

ご繁盛 ドリンク提案本 2023

相談するなら、サッポロビール。



乾杯を
もっとおいしく。

飲食店様向け

「乾杯をもっとおいしく」 ～お客様大満足に向けて～

サッポロビールは、1876年9月の創業以来、時代の様々な環境変化を乗り越え、日本のビール文化、お酒の文化を伝承してきました。

そして、これからも、環境の変化にしなやかに対応し、ビールやお酒の無限の可能性を信じ、お酒と人との未来を追求し、お客様大満足を目指していきます。

お客様の外食ならではの価値を求めるニーズは年々高まっており、飲食店様における商品そのものの品質はもちろん、飲み方、お料理とのマッチングを通じて、お客様にとっての価値を高め、「乾杯をもっとおいしく」していくことがサッポロビールの使命です。

サッポロビールは、お客様にご愛飲頂ける樽生商品の理想的な姿を「感動品質」という言葉で位置付けています。樽生商品は生きています。飲食店様の「ご理解」、「ご尽力」なしには表現できません。サッポロビールは「感動品質」を永くご提供するための「工夫」や「変革」を継続して展開していきます。

外食産業は、元気・笑顔創造産業です。サッポロビールは、お客様の明日への力に繋がる一杯を、一店でも多くのお店で提供して頂ける様、お客様に寄り添い、ビジョン「誰かの、いちばん星であれ」の実現を目指してまいります。

サッポロビール株式会社
代表取締役社長

野瀬 裕之

相談するなら、サッポロビール。

飲食店様のご繁盛を、サッポロビールならではの強みでサポート。多彩な商品や情報、サービス等のご提供から種々のご相談まで、どうぞお任せください。

P3~

サッポロビールの「ヒト」×「会社」のチカラ

皆様のニーズに寄り添いながら、140年以上にわたる長い歴史を歩み続けるサッポロビール。
営業担当者・ブランドマネージャーの想いや、会社の歩みをご紹介します。

P3 We are SAPPORO!! P5 サッポロビールの歩み



P7 持続可能な社会に向けて P8 相談するなら、サッポロビール。

**P9 現在の外食ニーズを
調査しました!**

**P10 季節イベントの
提案もおすすめです**

P11~

コンセプトの明確化で理想のメニューづくり

ご繁盛店になるには、まずコンセプトを明確にして戦略を練り、より効果的なメニューでお客様の満足度を高めることが大切。理想のメニューづくりをお手伝いします。

**P11 お店のコンセプトは
定期的にチェック!**

**P13 ドリンク戦略は
3つの考え方がポイントです**

P15 メニューのデザインは、2つのポイントが決め手となります

P17 業態に合わせた品揃え&メニューで顧客満足度をアップ!

P19~

ニーズに合わせた多彩な商品群

さまざまな業態の飲食店様に自信をもっておすすめできる
豊富なドリンクを、商品カテゴリー別にご案内します。



P19-30 ビールテイスト P31-36 ハイボール P37-48 サワー&カクテル

P49-56 スピリット&リキュール P57-62 梅酒&焼酎 P63-74 ワイン

**P75-78 ノンアルコール&
ソフトドリンク P79-90 商品一覧 P91-102 POP・ジョッキ&
タンブラー・サーバー**

こちらから
PDFは



We are SAPPORO!!

私たちは、常にこだわりの商品をお届けしながら、飲食店様のご繁盛をサポートしています。皆様の声に真摯に向き合い、「誰かの、いちばん星」を目指して、日々挑戦を続けています。

営業担当者からのメッセージ



“外食業界・飲食店様の
ご発展のために全力を尽くす！”
その強い思いで日々奮闘中です。
何かお困りのときには
サッポロビールを思い出して
いただけるよう、頑張ります。

吉本 梨乃

今、この時代だからこそ、
“人”と“人”とのつながりを大切に。
これまでの歴史で培ったものを、
次代へ継承していくないと
意気込んでいます。

上野 裕史



「誰かの、いちばん星」となるために、
20年間、訪問した飲食店様を
記し続けたノートは、約190冊に。
これからも、大好きな
飲食店様と共に走り続けます。

梶浦 清孝



常に進化し続ける飲食店様から、
私自身、日々刺激をいただいています。
落ち込んだときも、気がつけば、
ビールを片手に笑顔になっている。
外食は、唯一無二の存在です。

小松 千波

私たちに、たくさんの元気や笑顔、
そして勇気を与えてくれる飲食店様。
そんな飲食店様と共に輝く
「誰かの、いちばん星」であり続けたい。
貴店を、私たちにお任せください。

黒才 大樹



サッポロビールの歩み

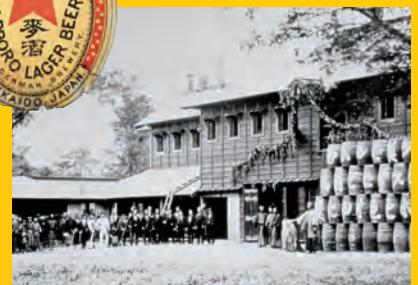
サッポロビールの長い歴史の中には、大きな節目となつたいくつものできごとがあります。これまでの歩みを振り返り、そのターニングポイントをピックアップしてご紹介します。

