

本物を知るバーテンダーに選ばれる、老舗のフランス製リキュール

ラフォンは最高のテロワールで育った、香味に優れた品種の厳選果実とポタニカルで造られます。その製造工程はユニークで、天然果実は、固有の回転式の大桶にて光と空気から守られながら高品質のアルコールにゆっくりと浸漬されます。このプロセスは果実の新鮮さと香味をエキスを抽出することを可能にし、これがラフォンに特有の優れたアロマを与えます。



ラフォン
クレーム・ド・カシス

LAFFON
CREME DE CASSIS

フランス
度数：15%



厳選した果実のエキスをゆっくりと丁寧に抽出した、芳醇で奥深い味わい。

リキュール

希望小売価格 弊社コード：
¥1,780 700122
容量：700ml JANコード：
入数：12 3376370091779

ラフォン
ライチ

LAFFON
LITCHI

フランス
度数：15%



繊細な香りとみずみずしく上品な味わいが特徴です。

リキュール

希望小売価格 弊社コード：
¥1,780 700123
容量：700ml JANコード：
入数：12 3376370091809

ラフォン
マンゴー

LAFFON
MANGO

フランス
度数：18%



マンゴーの柔らかな甘さと爽やかな香りが人気のリキュール。

リキュール

希望小売価格 弊社コード：
¥1,780 700124
容量：700ml JANコード：
入数：12 3376370091830

ラフォン
クレーム・ド・ペシエ

LAFFON
CREME DE PECHE

フランス
度数：15%



完熟ピーチの豊かな香りと、自然で優しい甘さが人気のリキュール。

リキュール

希望小売価格 弊社コード：
¥1,780 700126
容量：700ml JANコード：
入数：12 3376370092226

タルフレーバー TARU FLAVOR

国内唯一の独立洋樽製作所有明産業謹製 自分で気軽にウッドフィニッシュ

タルフレーバーは、ステイブに使われる良質な木材をそのまま使用し、実際のチャーリングを忠実に再現する事で、洋樽の内面の焼き、香り、熟成による抽出を手軽に愉しんで頂けるフレーバリースティックです。



タルフレーバー
アメリカンホワイトオーク

TARU FLAVOR
AMERICAN WHITE OAK

日本



バーボン樽やシェリー樽など素材として知られる「アメリカンホワイトオーク」。強めのチャーリングを施すことでバニラやココナッツのようなフレーバーを生み出します。

その他

希望小売価格 弊社コード：
¥680 993014
入数：12 JANコード：
4580509200010

タルフレーバー
やまざくら

TARU FLAVOR
YAMAZAKURA

日本



「やまざくら」はオークにはないバラ科特有の甘い香気成分を含みます。桜餅に使われるオシマザクラの葉の塩漬けようで、和を感じるフレーバーを醸し出します。

その他

希望小売価格 弊社コード：
¥880 993012
入数：12 JANコード：
4580509200034

タルフレーバー
ミズナラ

TARU FLAVOR
MIZUNARA

日本



ジャパニーズオーク「ミズナラ」は、長期熟成により伽羅や白檀などの香木のような芳香をもたらし、バランスが良くまとまりのある上品な仕上がり期待出来ます。

その他

希望小売価格 弊社コード：
¥880 993013
入数：12 JANコード：
4580509200027

タルフレーバー
くり

TARU FLAVOR
CHESTNUT

日本



「くり」は、ヨーロッパでは古くからポートワインやシェリーなどの輸送に使用されていました。タンニン分が少なく、特有のほくほくとした甘みをお愉しみいただけます。

その他

希望小売価格 弊社コード：
¥880 993045
入数：12 JANコード：
4580509200164