

BOMBAY  SAPPHIRE

PREMIER
Cru

ボンベイ・サファイア プレミアクリュ



BOMBAY
SAPPHIRE,
PREMIER
Cru

A celebration
of nature's
finest flavours

かきたてる 創造力

Stir Creativity

商品特長

厳選したスペイン・ムルシア地方の高品質レモンピールを使用。ボンベイ・サファイアの10種のボタニカルに、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。

世界中から厳選された12種のボタニカルによって生まれたプレミアムジンは柑橘の爽やかな、香り高い味わいが特長です。



ボンベイブランドごとのボタニカルの特長



Recommended Cocktails

おすすめのカクテル



Premier Cru Gin Lemon Sour

プレミアクリュ・ジンレモンサワー

- ・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、潰しながら混ぜる。
- 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。



Premier Cru & Tonic

プレミアクリュ・トニック

- ・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 トニックウォーターを注いで、レモンピールを飾る。



Premier Cru Negroni

プレミアクリュ・ネグロニ

- ・ボンベイ・サファイア プレミアクリュ 25ml
- ・マルティニー ロッソ 25ml
- ・マルティニー 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。

主要な輸入ジンブランドにおいて、ボンベイは着実に数字を伸ばしています。

2021年に輸入ジンブランドにおいて国内金額シェアの24%を獲得。順調な成長を続けています。

[輸入ジンブランドの中での国内金額シェア]

ランキング	2019年	2020年	2021年
競合 A	35%	32%	32%
ボンベイ	20%	22%	24%
競合 B	17%	16%	15%
競合 C	14%	15%	15%
競合 D	7%	7%	7%

※出典：インテージ社SRI-M 1~12月

ボンベイ・サファイア プレミアクリュ	2M42	度数：47%	容量：700ml	参考価格：4,900円
--------------------	------	--------	----------	-------------



輸入元 BACARDI JAPAN バカルディ ジャパン株式会社 www.bacardijapan.jp 〒150-0011 東京都渋谷区東3-13-11 A-PLACE 恵比寿東ビル2階 販売元 サッポロビール株式会社 www.sapporobeer.jp

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
 お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。