1

札幌ビールの誕生

1876年 「開拓使麦酒醸造所」開業

明治政府が北海道に設置した「開拓使」により、1876年、ビール醸造事業のための「開拓使麦酒醸造所」が完成。北海道初のビールの名は、冷製「札幌ビール」でした。



1887年 「札幌麦酒会社」設立～官営から民営へ

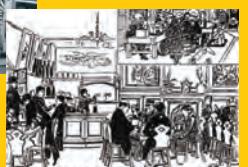
1882年、開拓使は廃止。その後、醸造所は1886年に大倉喜八郎率いる大倉組商会へと払い下げられました。すなわち民営化です。翌1887年、政財界に影響力を持つ渋沢栄一らが発起人となり、「札幌麦酒会社」を設立。サッポロビールの基礎が確立されました。

2

恵比寿ビールの誕生

1887年 日本麦酒醸造会社の設立

ビール事業の将来性に着目して1887年「日本麦酒醸造会社」が設立され、1889年、現在の東京・目黒区にエビスビール醸造場が完成。翌年、「恵比寿ビール」が発売され、人気を博します。



3

大合同、大日本麦酒株式会社の発足

1906年 「大日本麦酒株式会社」の設立

大手4社の競争が激化するビール業界で、工場が札幌にあり不利だった札幌麦酒は、1903年、隅田川沿いに東京工場を完成させ、製造量で業界トップとなります。その後、競争よりも団結をという考えから、1906年に札幌麦酒・日本麦酒・大阪麦酒の3社が合同し、市場シェア7割を誇る「大日本麦酒株式会社」が発足しました。



4

「ニッポンビール」から「サッポロビール」へ

1964年 社名変更「サッポロビール株式会社」

1949年、大日本麦酒は「日本麦酒株式会社」と「朝日麦酒株式会社」に分割されました。日本麦酒は新ブランド「ニッポンビール」を発売するものの苦戦。サッポロビールの復活を望む声が高まり、1956年、北海道限定で復活発売。売れ行きは好調で、翌年は全国発売に踏み切り、1964年、社名を「サッポロビール株式会社」と変更しました。



5

サッポロビールの広告宣伝

1958年 ミュンヘン サッポロ ミルウォーキー

1970年 男は黙ってサッポロビール

1994年 「エビスビールあります。」で大躍進



6

新たな価値を提供する商品づくり

1971年 「エビスビール」の復活発売

28年ぶりに復活、戦後初めての麦芽100%ビール

1977年 「サッポロびん生」の発売

現在の「サッポロ生ビール黒ラベル」。1989年に愛称「黒ラベル」が正式ブランド名に

1987年 プレミアムビール「エーデルピルス」誕生

世界最高峰と言われるチェコ・ザーツ産のファインアロマホップだけを使用

2003年 国産ぶどうのみを使用した「グランポレール」誕生

2006年 焼酎事業参入

楽丸酒造を設立し、乙類焼酎に本格参入

2011年 バカルディ社と業務連携

本物のスピリットのおいしさや楽しさを日本に広める

2013年 「男梅サワー」でノーベル社とコラボ

樽詰スパークリングワイン「ポールスター」全国発売

簡単オペレーションと低原価を実現

2019年 ソラチエースだけを使ってつくったビール

「SORACHI 1984」誕生



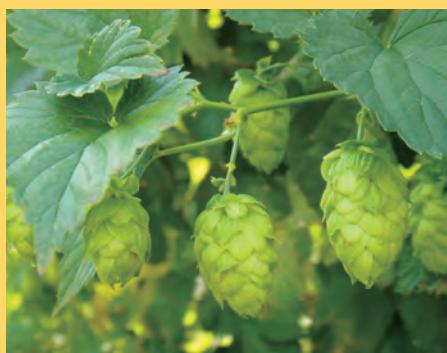
PDFは
こちらから



持続可能な社会に向けて ~サッポロビールの取り組み~

より安心できる商品や持続可能な社会を目指し、私たちは独自の取り組みを展開しています。そこには、創業時より140年以上かけて培ってきた原料へのこだわりが詰まっています。

育種と協働契約栽培



サッポロビールは、1876年創業時からビール主原料の大麦とホップ、両方の育種を行う世界でも数少ないビール会社です。作物の栽培・加工・育種などのプロフェッショナルである「フィールドマン」が、生産者と積極的にコミュニケーションを取りながら、安全でおいしい原料づくりに取り組んでいます。

