



季節の食材を使ったボンベイ・サファイアカクテル&スイーツを提案するカフェ&ビストロ パブ
『SAPPHIRE by RAGE OSAKA (サファイアバイレイジ大阪)』
2013年4月2日(火)梅田にオープン

バカルディジャパン株式会社(所在地:東京都渋谷区、代表取締役社長 皆川昌三)は、BAR RAGEを展開するミクソロジスト株式会社(所在地:東京都港区、代表取締役社長 北添 智之)とともに、イギリスで誕生した世界No.1*プレミアムジン「ボンベイ・サファイア」の世界観を体験できる『SAPPHIRE by RAGE OSAKA』を銀座に次ぐ日本2号店として、梅田にオープンします。*IWSR調べ

『SAPPHIRE by RAGE OSAKA』は、ボンベイ・サファイアを使って様々なカクテルを提供する店舗です。カクテルとフルーツをお客様に選択いただく「オーダーメイドカクテル」をはじめ、季節に応じたデコレーションをカクテルに施したりなど、存分にボンベイ・サファイアをお楽しみいただけます。

また、『SAPPHIRE by RAGE OSAKA』では、「ミクソロジスト(=ドリンクのシェフ)」と呼ばれるバーテンダーが、カクテルを提供します。「ミクソロジスト」は、1990年代にイギリスで発祥し、欧米・アジアに広がっている、新しいスタイルのバーテンダーで、フレッシュフルーツはもちろん野菜やハーブ・スパイスまで、あらゆる自然の食材を、リキュールと絶妙のバランスで混ぜ合わせてカクテルを作るスペシャリストです。バーテンダーの域を超え、独自の技法とレシピを駆使し、他では飲む事のできない一杯を創りだします。

新たなカクテルの魅力を発信する、『SAPPHIRE by RAGE OSAKA』の展開にどうぞご期待ください。

〔『SAPPHIRE by RAGE OSAKA』概要〕

- 店名: 『SAPPHIRE by RAGE OSAKA』
- オープン日: 4月2日(火)
- 住所:
大阪市北区曾根崎新地2丁目1-9 WOB梅田 1階
- 営業時間: 11:30-26:00 年中無休
- 席数: カウンター10席、テーブル 22席、テラス12席、
- URL: http://www.mixologist.co.jp/bar_rage/



〔ボンベイ・サファイアのご紹介〕

1761年以来のオリジナルレシピに基づいて製造される「ボンベイ・サファイア」。世界に4機しか存在しないカータヘッド・スチル蒸留機を使い、グレイン・スピリッツの蒸気を世界各国から集められた10種類のポタニカルに通す「ヴェーパー・インフュージョン製法」が、ボンベイ・サファイアに香り高く、独特な味わいを生み出しています。

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

バカルディジャパンPR事務局 <株イニシャル内> 担当: 杉浦・中島・吉本

TEL: 03-5572-6064 FAX: 03-5572-6065 MAIL: bacardi@vectorinc.co.jp