

レジェンド パーテナー 監修



上野 秀嗣
Hidetugu Ueno

浅倉 淳
Atsushi Asakura

北添 智之
Tomoyuki Kitazoe

松葉 道彦
Michihiko Matsuba

岸 久
Hisashi Kiashi

BOMBAY SAPPHIRE THE TONIC ESSENCE

ジントニックの爽快感やボンベイ・サファイアの透明感・複雑さを表現するために、
天然由来のキナ抽出物とボタニカルの香りを配合した本格的なトニックエッセンス

爽快感

透明感 複雑さ

甘さ	グラニュー糖
酸味	クエン酸
風味	クベベリーの香り シトラスの香り／ハーブの香り
苦味	キナ抽出物 樹皮系香味／果皮系香味



トニックエッセンスの詳細は
こちらのBAR TIMESの記事からご確認ください。

トニックエッセンス開発ストーリー 検索



ボンベイ・サファイア トニックエッセンス プロモーション

お申込締切日

2018年
9月28日(金)

2018年9月1日(土)～10月31日(水)までの間で1か月間以上、ボンベイ・サファイアを
ハウスジントニックとしてご提供いただける 料飲店様には、ボンベイ・サファイアの購入本数に
応じて、トニックエッセンス 720ml ボトルを進呈いたします。

トニックエッセンス 進呈本数

ボンベイ・サファイア6本のご購入で、トニックエッセンスを2本進呈いたします。
(以降ご購入3本あたりで1本進呈。(例)ボンベイ・サファイア9本(トニックエッセンス3本)
ご注文本数は、それぞれの欄にご記入ください。

ボンベイ・サファイア※ トニックエッセンス 720ml

6本 : 2本



※750ml / 1,000ml対象

ボンベイ・サファイア ハウスジントニックご提供期間	ボンベイ・サファイア ご注文本数
2018年 __月__日～ __月__日	本 トニックエッセンス ご希望本数 本

【ご注意ください】

- トニックエッセンスは9月28日(火)以降にご希望数量を一括でお届け
いたします。
- 日にちを分けてのお届けは数しかねますこと、ご了承ください。
- お届け時に同梱するご説明書を十分ご確認ください。

※ご希望の方はチェックを入れてください。

トニックエッセンス用 バーテンディングボトル



1個

(容量) 150ml

カクテル制作時に使用
いただける、オリジナル
詰替え用ボトルです。

※トニックエッセンスは入っておりません。
ボトルは空の状態です。

お客様へのご案内に、オリジナルディスプレイを
ぜひご活用ください。※ご希望の方はチェックを入れてください。

<数量限定>
ボンベイ・サファイア オリジナル
トニックエッセンス
ディスプレイ

1個 W130×D137×H220mm

(付属品)
・ボンベイ・サファイア(200ml)×1本
・バーテンディングボトル×1本
※デザイン・サイズは変更となる場合がございます。ご了承ください。

※ご希望数量をご記入ください。

B2ボスター (片面)

(サイズ) H1728×W516mm



1枚

差込メニュー(片面)

(サイズ) H297×W105mm



1枚

フリガナ	店名	() 様宛		
	住所	〒	都 道 府 県	市 区 部
フリガナ	店名	() 様宛		
フリガナ	住所	〒	都 道 府 県	市 区 部
お取引酒販店様		お取引酒販店様 電話番号		()
ご発注日		月	日	サッポロビール 担当者名
				所属部署

(※税別価格表示)

ボンベイ・サファイア トニックエッセンス プロモーション事務局

FAX:03-5434-9839

ボンベイ・サファイア (販売)

〒150-0011 東京都渋谷区神宮前3-13-11 A-PLACE 池田本家ビル2階

サッポロビール株式会社 www.sapporobeer.jp

BOMBAY SAPPHIRE

THE TONIC ESSENCE
MADE WITH NATURAL QUINA EXTRACT



2019年 ボンベイ・サファイア トニックエッセンス プロモーション

極上のジントニックを 生み出すために。

2018年、5名のレジェンドバーテンダー監修のもと、

ボンベイ・サファイアのための本格的なトニックエッセンスを開発しました。

ジントニックの完成度を飛躍的に高めるトニックエッセンスは大きな話題を呼び、

昨年のプロモーションでは多くのバーテンダーから支持を受けました。

本年もプロモーションを実施いたしますので、

極上のジントニックを生み出す「THE TONIC ESSENCE」を、

どうぞお楽しみください。

*ボンベイ・サファイアは、ボタニカルマシーによって世界中から厳選された10種類のボタニカルを使用し、
高留法は「ヴェイパー・インフュージョン製法」を採用。



レシピ

PRIME GIN & TONIC

プライム ジントニック

甘味と酸味を抑え、苦味を効かせることで、

ボタニカルの複雑さとドライな味わいを感じるジントニック

- ボンベイ・サファイア 30ml
- トニックエッセンス 10ml
- 炭酸水 90ml
- ライムジュース 3ml (1tsp)
- ライムスライス 1枚



- ① グラスに氷、ボンベイ・サファイア、トニックエッセンス、ライムジュースを入れ、しっかりとステア
- ② 炭酸水を注ぎ、上下に軽くステア
- ③ ライムスライスを入れて完成