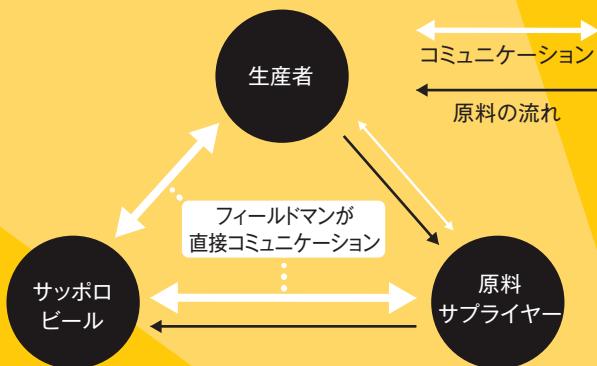
● 協働契約栽培3つの柱

大麦とホップの产地と
生産者が明確であること

生産方法が明確であること

サッポロビールと生産者の
交流がされていること

● サッポロビールならではの協働契約栽培



環境の変化に強い大麦とホップの新品種を 2035年までに実用化

このまま気候変動が進んだ場合、将来的に主要原料である大麦とホップの収穫量が減少してしまうリスクがあります。当社は創業時から培ってきた原料研究の成果を活用し、気候変動のリスクにも適応できる新品種の開発を進めており、2035年までに国内市場で実用化することを目指しています。



相談するなら、サッポロビール。

サッポロビールは飲食店の皆様の相談相手になることを目指しております。困ったことがあれば営業担当者に気軽にお声がけください。飲食店様をサポートする各種ツールもご用意しておりますので、ぜひご活用ください。

サッポロビール 飲食店サポートサイト



外食トピックス、外食トレンド通信、ドリンク研究所、WEBピアアカデミー、サーバートラブル対処法など飲食店様に役立つ情報を届けています。



こちらから
ご確認いただけます!



LINE



繁盛店の扉に掲載されている外食トピックス、外食トレンド通信、ドリンク研究所などの情報をLINEで配信しております!ぜひご活用ください。

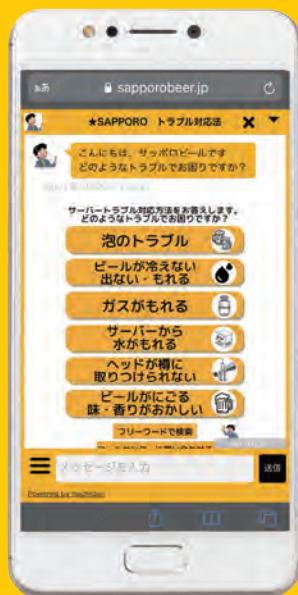


こちらから
ご登録
いただけ
ます!



*ご登録には“あいこぼ”が必要です。営業担当者にお問い合わせください!

★SAPPORO トラブル対応法(チャットボット)



スマホで簡単!トラブル解決
「泡ばかりになる!」「ビールが冷えない!」などのトラブル、実は飲食店様ご自身で解決できることも少なくありません。「★SAPPORO トラブル対応法」なら、画面上の項目をタップしていくだけで、最適な対応方法をご提示。センターに連絡して対応を待つ前に、まずは検索を!



こちらから
ご確認
いただけます!



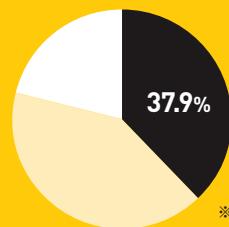
PDFは
こちらから



現在の外食ニーズを調査しました!

外食にまつわるお客様の意識や行動が、現在どう変化しているのかを徹底調査。いまお客様が求めている外食スタイルの傾向が、見えてきました。

● お酒を飲む外食状況(2021年1~8月)



※2021年当社調べ n=1,600

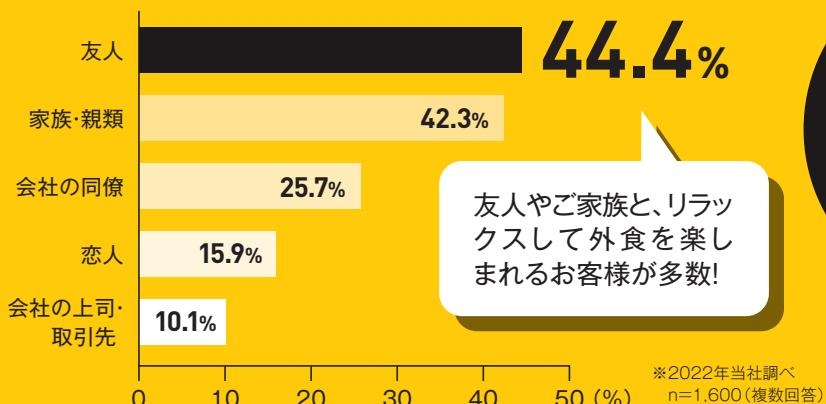
● 外食での飲酒意向



※2022年当社調べ n=1,600

コロナ収束後、95%のお客様が外食にてお酒を楽しむことをご希望!

● 誰と外食を楽しむ?

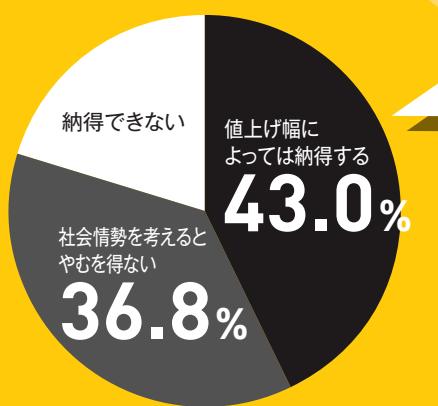


友人やご家族と、リラックスして外食を楽しめるお客様が多数!

