

海底熟成ラム

Mother

TOKYO

OGASAWARA RUM

戦前サトウキビの栽培が盛んに行われていた小笠原では
当時からラムが作られ広く親しまれていました

この小笠原の地酒「小笠原ラム」を
ボニンブルーの海に沈めて海底で熟成

「海底熟成ラム Mother」は
小笠原が持つ「歴史」と「母なる海」から生まれた
新しい東京のラムです

海底熟成ラム Mother 300ml

希望小売価格 ¥ 4,320(税込)

*価格はラム酒代 ¥ 1,100 の他に海底保管手数料を含みます。

原材料 / 糖蜜 サトウキビ

アルコール分 40 度

海底熟成ラム Mother はお酒です。未成年の申し込みはできません。



海底熟成ラム Mother とは？

- ★小笠原の地酒小笠原ラムをボニンブルーの海で熟成！
- ★1本1本申し込みを受けてから熟成を開始！
- ★貴方だけのシリアルナンバー付！
- ★1年後にお手元にお届け！
- ★小笠原旅行の記念や大切な方へのプレゼントに最適！

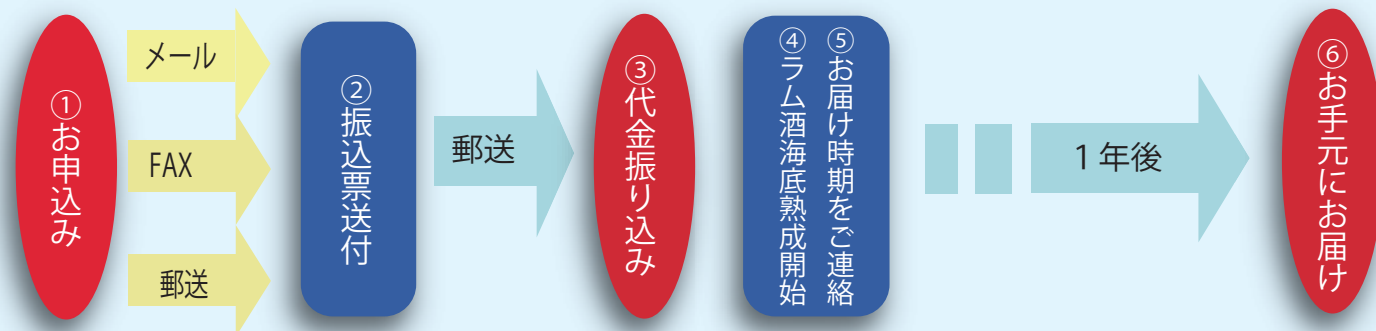


小笠原母島の
ダイバーが
手作業でラム酒を
沈めています！

「1年待てない」「今すぐ手に入れたい」という方はこちら

- ①小笠原ラム・リキュール(株)へお申込み(メール・Fax・郵送)
 - ②お客様へ「ゆうちょ銀行『振込取扱票』」送付
 - ③代金お支払い(※お支払先は「小笠原ラムリキュール株式会社」となります)
 - ④小笠原ラムの海底熟成を開始
 - ⑤お手元にお届けの時期をご連絡(※お振込み確認の翌月以降に海底に沈めます)
 - ⑥海底熟成ラム Mother をお手元へお届け(※送料はお客様負担となります)
- ※ご不明な点は、小笠原母島観光協会(04998-3-2300)へお問い合わせください。

お申し込みからの流れ



キリトリセン

海底熟成ラム Mother 申込書

小笠原ラム・リキュール株式会社

Fax 04998-3-2008 / e-mail letter@oga-rum.com

住所 〒100-2211 東京都小笠原村母島字評議平

下記をご記入のうえ、小笠原ラム・リキュール(株)宛にメール、Fax、郵送でお申し込みください。*印は必須事項です。

フリガナ*		お申込日*	年 月 日
お名前*	様	ご住所*	〒 -
お電話*	- -	e-mail	
お申込内容*	海底熟成ラム Mother 300ml ボトル		本
備考欄(ご意見・ご質問などがありましたらご記入ください)			

*ラム酒の製造・販売元は小笠原ラムリキュール株式会社、海底管理元は小笠原母島観光協会です。
*台風などによる海況不良等の理由でお届け時期が遅れることがあります。

事務局
記入欄

受付日: 年 月 日
受付番号: