

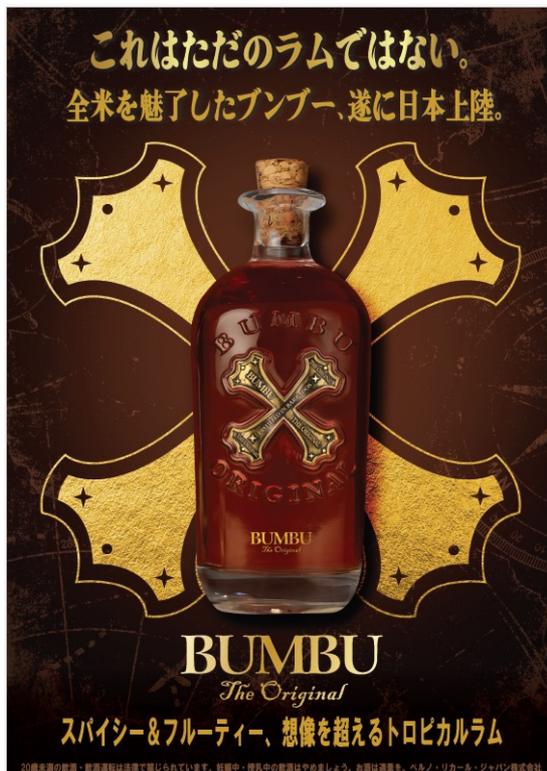
BUMBU

The Original

報道関係各位

2025年5月

全米で人気を博すトロピカルで深い味わいの バルバドス産プレミアムラム「ブンブー オリジナル」が日本上陸！ 2025年6月2日(月)より展開企業限定発売



「ブンブー オリジナル」

価格：オープン価格 参考小売価格：4,708円(税込)

容量：700ml アルコール度数：40度

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社：東京都文京区 代表取締役社長：トレイシー クワン)は、ラム発祥の地・バルバドスで120年以上の歴史を持つ蒸留所で造られ、全米で人気を博しているプレミアムラム、「ブンブー オリジナル(BUMBU ORIGINAL)」の日本国内での展開を開始。2025年6月2日(月)^(※1)より展開企業限定^(※2)で発売します。

「ブンブー オリジナル」は、ラム発祥の地として知られ、約400年前から高品質なラム造りが続けられているカリブ海の「ラム・アイランド」=バルバドスで生まれた、プレミアムラムです。1893年創業の老舗蒸留所にて、2基の連続式蒸留器で蒸留。カリブ海や南米各国から厳選された8種類のサトウキビを使用し、産地ごとに異なるサトウキビの個性が織りなす、奥深い味わいを実現しています。

ブンブーのラムには、サンゴ礁が生み出した石灰岩の島・バルバドスの地下水が使用されています。天然の石灰岩が自然のろ過装置として機能し、そのフィルターを通して磨かれた地下水は、世界でも屈指の高い純度を誇ります。このピュアな水が、ブンブーならではの驚くほど軽やかでスムーズな飲み心地を支えているのです。

この卓越したピュアウォーターに、厳選されたサトウキビを組み合わせることで、ブンブー特有の軽やかでなめらかな口当たりが生まれます。バナナ、バニラ、パイナップル、マンゴーといった南国果実のフルーティーな甘さに、ほんのりと香るジンジャーチョコレートとシナモンスパイス。豊かさと奥行きをあわせ持つ、極上の味わいです。

※1: 2025年6月2日(月)から弊社出荷開始。お取扱い開始日は各お取扱い企業様によって異なります。

※2: 販売店舗はAmazon及び一部限定店舗です。

「ブンブー オリジナル」製品概要

商品名： ブンブー オリジナル (BUMBU ORIGINAL)

価格： オープン価格 [参考小売価格：4,708円(税込) / 4,280円(税別)]

発売日： 2025年6月2日(月)