お客様のニーズに対応し、外食の楽しさを再認識していただきましょう



● 外食価格の値上げについて

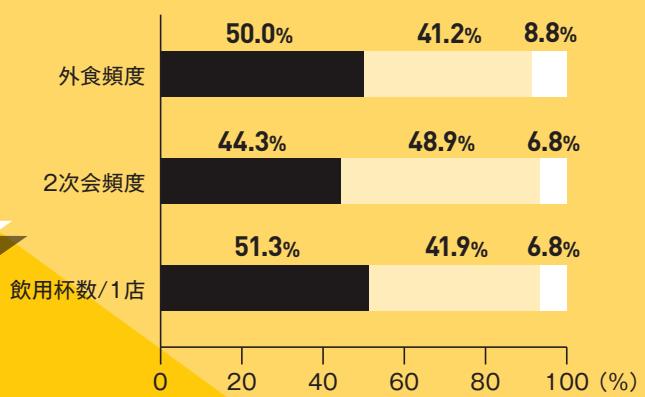


※2022年当社調べ n=800

約8割のお客様は値上げを許容する一方で、4~5割のお客様は外食頻度が減少傾向。

※外食価格が1割程度上昇した場合を想定

● 値上げした際の利用頻度



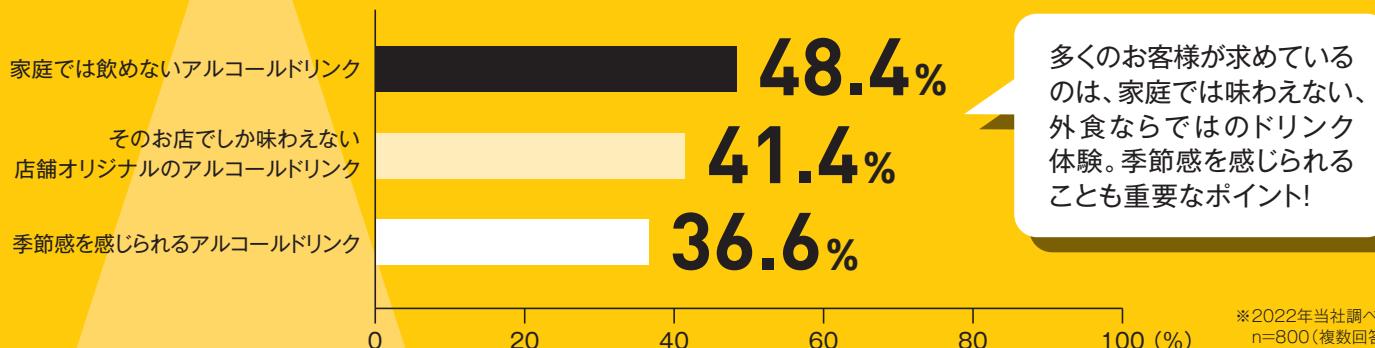
季節イベントの提案もおすすめです

季節ごとのきめ細かいプランやメニューのご提案は、集客にも効果的。シーズンを先取りした、イベント感の盛り上げをおすすめしています。



シーズンごとに、求められるサービスは変化しています

● 外食でのアルコールに対するニーズTOP3



1年を通じ、常にお客様を飽きさせない話題作りを

冬

12月	1月	2月
クリスマス	バレンタイン	
忘年会	新年会	



年末年始は宴会シーズン! スパークリングワイン需要の高まり時。

春

3月	4月	5月
	お花見	
送別会	歓迎会	ビヤガーデン



ロゼワインや梅酒カクテルなど、春色ドリンクで華やかに。

夏

6月	7月	8月
	ビヤガーデン	
	納涼会	
	花火大会	



冷たいビールの旬! 爽快なフローズンサワーなどもおすすめ。

秋

9月	10月	11月
秋冬の新メニュー	ハロウィン	ボージョレヌーボー
		紅葉



ハロウィンパーティーはもはや定番! 毎年恒例ボジョレも必須。

こちらから
PDFは



お店のコンセプトは定期的にチェック!

どの業態の飲食店様にもぜひおすすめしたいのが、お店のコンセプトの見直しです。目指すスタイルを明確にするために、記入式「コンセプトシート」をご活用ください。



客層/ターゲット

メインに来てほしいお客様、サブのお客様を具体的にイメージしましょう。

性別・年齢

職業・年収 (例:世帯収入=夫〇〇万円、妻〇〇万円)
歳
円

平日・休日の行動様式 (居住地・勤務地)

お店選びのポイント (例:会社の近く・家族と食事できる)



利用動機

なぜこの店を利用するのか。立地、店構え、ドリンクの種類、料理、接客などお客様はお店を決定します。

機能(立地要因)

利用目的

- Q(料理・ドリンクの質と量)
- S(接客)
- C(清潔さ)
- A(雰囲気)



接客/サービス

お客様に対して「不快を与えない行動」と「喜ばれる行動」を意識した接客を心がけましょう。

作業ベース

(入店までのオペレーションや、不快感を与えない接客)

意識ベース

(笑顔や元気の良い挨拶など、お客様を喜ばせる接客)



立地条件

昼夜の人の流れ、平日・休日での集客状況など、立地特性を確認しましょう。

基本コンセプト

お店のコンセプトとは、どんなお客様を想定するか。どんな商品、サービスで他店との差別化をするか。お客様にどのように利用していただくか。導き出されたコンセプトに基づいてドリンクメニュー、フードメニュー、客単価などを設定しましょう。



メニュー

何が自店のウリなのかを明確にし、他店との差別化を意識したメニューでアピールしましょう。

実際に書き出して、以下の3点をしっかりと確認しましょう。中心の基本コンセプトと、周囲の8項目がつながっていることが大切です!

