

フランス産スパークリングワイン「カフェ・ド・パリ」が
初夏にぴったりな繊細で芳醇なマンゴ어의香りをまとった
「カフェ・ド・パリ マンゴー」を日本限定で発売
2026年4月6日(月)より



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)が展開するフランス産スパークリングワイン「カフェ・ド・パリ」では、トロピカルな味わいで日本でも人気の高いマンゴ어의濃厚な甘みと爽やかな酸味が弾ける「カフェ・ド・パリ マンゴー」を、日本限定で2026年4月6日(月)より発売します。

「カフェ・ド・パリ マンゴー」は、熟したマンゴ어의ジューシーな果実感と、スパークリングの軽やかな泡が織りなす贅沢な味わいが特徴です。ボトルは、心が躍るようなフルラッピングパッケージのデザインで、花の都パリのアートやカルチャー、ファッション、ライフスタイルを映し出し、洗練された美しさを表現しています。

濃厚な甘みとさわやかな酸味が絶妙なバランスの味わいや、スパークリングワインの爽やかかつ生き生きとした口当たりが愉しめる「カフェ・ド・パリ マンゴー」は、ガーデンピクニックや夏のアペリティフ、ホームパーティのドリンクや手土産にもおすすめです。

日本だけで味わえるフルーティなマンゴーフレーバーと、初夏の陽気のように鮮やかなカラーのボトルは、テーブルに置くだけでトロピカルなムードや特別な時間を演出し、初夏のひとときに彩りを添えてくれる1本です。

商品の詳細は次ページをご覧ください。

「カフェ・ド・パリ マンゴー」 製品概要



「カフェ・ド・パリ マンゴー」

アルコール度数：7.5度

容量：750ml

価格：オープン価格

メーカー出荷開始日：2026年4月6日（月）

生産国：フランス

商品カテゴリー：スパークリングワイン（発泡性）

[サーブ温度] 8～10度

[製法] シャルマ方式

【テイステイングノート】

■色合い：淡いゴールド、透明感、きめ細かい泡

■アロマ：力強いフルーティな第一印象。フレッシュマンゴーを中心に、南国フルーツの華やかさと爽やかなグリーンハーブのニュアンスが調和し、複雑で濃厚な香りを生み出します。

■味わい：生き生きとした口当たりにつき、甘みとボリュームが上質に調和。力強いアロマと熟したマンゴーの豊かなニュアンスが広がり、長く続く芳醇な余韻が愉しめます。



【カフェ・ド・パリについて】

「カフェ・ド・パリ」は、1967年にワインの本場フランスで生産がスタート。日本でも多くのお客様に愛されてきたフランス産のフルーツスパークリングワインです。全8種類の定番フレーバーのほか、数量限定品を展開しています。



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36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。

【メディアご掲載時のお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL] 03-5802-2756

[WEB] <http://www.cafedeparis.jp>