

ブルーノ・マーズのラムブランド「SelvaRey | セルバレイ」 装い新たに日本での本格展開をスタート



画像クレジット: Flo Dechard

音楽シーンにとどまらず多彩な活動を行うアーティスト「Bruno Mars (ブルーノ・マーズ)」のラムブランド「SelvaRey (セルバレイ)」が、2021年春、日本での本格展開をスタートします。「セルバレイ」は、世界的に有名なマスターブレンダーがパナマのジャングルで手がけた上質なラム酒ブランドとして、2014年にスタートし、ホワイトラムとチョコレートラムの2種類を展開しています。

ブルーノ・マーズとの出会い

ブルーノ・マーズが「セルバレイ」に出会ったのは、ブランドが誕生したばかりの頃。3名の創業者がブルーノ・マーズにホワイトラムとチョコレートラムを送ったことをきっかけに交流がスタートしました。ハワイで生まれ育ったマーズは、以前からラムをベースにしたモヒートやピニャコラーダ、マイタイ、ラムパンチなどを好み、ラムは彼の一番身近でお気に入りの飲み物でもありました。「セルバレイ」の味わいに感銘を受けたブルーノ・マーズは、長い時間を費やし創業者との関係を築き上げ、現在は、ラムの素晴らしい世界に発信するため、「セルバレイ」のオーナーになり、精力的に活動しています。

「セルバレイは、まるで休暇を過ごしているような、トロピカル・ラグジュアリーな気分にさせてくれるラム。どうすればこの素晴らしいラムの美味しさを伝えられるか、メンバーみんなアイデアを出し合った」

ブルーノ・マーズ

マスターブレンダー「ドン・パンチョ」

セルバレイを代表するホワイトラムとチョコレートラムは、パナマのジャングルに蒸留所を構える、世界的に有名なマスターブレンダー、Don Francisco Pancho Fernandez (ドン・フランシスコ・パンチョ・フェルナンデス) 通称「ドン・パンチョ」によってブレンドされた、滑らかな口当たりとバランスのとれた味わいが特徴です。セルバレイのラムは、酒類業界紙「The Tasting Panel | ザ テイスティング パネル」でホワイトラムが94点とチョコレートラムが95点の高評価を獲得しています。

新生セルバレイ

2020年11月に、ボトルやロゴ、グローバルキャンペーンサイトのリニューアルを行なったセルバレイは、「Tropical Luxury, wherever you are. ~トロピカル・ラグジュアリー、どこにいても。~」を新たなテーマに掲げ、ラムの魅力や素晴らしさを体現したキャンペーンビジュアルを公開しました。ブルーノ・マーズのクリエイティブな感性によって新たに生まれ変わったセルバレイは、今後、世界各地で行われるキャンペーンに加え、日本でのさらなる展開や取り組みも順次発表を予定しています。ブルーノ・マーズとセルバレイは、2021年が世界のラム酒にとって画期的な年となることを期待しています。

<商品概要>



セルバレイ ホワイトラム

バーボン樽で熟成した繊細な風味と香りをお楽しみいただけるホワイトラムです。切りたてのサトウキビの生き生きとした風味が残る3年熟成のラムと、キャラメルやバタースコッチのような香りを感じられる5年熟成のラムをブレンドしたホワイトラムは、柑橘、パイナップル、クレームブリュレのような、滑らかでまろやかな味わいです。モヒートやダイキリなどの定番カクテルのベースだけでなく、ジンジャエールやトニックウォーターと割っても美味しくお召し上がりいただけます。

価格：オープン価格

アルコール度数：40度

容量：750ml



セルバレイ チョコレートラム

5年熟成したフルボディのラムに、天然のチョコレートを注入することで、本来の風味を引き立てています。チョコレートとエスプレッソ豆のフレーバーに、甘イトフィーのような香りが加わり、ベーキングスパイスが生み出す丸みのある口当たりが特徴です。ベルベットのように滑らかに熟成されたチョコレートラムは、洗練されたスピリッツを生み出し、ロックでも、コーヒーカクテルのベースとしてもお楽しみいただけます。