お店で働くスタッフも、
店の「あるべき姿」を
共有しているか?

その「あるべき姿」と
お店の現状に、
ギャップはないか?

ターゲット層の利用動機に
則した、お店の「差別化」は
できているか?

エリア特性(例:ビジネス立地、繁華街、郊外(ロードサイド)など)

物件特性(例:路面or地下・席数・駐車場・営業時間など)

人流特性(例:平日/土日・昼夜など)

競合店情報



客単価

ランチタイム・ディナータイムに分けて設定したターゲットになりきって注文ストーリーを作り客単価を設定しましょう。

フード

●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円

ドリンク

●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円

新規客向け(店外販促)

(例:SNS利用・店構えの工夫・チラシ配布など)

リピーター向け(店内販促)

(例:QSCAの向上、次回来店販促など)

ウリ商品(フード&ドリンク)

定番メニュー

おすすめ・日替わりメニュー

コースメニュー



雰囲気/造作

内装や外観、小物やBGMなど、お客様を意識し、居心地を良くする演出をしましょう。

店外

(店構え(高そう/安そう)・店名や看板文字の書き方など)

店内

(POP・メニュー・インテリア・BGMなど)



ドリンク戦略は3つの考え方がポイ

繁盛店が常に力を入れるのが、ドリンクメニューの構成です。
ドリンクならではの強みを、ぜひ集客にフル活用してください。

売上&利益率アップ・低オペレーション実現・体験価値を創造
フードに加え、ドリンクで大きく差がつく!

1

売上・利益

戦略・業態によって異なりますが、売上の4割~6割はドリンクが占めています。原価率の調整もしやすいので、お店の売上・利益アップにつながります。

●お客様のニーズに合わせた商品を揃え、売上アップ

性別や年代によって、お客様のニーズはさまざま。そのニーズに応える商品を豊富に取り揃えることで、オーダー杯数を増やし、客単価を上げられます。



●高利益率ドリンクの活用で、原価率コントロール

フードに比べて設備投資も少なく、原価を抑えられるドリンクの効果的な活用により、ドリンクメニュー全体で原価率のコントロールが可能です。



ドリンクは、工夫次第でバリエーションを多彩に増やせます。オーダー数をアップして売上を上げつつ、原価率や設備費負担などはしっかり低減。低原価のミックスドリンクなどを有効活用すれば、さらに利益率アップ! お店のご繁盛に大きく貢献できます。

ントです

お客様にも
お店にも嬉しい
メニューづくりは、
ドリンクの充実が
大きな決め手です!



2

オペレーション

フードに比べてオペレーションの負担を軽減できるため、スピーディなご提供が可能になります。

● 低オペレーションドリンクの活用

顧客満足度を上げるのに重要なのは、ファーストドリンク。3分以内での提供をこころがけましょう。「低オペレーション」ドリンクの活用でスタッフの作業が軽減されます。フードに比べ追加オーダーも容易です。



オペレーションを軽減する
ドリンク活用で、お客様対応の
時間を増やし、お客様満足度
アップにつながります。

3

体験価値

オーダーの回数が多いため、
お客様とのコミュニケーションも
増やせます。

● 高い顧客体験価値の提供

お客様は外食に対して、家庭では体験できない本格感や非日常感を求めています。ターゲット層の性別や年齢層に合わせて、お店ならではの「ドリンク体験」をご提供しましょう。料理との相性やトレンドにフレキシブルに対応できるのもドリンクの強みです。



パーカクト樽生

季節のカクテル&サワー



「家庭では味わえない」
ドリンクの提供や、外食
ならではの楽しさの演出
により、お店の魅力も
お客様の満足度も大きく
アップします。

PDFは
こちらから



メニューのデザインは、2つのポイント

メニューづくりのコツは、お客様の目線に立ったものにすること。
使い勝手の良さ、お店らしさをアピールできているかが要チェック事項です。

1

見やすく 選びやすいデザイン

まずは設定したターゲット層を念頭に、お客様の視点でメニューをとらえ、実際に見やすくオーダーしやすいか、魅力を感じるかどうかをシミュレーションします。

● お客様視点で見やすいデザイン

お客様に「悩まない」「恥をかかない」「ストレスを与えない」ことを意識したわかりやすいメニューで、お店への好感度アップ!

ヒートマップ



- 視線滞留時間・割合、お客様がどこに興味を持ったかの測定値です。
- 視線到達率、目立つかどうかなど緑からオレンジ色で表記しています。
- 視線到達までの時間、どのような順番で見たかなど、サッポロビールで調査しました。
- メニューは調査時のものです。



男性

1杯目は即決、2杯目
はじっくり。興味ポイントには視線集中!