< 下記の点をお覚えていただきますと、より美味い仕上がりとなります >

- **ジントニックエッセンス、炭酸水はよく冷えたものをご使用ください**
液体の温度が低いほど酸味は後味に残る性質があり、よく冷えた材料を使用することでより炭酸感を維持できます。
- **ジントニックエッセンス、ライムジュースを入れた際、しっかりとステアしてください**
温度の高いトニックエッセンスや、ジン、ライムジュースとなじませるように、しっかりとステアしてください。
- **炭酸水を注いだ後、全体がよくなじむようにステアしてください**
比重の高いトニックエッセンスがグラスの底に残りやすいため、炭酸水を注いだ後、全体がよくなじむようにステアしてください。

※ トニックエッセンス「炭酸水」10mlのトニックウォーターは、
軽微なトニックウォーターに対して、甘味・酸味を調整しています。

PRIME SHORT GIN & TONIC

プライム ショートジントニック

クラシックなギムレットにトニックエッセンスの甘味と苦味を

加えることで、ボンベイ・サファイアの味わいが引き立つカクテル

- ボンベイ・サファイア 45ml
- トニックエッセンス 10ml
- ライムジュース 15ml
- ライムスライス 1枚



- ① シェーカーに氷、ボンベイ・サファイア、トニックエッセンス、ライムジュースを入れ、シェイク
- ② グラスに静かに注ぎ、ライムスライスを飾って完成

バーテンダーコメント

岸 久 Hisashi Kishi

ジントニックを作るも飲むもシンプルで美味しき普遍的なカクテルです。バーテンダーはこのジントニックをどのように仕上げるか考えます。私の長年のテーマは、そのジンにあったトニックの原液に、様々な水質の水と炭酸ガスを混入してジントニックを作ることでした。この度のプロジェクトは、ボンベイ・サファイアのボタニカル成分からインスピレーションを受け、専門家の豊富な素材知識、調合技術をもとに、ボンベイ・サファイアトニックエッセンスをあらゆる角度から分解検証して再構築しています。そのような過程により、まさにボンベイ・サファイアのめめのトニックエッセンスが仕上がったと思います。

上野 秀嗣 Hidetsugu Ueno

“ホシモノ”のキナ含有エッセンスは、ただキナ含有量を増やせばいい訳ではなく、1ml以下のバランスが必要で、なおかつ他の道筋を許さない唯一無二を目指しました。このエッセンスは、ボンベイ・サファイアのジントニックの完成度を完璧に仕上げる事はできず、それにとまるところではありません。苦味、甘味、香味、その全てがカクテル作りの幅を広げられる、実に創作心をくすぐるのです。使い方は作り手次第、何処までもその創作意欲を掻き立ててくれるものと信じてます。是非色々試して自分だけの使い方を見出して下さい。

松葉 道彦 Michihiko Matsuba

ここ数年、世界のバーシーンでジンプームと共に、進化と多様化しているジントニック。海外では様々なジンやトニックウォーター、果実、ハーブ、野菜などを使って注目を集めています。このトニックエッセンスは、天然由来のキナ抽出物を使用しながら、カクテルにしたときの透明度を求め、ボンベイ・サファイア、トニックエッセンス、ソーダ、ライムの黄金比率を目指しました。国外にあるトニックショップや自家製の物とは一線を画した、どのようなバーテンダーにも使いやすい、出来栄ではないかと思います。

北添 智之 Tomoyuki Kitazoe

トニックウォーター一歴生の歴史的背景から、より本物に近づける為の味合いを構成を考えました。クベペベリー（香料）を採用した事で、フレッシュ感と食感を表現する事が出来た。凝縮されたトニックエッセンスは、あらゆるカクテルの味合いに深みを与えるアイテムとなる事でしょう。ボンベイ・サファイアと味わいの仕がつかない構成にしていますので、リッチでスムーズなボンベイ・サファイアのジントニックに仕上がります。ドライテイストから濃厚なテイストまで新しい味わいをお楽しみください。

浅倉 淳 Atsushi Asakura

ここ数年、国内外のジンの露出の急増と共に、トニックウォーターへの注目が高まり、本格的なトニックウォーターを求めるバーテンダーが増えています。このトニックエッセンスは、ジュース類との相性もよく、ジントニック以外にもカクテルの副材料としても使用していただけます。ボンベイ・サファイアのボタニカルの一つであるクベペベリー（香料）を使用しており、ボンベイ・サファイアベースのカクテルに甘味と苦みだけでなく、繊細で淡く（微）のある香りと味わいをあたえてくれます。



世界No.1 プレミアムジン「ボンベイ・サファイア」の特長

©2016年TWS社 日本代表店 全店

10種類のボタニカルが醸し出す 深く華やかな香り。

ボンベイ・サファイアのスムーズな味わいの決め手になるのが、ボタニカルの調合にも描かれる。世界中より厳選された10種類のボタニカル。その絶妙なレシピは、1761年にイギリス北部のウーリントンにて、Thomas Dakinが開発したものです。



ボンベイ・サファイアの蒸留法 「ヴェイパー・インフュージョン製法」

一般的なジンが4〜5種類のボタニカルを直接スピリッツに浸すのに対し、ボンベイ・サファイアでは、蒸気となったスピリッツを銅製のバスケットに収めた10種類のボタニカルに通過させ、香り高い部分だけを吸収させスムーズで複雑な味わいをつくりだします。これがボンベイ・サファイアの「ヴェイパー・インフュージョン製法」です。

