



BUMBU
The Original

報道関係各位

2026年4月

19周年を迎える「丸の内ハウス」にて
スコッチウイスキー「ザ・ディーコン」とプレミアムラム「ブンブー オリジナル」の
ドリンクを提供する特別なプロモーションを実施！

2026年4月24日(金)～5月24日(日)の期間限定コラボレーション

[第1弾] 19周年記念パーティーに協賛し、ザ・ディーコンのドリンクを提供

[第2弾] 12店舗でドリンクとフードのペアリングを提案



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:ブルーノ カルヴァオ)では、今年19周年を迎える新丸ビル7階「丸の内ハウス」にて、スコッチウイスキー「ザ・ディーコン」やプレミアムラム「ブンブー オリジナル」のドリンクを提供するプロモーションを2026年4月24日(金)～5月24日(日)の期間で実施します。

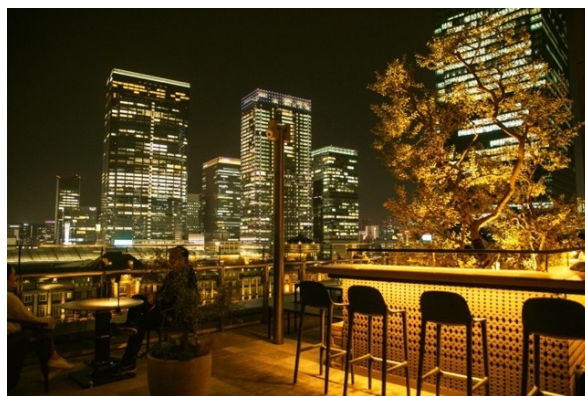
4月24日(金)は、19周年を記念して開催される『丸の内ハウス 19TH ANNIVERSARY PARTY』に協賛し、テラスエリアに「ザ・ディーコン」のPOP UPブースを展開。入場チケットにセットされている「ザ・ディーコン」のドリンクチケットをブースへお持ちいただくと、1杯提供します。当日は、「丸の内ハウス」内 12店舗によるフードがビュッフェスタイルで提供され、DJやポールダンサー、ドラッグクイーンなどのパフォーマーが集結。アニバーサリーにふさわしい演出で華やかに盛り上げる、一夜限りの特別な体験をお楽しみいただけます。

さらに、4月25日(土)～5月24日(日)の期間は、19周年のお祝いムードで華やぐ12店舗に「ザ・ディーコン」や「ブンブー オリジナル」のドリンクが登場。「ザ・ディーコン」と「ブンブー オリジナル」のために各店舗が考案した、この期間だけ味わえるドリンクとフードのペアリングをぜひご堪能ください。

コラボレーション企画第1弾：『丸の内ハウス 19TH ANNIVERSARY PARTY』概要



ANNIVERSARYパーティー過去開催時の様子



テラス席(東京駅側)

4月24日(金)開催の『丸の内ハウス 19TH ANNIVERSARY PARTY』に、“スモーキーながらもフルーティーな香り高い”「ザ・ディーコン」のPOP UP ブースが登場！ 入場チケットに含まれる「ザ・ディーコン」のドリンクチケットを、テラスエリアで展開するブースにお持ちいただくと、「ザ・ディーコン」のドリンクを1杯提供します。

当日は、丸の内ハウス内12店舗がフードメニューをビュッフェスタイルでご用意し、日本を代表するDJ、ポールダンサー、ドラッグクイーンによる華やかで迫力あるパフォーマンスが次々と登場。

開催日時：2026年4月24日(金) 20:00～24:00

会場：新丸ビル7階 丸の内ハウス(東京都千代田区丸の内1丁目5-1)

パーティの詳細はこちらのページをご覧ください。

<https://www.marunouchi-house.com/event/2026/03/22072/>

[チケット]

■ 前売りオンラインチケット 3,500円(税込)

フリーフード・ドリンクチケット3枚

購入ページはこちら(<https://marunouchihouse19th.peatix.com/>)

販売期間：3月24日(火) 14:00～4月23日(木) 23:59

■ 当日オンラインチケット 4,500円(税込)

フリーフード・ドリンクチケット3枚

販売期間：4月24日(金) 00:00～4月24日(金) 23:30

■ 当日受付販売チケット 4,500円(税込)

フリーフード・ドリンクチケット3枚

販売期間：4月24日(金) 17:00～4月24日(金) 23:30



※ドリンクチケット3枚のうち1枚が「ザ・ディーコン」ドリンク引き換え専用チケットとなります。

「ザ・ディーコン」ドリンク引き換え専用チケットは、ディーコンPOP UPブースをはじめとする一部店舗での対象ドリンクのみ引き換え可能です。

※フリーフードはなくなり次第終了となります。

コラボレーション企画第2弾:「丸の内ハウス」12店舗
「ザ・ディーコン」「ブンブー オリジナル」ドリンク&フードペアリング 概要



4月25日(土)~5月24日(日)の期間は、「丸の内ハウス」内12店舗にて、各店舗が考案した「ザ・ディーコン」や「ブンブー オリジナル」のドリンクとフードとのペアリングを提案します。ここでしか味わえない、期間限定のスペシャルなペアリングをぜひお楽しみください。

日時: 2026年4月25日(土)~5月24日(日)

平日・土曜 11:00~23:00(店舗により最大28時まで営業)

日曜・祝日 11:00~22:00

※営業時間は店舗により異なります。詳細は各店舗へお問い合わせください。

場所: 丸の内ハウス内12店舗

<https://www.marunouchi-house.com/>

「ザ・ディーコン」「ブンブー オリジナル」ドリンク&フードペアリング提供 全12店舗

- ニューみるく: バー
- 欧風小皿料理 沢村: 熟成酵母パンと欧風小皿料理
- MOHEJI 新丸ビル: もんじゃ焼き
- Luv.Fish? 東京: 魚料理
- Molé TEQUERIA Y BAR: タケリア(メキシカン)
- 鮭& BAR 不二楼: 鮭&BAR
- Koko Head Cafe: アメリカンダイニング&バー
- RIGOLETTO WINE AND BAR: スパニッシュイタリアン
- ソバキチ: 蕎麦・酒・肴
- MUS MUS: 無国籍料理
- 来夢来人: 喫茶・バー
- NY BISTRO by NO CODE: ビストロ



「ザ・ディーコン」について

「ザ・ディーコン」は、伝統やカテゴリー、熟成年数といったウイスキーの既成概念を解き放ち、新たな味わいを追求した商品です。スコッチウイスキーはスコットランドの地方それぞれの風土が味わいの個性を形づくり、中でも名高い生産地がアイラ島とスペイサイド地方です。「ザ・ディーコン」は、そのアイラ島とスペイサイドのモルトウイスキーを含む、厳選されたウイスキーをブレンドしています。アイラモルトの特徴的なピートスモークの風味に、スペイサイドモルトの焚火のようなスモーキーさが加わり、スモーキーさとフルーティーさを併せ持つ、複雑でリッチな味わいに仕上げられています。この常識破りの味わいは、ストレート、ハイボールはもちろん、モダン・クラシックカクテルまで、あらゆる飲み方でお楽しみいただけます。



「ブンブー オリジナル」について

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年創業で130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ます。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、2基の連続式蒸留器で蒸留されて造られています。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。



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。

【本件に関するお問い合わせ先】

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 TEL. 03-5802-2756

<https://www.pernod-ricard.com/ja>