1杯目 約19.4秒
2杯目 約23.6秒

女性

1杯目も2杯目も、メニ
ュー全体をじっくり
精査。

1杯目 約37.1秒
2杯目 約35.5秒

男性向けには、大きく目立つメニュー表記が効く!女性
向けには、各メニューの説明を丁寧に。男女共に注目
する、トレンド商品は目立たせて!

※2018年当社調べ

2

業態に合ったラインナップの用意、 顧客層に合わせたデザイン

開業業態にマッチしたラインナップやカテゴリーが揃っているか、お客様を満足させられるか、さらにお店やターゲット層にマッチしたメニューでデザインになっているかも大切なポイントです。

● 開業業態に合わせたラインナップ

メニューバリエーションの豊富さは、顧客満足につながります。
お店のコンセプトやサービス・フードに合わせたオリジナル・
カテゴリーも用意しましょう。

ビールはもちろん、おかわり需要の多い「チューハイ・
サワー」「ハイボール」等も揃えましょう。

たとえば
居酒屋業態
なら

トが決め手となります

● 選びやすいデザイン

お客様やスタッフのことを配慮したデザイン設計に。
見やすさとともに、価格や説明、情報のわかりやすさも大切。

「おすすめマーク」
活用で目線を
キヤッチ

製法や歴史、
男性が喜ぶ
うんちくネタを

目線が最初にいく
ところにウリと
なる商品を配置

付加価値や特長が
すぐわかる
ネーミングを

各カテゴリー、
3アイテム揃えで
認知度アップ

書体の種類は
3種類以内で
統一感を

選びやすいデザインの
重要なポイントは、
1.見やすいこと、
2.価格などが分かりや
すいこと、
3.魅力的なこと



● 来店顧客層に合わせたデザイン

メニューインは、お店の特長をアピールできる大切なポイント。
お店の雰囲気や来店顧客層に合わせて、メニューのデザインを考えましょう。



デザイン例

こち
ちら
か
ら
P
D
F
は



業態に合わせた品揃え＆メニュー

ドリンクメニュー数は絞り込みの傾向にあり、
業態間での差は少なくなってきました。
居酒屋・中華・洋風バルの平均的なドリンクメニュー数は

50
前後

となっています。

●メニュー名を決めるポイント キャッチコピーで伝える

- 商品価値を高める(オノマトペや味わいを表現)
- ターゲットへ向けた訴求(誰に好まれる商品なのかを明確に)
- 料理との相性を伝える(濃厚〇〇にはさっぱり〇〇ドリンクなど)
- 形式的な表現ではなくターゲットに合わせた言い回し

※当社調べ

居酒屋

豊富なラインナップと 低原価のドリンク

一番人気はやっぱり生ビール

●一人あたり平均飲用比率(業態別)



生ビール

28.0%

※2022年当社調べ
n=246
(飲食店POSデータ調査)
(対象期間:2022年3月~8月)

メニューの充実とオペレーションの簡素化のため、大容量の焼酎・ワインをフル活用し、材料の組み合わせを工夫します。



デザイン例

中華

料理との相性の良さを 中心に展開

団体利用が多く、びんも人気!

●瓶ビールをよく飲用する業態



中華

21.3%

※2022年当社調べ
n=94(複数回答)

お茶割りなどの活用でラインナップ強化と原価低減を図ります。団体利用に向けた、びんビール拡充もポイント。料理と合う、さっぱり系も充実を!



デザイン例

洋風バル

ワインとカクテルの 多彩さが力

赤白だけでなく泡もグラス提供!

●ワインの種別飲用比率



スパークリングワイン
23.7%

※2022年当社調べ
n=962
(飲食店POSデータ調査)
(対象期間:2022年3月~8月)

通常のドリンクメニューとは別に、ワインメニューの用意を。その他のアイテムも、女性を意識してカクテル系などのラインナップを拡充します。



デザイン例

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。
●本ページの価格は居酒屋業態でのデータを参考に表記しています。販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

お客様満足度をアップ!

飲み放題

お客様のニーズに応える豊富なラインナップを

飲み放題メニューづくりのポイントは「豊富なバリエーション」「低原価商材活用」「低オペレーション」。お客様のニーズに合わせ、ポイントを押さえたラインナップを検討しましょう。

宴会のお酒はやっぱり
飲み放題がマスト

幅広く楽しめるよう
多彩な品揃えを用意!

飲み放題でも本物志向
積極的に投入を!

短時間で気軽に楽しむ
サクッと飲みも好評

- 宴会の際、
お酒は「飲み放題プラン」で
注文することが多い

- 飲み放題メニューは
お酒の種類が
少なくて不満である

- プレミアムビール等があれば
価格がUPしても
状況によって利用したい

- 短時間で低価格の
飲み放題があれば
利用したい

YES
58.9%

※2022年当社調べ
n=800

YES
49.1%

※2022年当社調べ
n=800

YES
50.3%

※2022年当社調べ
n=800

YES
57.8%

※2022年当社調べ
n=800

お客様が求める酒類のラインナップ充実度が、集客の大きな武器に!

