



バカルディ ジャパン株式会社

世界 No.1 カクテル“レッド・カーペット”が日本に登場

～ボンベイ・サファイア World's Most Imaginative Bartender コンペティション 2013 優勝者の創作レシピ～

世界 No.1*プレミアムジンブランドである「ボンベイ・サファイア」(バカルディ ジャパン株式会社(代表取締役社長 皆川昌三)輸入、サッポロビール株式会社(代表取締役社長 尾賀真城)販売)は、昨年イタリア・トスカーナで開催された世界大会 World's Most Imaginative Bartender コンペティション 2013 優勝者のマテオ・ヴァンツィ氏が創作したカクテル“レッド・カーペット”を日本の「サファイア by レイジ」2 店舗にて販売いたします。

ボンベイ・サファイアの World's Most Imaginative Bartender コンペティションは、全世界のバーから最も想像力にあふれた才能を選出するもので、カクテル創作の刺激になるよう、原産地の体験ツアーを実施するなど、バーテンダーのより創造的な活動を支援することを目的として開催しているコンペティションです。

この度、ボンベイ・サファイアの World's Most Imaginative Bartender コンペティション 2013 の世界大会において、輝かしい成績を収めた優勝者マテオ・ヴァンツィ氏に、ヴァージン アトランティック航空を象徴する新たなカクテルを創作する機会が与えられ、“レッド・カーペット”が完成いたしました。

このカクテルは、ヒースロー、ガトウィック、香港、サンフランシスコ、ワシントン、JFK、ニューアーク、ヨハネスブルク各空港におけるヴァージン アトランティック航空のラウンジにて2014年1月30日から12ヶ月間の期間限定で提供されます。

“レッド・カーペット”は、ボンベイ・サファイア ジンとサン・ジェルマンのエルダーフラワーリキュール、そしてクレーム・ド・フランボワーズに搾りたてのレモン果汁を組み合わせた甘く爽やかな味わいです。これらの材料をシェイクしてシャンパン・フルートに注ぎ、最後にマルティーニ プロセッコでグラスを満たします。

今回この“レッド・カーペット”が、3月3日より4月末まで、東京・銀座及び大阪・梅田の「サファイア by レイジ」(東京:中央区銀座2-3-18 銀座高孝ビル1F、大阪:大阪市北区曾根崎新地2-1-9 WOB 梅田1F)の2店舗限定で提供されます。



「レッド・カーペット」 ¥1,000 (税抜)



2013年優勝のマテオ・ヴァンツィ氏



[ボンベイ・サファイア ジン]

1761年に開発されたオリジナルレシピをもとに製造されるプレミアム ロンドン ドライジン「ボンベイ・サファイア」。世界中から厳選された10種類のボタニカルに、蒸気となったスピリッツをゆっくりと通過させることで、香り高い部分だけを抽出する独自の「ヴェイパー・インフュージョン製法」を用いることで、深く華やかな味わいが生み出されます。

[ヴァージン アトランティック航空について]

1984年にサー・リチャード・ブランソンにより設立、現在、世界35都市へ運航、日本へは1989年より運航を開始し、今年、就航25周年を迎えます。成田空港から、ロンドンヒースロー空港へ毎日運航。また、2013年よりロンドンからマンチェスター、エディンバラ、アバディーンへも就航し、日本から同日乗り継ぎで英国内への旅の利便性が高まりました。www.virginatlantic.co.jp

<この件の掲載に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

バカルディ ジャパン株式会社 マーケティング本部 児島麻理子

Tel: 03-5843-0672 Fax: 03-6418-3285 Mail: jppress@bacardi.com