

ボンベイ・サファイアから素晴らしき大地の恵みへの敬意を、
そのひとしづくにまで込めた“スーパープレミアムジン”誕生

『ボンベイ・サファイア プレミアクリュ』2月7日販売開始 厳選されたスペインムルシア産レモンから香り高いエッセンスのみを抽出した上質な味わい

バカルディジャパン株式会社（住所：東京都渋谷区東、代表取締役社長 東 智徳（あずま ともり））が輸入し、サッポロビール株式会社が販売するプレミアムジン『ボンベイ・サファイア』は、スペインムルシア産のレモンを主役とし、素材の調達や製法にこだわり抜いた新商品スーパープレミアムジン『ボンベイ・サファイア プレミアクリュ』を2023年2月7日（火）より全国で発売開始します。



ボンベイ・サファイアは、世界中で選ばれ続けているプレミアムジン。ボタニカル責任者が毎年品質を見極めて生産者単位で契約し調達している高品質なボタニカルと、ヴェイパーインフュージョン製法^{※1}により実現した、スムーズな味わいと洗練された風味が特徴です。美しく青いボトルをトレードマークに、多くの方に愛飲いただいています。

この度発売する『ボンベイ・サファイア プレミアクリュ』は、スペインムルシア地方の高品質なレモン一つひとつを手で摘み、皮をむき、地中海の太陽の下で自然乾燥させ、香り高いエッセンスのみを抽出し、少量生産で丁寧につくり上げたスーパープレミアムジンです。さらに、通常のボンベイ・サファイアで使用するボタニカル10種にマンダリンオレンジピール、スイートオレンジピールの2種を追加し、独自のヴェイパーインフュージョン製法により、これまでにない柑橘の味わいを追求しました。

青いボトルが象徴的なボンベイ・サファイアを継承しつつ黄色のアクセントを効かせた高級感のあるラベルと、香り高く爽やかな柑橘系の上質な味わいで、心穏やかな特別な瞬間を演出します。

（※1）蒸気となったスピリッツを、穴のあいた銅製のバスケットに収めたボタニカルに通過させ、香味成分を抽出する製法

【商品概要】

商品名：ボンベイ・サファイア プレミアクリュ

内容量：700ml

品目：スピリッツ

アルコール分：47%

発売日・地域：2023年2月7日・全国

参考小売価格：4,900円（税抜）

公式サイト：<https://www.bombaysapphire.jp/products/premier-cru>



ボンベイ・サファイア プレミアクリュの特長

高品質のスペインムルシア産のレモンとオレンジが織りなす絶妙な味わい

スペイン南東部、ムルシアの生き生きとした香り高い柑橘類を厳選。

レモンピールの爽やかな香りを主役に、マンダリンオレンジピール、スイートオレンジピールと10種類のボタニカルを採用し、柑橘が織りなす豊かな味わいを実現しました。ボンベイ・サファイアは通年生産のため、レモン品種（主にフィノとベルーナ）をブレンドしていますが、本商品は晩秋に収穫したフィノ種のみを使用しているため、少量生産でお届けします。フィノ種は皮にアロマエッセンシャルオイルを大量に含み、明るくピリッとした香りがすることで知られる高品質なレモンの品種です。



地方の職人が手摘みした果実をボタニカル責任者が厳選

柑橘類は、ムルシア地方の職人が伝統的な方法を用いて手摘みで収穫し、地中海の太陽の下で自然乾燥させ、収穫時に得られる生き生きとした香り高い果実のみを採用しています。その果実は毎年、色、香り、鮮度、オイルの含有量を見極められ、ボタニカル責任者により厳選されています。



ボンベイ・サファイアならではの緻密な製法

本商品では、ボンベイ・サファイアのマスターディスティラー（蒸溜責任者）が緻密に生き生きとした柑橘系の香りだけを抽出する『カット』作業を行うことで、調和のとれた均一な品質を提供。さらに、それをボンベイ・サファイアが持つヴェイパーインフュージョン製法(※1)により、スムーズな味わいと洗練された風味を実現しています。



少量生産とサステナブルへのこだわり

本商品は、高品質な果実やボタニカル、こだわりの製法を実現してフレッシュなままお届けするために、通常よりも少量の生産を実施。

収穫から蒸溜まで、すべての製造プロセスはサステナブルにこだわっており、職人たちのクラフトマンシップに敬意を示すためにも、通常よりもプレミアムな単価でお届けします。



おすすめのカクテル

■プレミアクリュ・ジンレモンサワー | Premier Cru Gin Lemon Sour

- ・ボンベイ・サファイア プレミアクリュ 30ml
- ・炭酸水 110ml
- ・フレッシュレモンジュース 5ml
- ・シュガーシロップ 5ml
- ・カットレモン 1/6 個

- ① カットレモンの果肉と皮をナイフで分ける。
- ② 果肉をグラスに入れ、演しながら混ぜる。
- ③ プレミアクリュ、フレッシュレモンジュース、シュガーシロップを加えて混ぜる。
- ④ 氷を入れ、炭酸水を注ぎ混ぜる。
- ⑤ ①の皮（レモンピール）を飾る。



■プレミアクリュ・トニック | Premier Cru & Tonic

- ・ボンベイ・サファイア プレミアクリュ 50ml
- ・トニックウォーター 100ml
- ・レモンピール 適量

- ① 氷を入れたグラスにプレミアクリュを注ぎ、全体が冷えるようにステア。
- ② ニックウォーターを注いで、レモンピールを飾る。



■プレミアクリュ・ネグローニ | Premier Cru Negroni

- ・ボンベイ・サファイア プレミアクリュ 25ml
- ・マルティーニロッソ 25ml
- ・マルティーニビター 25ml
- ・レモンピール 適量
- ・グリーンオリーブ 1個

- ① 氷を入れたロックグラスに材料を注ぎ、ステアする。
- ② レモンピールとグリーンオリーブを飾る。