- 飲み放題メニューにほしいお酒

1位 スタンダード
ビールの生
74.1%

2位 プレミアム
ビールの生
68.4%

3位 チューハイ・
サワー類
61.3%

4位 ハイボール
36.6%

5位 カクテル類
33.8%

6位 ワイン
32.0%

7位 びんビール
24.5%

※2022年当社調べ
n=800
(複数回答)

1 ビール

プレミアムビールを含むプレミアムコースと、スタンダードビール提供のリーズナブルなコースの併用で、あらゆるお客様のニーズを充足。

バリエーション

2 サワー

ニーズが高いサワー類は原価もオペレーションも低減。

バリエーション
低原価
低オペレーション

3 ワイン+ポールスター

銘柄表記で分かりやすく。泡のグラス提供も。

低原価
低オペレーション

4 梅酒

若い女性人気の梅酒は低原価。バリエーションで選ぶ楽しみを。

バリエーション
低原価



デザイン例

5 ハイボール

二杯目の定番は確実にラインナップし利益拡大を。

低原価
低オペレーション

6 ノンアルコールカクテル

割り材に使える商材を活用。お酒を飲めない方にも選択肢を。

バリエーション
低オペレーション



PDFは
こちらから



Beer Taste

ビールテイスト

外食への期待にお応えするために

外食に、高付加価値を求める「プレミアム化」が進んでいます。

お客様の期待にお応えする、高品質で個性豊かなビールをご提供しましょう。

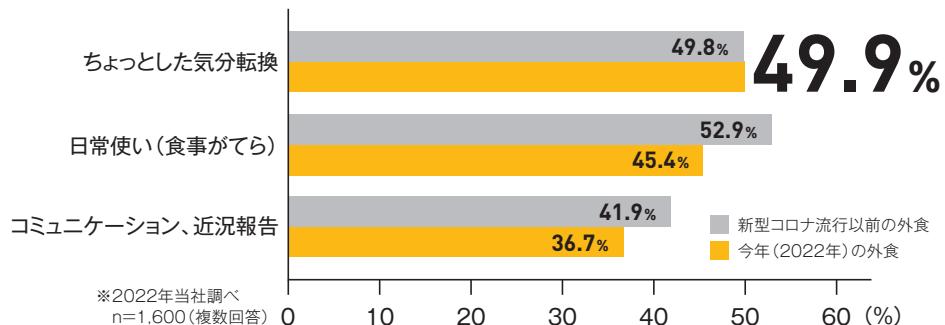
★外食のプレミアム化

お客様はいま、外食によってもたらされる「ちょっとした気分転換」を最も求めています。
ご自宅では体験できない高品質の生ビールのご提供で、外食ならではの「特別感」の演出を。



外食の理由が、コロナ前の「日常使い」から変化して、
「ちょっとした気分転換」がトップに!

●新型コロナウィルス流行以前と現在の外食目的・理由



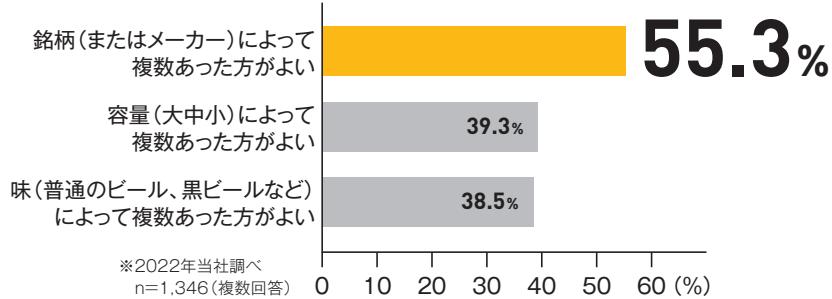
★ お客様それぞれのご要望に、多様なラインナップでお応えしましょう

**樽生とびんビールを併用して、
バリエーションを豊かに**

「ビールの種類を増やしてほしい」「ドリンクの豊富さで店を選びたい」というお客様が増えています。銘柄・容量・味わいなど、お好みやシーンによってお客様のニーズはさまざま。定番ドリンクのビールだからこそ、多彩なご要望にお応えできるよう、樽生とびんビールを合わせて、お取り扱いのバリエーションを増やしていきましょう。

過半数のお客様が銘柄(メーカー)の違うビールのバリエーションをご希望!

● 飲食店で飲むビールの種類について



**業態や価格帯に合わせた
アイテム選定を!**



★ 個性と物語

**ブランドらしさとストーリーで
ビールの魅力アップ**

サッポロビールは、ビールのおいしさや品質に徹底的にこだわることは当然のこととして、ブランドの「個性」やお客様とブランドが紡いできた「物語」によるビールのさらなる魅力化を目指しています。

お客様の外食体験への高い期待にもお応えし、熱狂的なファンを拡大してまいります。

マーケティング本部
ビール&RTD事業部長
武内 亮人



こちらから
PDFは



サッポロ生ビール 黒ラベル

完璧な生ビールを。

生のうまさにこだわり続ける黒ラベルは、1977年4月1日に生まれ、2023年4月で47年目を迎えます。誕生から一貫して生ビールのうまさを追求し続け、47年目を契機にさらに進化します。黒ラベルが目指す「完璧な生ビール」とは、麦のうまみと爽やかな後味の完璧なバランス。味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡。何杯飲んでも飲み飽きない、ビール好きの大人たちにさらに愛されるビールを目指します。