価格：オープン価格

アルコール度数：35度

容量：750ml

<お取り扱い店>

現在、セルバレイホワイトラムとチョコレートラムは、Amazon.co.jp及びイオングループのリカー専門店「イオンリカー」（一部店舗除く）でお取り扱いがございます。今後順次お取り扱い店を拡大予定です。

<特徴>

シングルエステート（単一農園）

セルバレイは、ラム酒の製造工程のすべてのプロセスを一貫して管理しています。サトウキビの栽培、果汁の圧搾、発酵、蒸留、熟成、ブレンド、瓶詰めなど、すべての工程をセルバレイの蒸留所施設内で行っています。

サトウキビ

セルバレイの原料となるサトウキビは、赤道直下に位置するパナマで作られています。パナマは非常に暑く、近隣の中米諸国よりも平均的に気温が高く、この暑さが他地域のサトウキビ畑を悩ませる害虫を自然に退治してくれます。そのため、化学薬品や農薬は使用していません。

収穫

ラム酒を作る上で見落とされがちな工程である収穫は、手摘みで収穫しています。収穫後すぐに果汁を煮詰めることで、ラム酒のベースとなるグレードAの糖蜜を製造しています。

クラフト

発酵は、野生のパイナップルから抽出した独自の酵母で行われます。1922年製のアンティーク銅柱式蒸留機で蒸留され、独特の柔らかさを醸し出しています。世界で最も評価の高いバーボン協同組合から樽を仕入れ、ラムの熟成に利用します。

ブレンド

ドン・フランシスコ・パンチョ・フェルナンデス（通称ドン・パンチョ）は、キューバのサトウキビ農園で働いていましたが、彼が持つ並外れた嗅覚、つまり "金の鼻" が注目され、ラム酒メーカー、ハバナ・クラブで働き始めます。その後、キューバ政府からラム酒産業界を支援する任務を受けるほどにまで昇格したドン・パンチョは、パナマの女性と恋に落ち、35年以上に渡ってキューバで築き上げたラムマスターの地位を愛のために捨て、パナマへ渡ります。その後、ドン・パンチョは、パナマのジャングルの中に自身の蒸留所を設立し、現在、セルバレイのマスターブレンダーとして、上質なラム酒づくりを行っています。

<カクテルレシピ>

セルバレイの公式オンラインサイトでは、ホワイトラムとチョコレートラムを使ったカクテルレシピを公開しています。シーンや気分に合わせてラムベースのカクテルをお試しください。