※2025年6月2日(月)から弊社出荷開始。お取り扱い開始日は各お取り扱い企業様によって異なります。

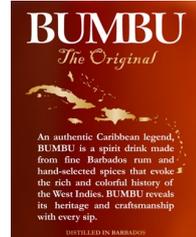
展開企業： Amazon及び一部限定店舗にて販売いたします。

容量 / 度数： 700ml / 40度

【「ブンブー」のボトルについて】

まさに、内側も外側も傑作と言える仕様のボトルです。

- ・ 極厚のガラスを使用して作られています。
- ・ ボトルの正面には風合いのある金属製の「X」があしらわれており、海賊時代の魂を受け継ぎ、ブンブーを飲む人々は自由であり、冒険の精神の象徴、創造的な表現を追求する者たちであるという意味が込められています。
- ・ 背面にはカリブ海諸島の地図がデザインされています。
- ・ クラシックな特大コルクが、開けるたびに祝祭のような「ポンツ」という音を響かせます。



ボトルの裏面デザイン



【テイastingノート】

バナナ、バニラ、パイナップル、マンゴーのフルーティーな甘さに、ほのかなジンジャーチョコレートとシナモンスパイスが加わり、豊かで深い味わいが続き、驚くほどスムーズです。



「ブンブー (BUMBU)」ブランド概要

カリブ海にあるサンゴ礁により形成された島国、バルバドスで蒸留・ブレンド

ラム発祥の地バルバドスは「ラム・アイランド」と呼ばれ、約400年前に世界で初めてラムが誕生し、今も世界最高品質のラムが造られています。バルバドスの人々は、何世紀にもわたりこの国を代表する輸出品であるラムの蒸留技術とブレンド技術を極めてきました。バルバドスで生まれたブンブーは、その歴史を受け継ぎながらも、新たな物語を刻む存在です。

120年以上の歴史ある蒸留所

バルバドスにあるブンブーの蒸留所は1893年に設立され、120年以上にわたり操業を続けている歴史ある蒸留所です。2基の連続式蒸留器を使用して蒸留され、発酵時に使用される酵母は蒸留所の秘密であり、1840年頃に製造されたオリジナルの鉄製ポットスチルの一部と同様に長い歴史を持っています。

ブンブーのフレーバーのインスピレーション

16～17世紀の大航海時代に船乗りや商人たちは、カリブ産のフルーツやスパイスをラムに加えることで風味が大きく向上することを発見し、それを「BUMBU(ブンブー)」と名付けたのです。

厳選されたサトウキビを使用

カリブ海や南米各国から選り抜かれた8種類のサトウキビを使用して蒸留し、各地のサトウキビが異なる風味を生み出しています。連続式蒸留器を使用し、最大15年と長期にわたり熟成されています。

【「ブンブー オリジナル」とバルバドスの水について】

バルバドスの水は世界でも非常に純度が高いとされており、ブンブーの驚くべき飲みやすさに欠かせない軽やかさとスムーズさを生み出しています。

カリブ海の多くの島が火山によって形成されたのに対し、バルバドスはサンゴ礁によって生まれた石灰岩の島です。石灰岩は非常に多孔質であり、自然のろ過システムとして機能します。地下水が天然の石灰岩を通り抜けることで浄化され、バルバドスの水は世界でも最高品質の一つと言われています。他の地域の蒸留業者は、水を使用する前にろ過や化学処理を行う必要がありますが、バルバドスの水はその必要がなく、自然によって浄化されているのです。

この卓越した純粋な水に、カリブ海や南米各地から厳選されたサトウキビを組み合わせることで、ブンブーの特徴である軽やかさと滑らかさが生まれています。

「ブンブー オリジナル」 カクテルレシピ

どんな飲み方でもご自由にお楽しみください。味わいが特徴的なのでまずはストレートで、その他ロック、ソーダ、トニックウォーターと割ってもおすすめです。

ブンブー ダイキリ(BUMBU DAIQUIRI)

【原材料】

- ・ブンブー オリジナル 60ml
- ・ライムジュース 30ml
- ・デメララシロップ 22ml
- ・ライムツイスト(飾り用)

【作り方】

1. ラム、ライムジュース、デメララシロップをシェーカーに入れ、氷を加えてシェイクする
2. クーペグラスに濾して注ぐ
3. ライムツイストを飾り付ける



ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バランタイン、シーバスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、ビーフィーター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾン マム、ペリエ ジュエ(シャンパン)などがあります。当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

ペルノ・リカールはNYSEユーロネクストに上場しており(ティッカー:RI、ISINコード:FR0000120693)、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは1990年に設立以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から35年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

