

〈ちゅうかつ〉

酎活とは?



幅広い世代の方が、自宅や飲食店で焼酎にふれる機会を増やし一年を通して焼酎の魅力、楽しみ方を知り、知人・友人に広めていく活動。

★ 焼酎の杯数UPに貢献!

既存の焼酎ユーザーは勿論、今まで焼酎にふれる機会の少なかった新たな客層(若い世代)に焼酎の楽しみ方を訴求することで杯数UPに貢献。

★ 顧客満足度の向上!

今流行の炭酸をベースとしたトッピングメニューで、お酒を楽しむシーンを提供することで満足度向上。

★ 簡単なアレンジメニューの展開!

トッピングの素材はフードメニューに多く利用される素材に絞っている為、簡単なアレンジで提供可能。



ラインナップ ■本格芋焼酎からり芋:720ml/1800ml ■本格麦焼酎和ら麦:720ml/1800ml



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。  www.sapporobeer.jp サッポロビール株式会社



本格焼酎からり芋・和ら麦を使ったレシピを公開!お試しあれ!

迷ったときはこれ!

酸味シュワっと

レモン 割り

材料

お好みの焼酎、レモン、もしくはレモン果汁適量、氷、炭酸水

作り方

1. 氷を入れたらグラスに焼酎を1/4
2. マドラー回して焼酎をひんやり
3. 炭酸を3/4、優しく注いでレモンをぎゅっと搾ったら
4. マドラーでそっとひと回し



Today is 割り 酎'sday!

苦味キリッと

ライム 割り

材料

お好みの焼酎、ライム、もしくはライム果汁適量、氷、炭酸水

作り方

1. 氷を入れたらグラスに焼酎を1/4
2. マドラー回して焼酎をひんやり
3. 炭酸を3/4、優しく注いでライムをぎゅっと搾ったら
4. マドラーでそっとひと回し



Today is 割り 酎'sday!

ほっと一息お茶割り

緑茶 割り

材料

お好みの焼酎、氷、緑茶

作り方

1. 氷を入れたらグラスに焼酎を1/4
2. マドラー回して焼酎をひんやり
3. 緑茶を3/4、注いでマドラーでひと回し



Today is 割り 酎'sday!

コーン茶 割り

材料

お好みの焼酎、氷、コーン茶

作り方

1. 氷を入れたらグラスに焼酎を1/4
2. マドラー回して焼酎をひんやり
3. コーン茶を3/4、注いでマドラーでひと回し



Today is 割り 酎'sday!

新感覚トッピング

ほんのリメロンの香り

きゅうり 割り

材料

お好みの焼酎、きゅうり(適量)、氷、炭酸水

作り方

1. 氷を入れたらグラスに焼酎を1/4
2. マドラー回して焼酎をひんやり
3. 薄くスライスしたきゅうりをグラスに入れたら
4. 炭酸を3/4、優しく注いでマドラーでそっとひと回し
5. ほんのリメロンの味がする

オススメ
和ら麦



Today is 割り 酎'sday!

涙が出るほど、うまい

わさび 割り

材料

お好みの焼酎、わさび(適量)、氷、炭酸水

作り方

1. 氷を入れたらグラスに焼酎を1/4
2. マドラー回して焼酎をひんやり
3. 炭酸を3/4、優しく注いで、わさびを添えたらマドラーでそっとひと回し

オススメ
からり芋



Today is 割り 酎'sday!