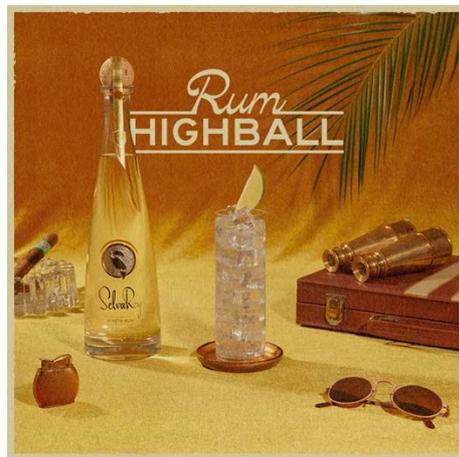
<Cadillac Mojito | キャデラック・モヒート>

材料

セルバレイホワイトラム 45ml
フレッシュライムジュース 30ml
砂糖 10g
ミントの葉 10枚
炭酸水

作り方

トールグラスにミント、ライム、砂糖を入れよく混ぜる
ホワイトラム、氷を入れ、混ぜた後、炭酸水を注ぐ
ミントの葉を添える



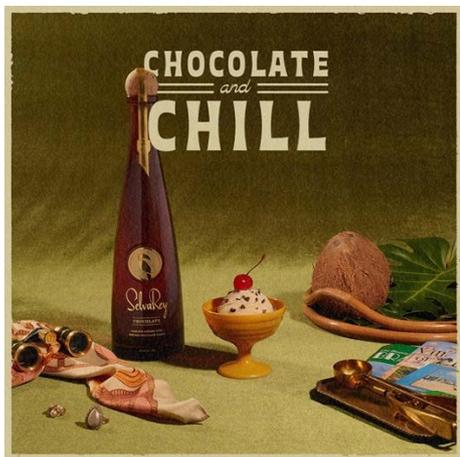
<Rum Highball | ラム・ハイボール>

材料

セルバレイホワイトラム 30ml
トニックウォーター 150ml
フレッシュライムジュース
ライム（くし切り）1個

作り方

氷が入ったトールグラスにホワイトラムを注ぐ
トニックウォーターを注ぎ、混ぜる
ライムを添える



<Chocolate and Chill | チョコレート & チル>

材料

セルバレイチョコレートラム 45ml
バニラアイス 2スcoop
チョコレートチップ 適量
チェリー 1個

作り方

バニラアイスクリームの入ったボウルにチョコレートラムを注ぐ
チョコレートチップを振りかけ、チェリーを添える



<Rum Mocha | ラム・モカ>

材料

セルバレイチョコレートラム 30ml
微糖コールドブリュ（水出しコーヒー） 150ml
オレンジ（くし切り） 1個

作り方

氷を入れたトールグラスにチョコレートラムと
コールドブリュを注ぎ混ぜる
オレンジを添える



SelvaRey | セルバレイ

ラムの価値観や認識を変えることを目指し、2014年にスタートしたセルバレイは、創業者であるSeth Gold（セス・ゴールド）、Marc Gold | マーク・ゴールド、Robert Herzig | ロバート・ヘルツィヒ、そして後にBruno Mars | ブルーノ・マーズが加わり、共同運営されています。ブランド名は、スペイン語で「Selva（ジャングル）」+「Rey（キング）」を意味します。世界的に有名なマスターブレンダー、Don Francisco Pancho Fernandez | ドン・フランシスコ・パンチョ・フェルナンデス（通称ドン・パンチョ）によってブレンドされるセルバレイのラムは、滑らかな口当たりとバランスのとれた味わいながら、ユニークな個性が特徴です。

セルバレイは、世界的に有名な酒類業界紙「The Tasting Panel | ザ テイスティング パネル」で、ホワイトラムが94点、チョコレートラムが95点と、高評価を獲得しています。

2020年11月には、ボトルやロゴ、グローバルキャンペーンサイトのリニューアルを行い、「Tropical Luxury, wherever you are. ~トロピカル・ラグジュアリー、どこにいても。~」を新たなテーマに掲げ、ラムの魅力や素晴らしさを体現したキャンペーンビジュアルを展開し話題を集めました。

公式サイト <https://selvarey.com>
Instagram <https://www.instagram.com/selvareyrum/>
Facebook <https://www.facebook.com/selvareyrum>
Twitter <https://twitter.com/selvareyrum>
Youtube <https://www.youtube.com/c/selvareyrum>

読者問い合わせ先：

株式会社コートーコーポレーション
TEL 0798-71-0030

プレスに関するお問い合わせ先：

SelvaRey PR / HOW INC.

担当：小池 美紀(miki@how-pr.co.jp)、源馬 麻子(asako@how-pr.co.jp)、相沢 美恵(mie@how-pr.co.jp)

TEL 03-5414-6405

EMAIL info@how-pr.co.jp

<ご取材/画像掲載についてのお願い>

画像をご掲載いただく場合には、大変手数ですが、[HOW INC.](https://www.how-inc.com/)までご連絡ください。正式画像をお送りいたします。リリースや本メールからの画像転載は、著作権の関係上お控えくださいますようお願い申し上げます。