ベルティエの2人が、カナダケベック州リモウスキーの実家地下室で、地元のサンローラン河に生息する昆布を使って、とてもユニークなジン造り始めた事が発端で、2015年正式に立ち上げた、マイクロクラフト蒸留所です。個性的な、サンローランジンを筆頭に、ケベック州と一丸となって、ローカルメイプルシロップのみを使用して造る、新ジャンルのお酒、アセラムの研究・製造にも励む、ケベックのパイオニア的存在の蒸留所です。



そよぐ潮風、ケベック北部の松の森を偲ばせるハーブやフローラルのノート。世界中から集められたスパイスとサンローラン河の海藻との意外な融和。蒸留されたジンにサンローラン河で採れた天然の海藻（昆布）を漬けこみました。

トウモロコシ 100%原料（グルテンフリー）

10種のボタニカル

ジュニパーベリー
コリアンダー シード
アンゼリカルト
桂皮
甘草
レモンピール
ピターオレンジピール
クバベリー（クベベリー）
ギニアショウガ
昆布



サンローラン・ジン
バーコード：628110848017
アルコール：43%
内容量：700ml ケース 6本入
希望小売価格：オープン



高品質のメイプルシロップのみから造られた、メイプルスピリッツ。約25リットルのメイプルシロップから、このアセラムが1本造られます。一切の甘味料やフレーバーを加えず、メイプルシロップ、水、酵母のみから造られ、銅製のポットスチルで2回蒸留された後、1年以上樽熟成させ完成。リンゴ、洋ナシの優しいフルーツのアロマに、ココナツ樹皮やバタースコッチのノート、メイプルバターのような長くクリーミーな余韻が特徴です。

サンローラン・アセラム
バーコード：0628110848093
アルコール：40%
内容量：700ml ケース 6本入
希望小売価格：オープン