ブランドマネージャー
齋藤 愛子

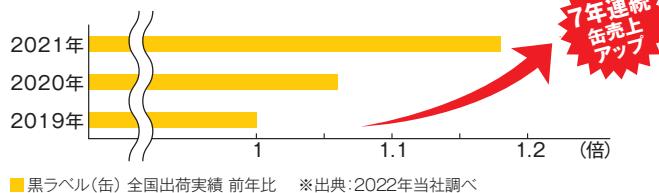


黒ラベル
(樽生)
アルコール分 5%
200樽 P297
100樽 P296



**黒ラベルは7年連続缶売上アップ
20・30代のお客様から支持。**

● 黒ラベル(缶) 出荷実績



「大人の★生。」をテーマに、
引き続きTVCMを展開します。

● 黒ラベル(缶) 若年層購入率



今やサッポロ生ビール黒ラベルの顔でもある妻夫木聰さんが2023年も引き続きTVCMに登場。「大人の★生。」をテーマに、妻夫木さんが魅力的な大人たちと出会い、黒ラベルを片手に、時に真面目に、時に楽しく語り合います。黒ラベルファンの共感とともに、飲食店様のご商売のお役に立てるブランドとして、さらなるイメージアップを図ってまいります。



パーフェクト黒ラベル

徹底的に品質にこだわった、感動を生むパーフェクトな樽生。認定を受けた協力店のみでご提供する、こだわり抜いた黒ラベルです。

泡が生まれる。
この泡は、うまさをつなぐ。

パーフェクト黒ラベルを提供するための「3つのC」

Creamy

パーフェクトに
クリーミーな泡

Clear

パーフェクトに
クリアなビール

Cold!

パーフェクトに
コールドな温度

泡にこだわる黒ラベルが、さらにミクロ単位のきめ細かさを実現したクリーミーな泡。7:3の黄金比率で黒ラベルをおいしく味わっていただけます。

ジョッキやタンブラーを徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいの黒ラベルを実現します。

味や香りといった黒ラベル本来の飲み飽きないうまさを追求し、グラス・樽・注出というすべての温度管理を徹底します。



完璧な生ビールを。
the
PERFECT
黒ラベル

パーフェクトチェンジャー

パーフェクト樽生協力店様専用のカランレバーおよび専用泡付け器具をあわせて、「パーフェクトチェンジャー」と名付けました。通常カランに比べ、フロスティミスト^{*1}をより多く生成できるようになり、泡の再生力は7%、泡持ちは15%向上^{*2}します。クリーミーな泡が長続きし、「生のおいしさ」がアップします。

*1 泡とビールの境界にできるもう一つのごく細かな泡の層のこと。
飲むたびに泡を再生し、泡持ちは良くする。

*2 未使用時との比較(当社調べ)



薄づくりグラス

クリーミーな泡をより実感いただける薄づくりグラスをご用意しました。お客様に、より繊細な味わいをお楽しみいただけます。

パーフェクト黒ラベル専用で
380ml、400mlの2サイズ展開



サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR

「最もビールがおいしい瞬間はその日の1杯目。」というコンセプトのもと、提供品質に徹底的にこだわったサッポロ生ビール黒ラベルを3種の注ぎ方で楽しめる通年型ビヤバーを銀座で営業しています。



集客に繋がる施策を 積極的に展開しています。

お客様の来店促進に繋がる各種施策を随時実施。
貴店を継続的にサポートしていきます。

2022年の施策例

「この星に、乾杯。」 デジタルくじ引きキャンペーン

キャンペーン対象店舗で「パーフェクト黒ラベル」を注文すると、デジタルくじ引きに参加でき、当選者には「オリジナルサンドブラストグラス」をプレゼント。



PDFは
こちらから

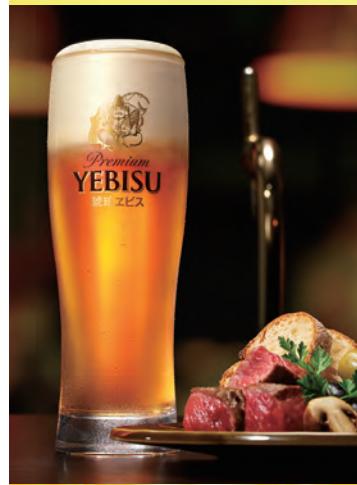


Color Your Time! YEBISU

ヱビスビールは1890年の誕生以来、本場ドイツのおいしさにこだわり続け、本物のビールの先駆者として、変わらぬおいしさを届け続けてきました。麦芽100%、ヱビス酵母、ふんだんに使用されたバイエルン産アロマホップ、そして長期熟成。吟味しつくされた原料と製法がつむぐ、旨味あふれる、ふくよかなコクは、おいしいお料理と共に飲食店様で過ごす、幸せなひと時を彩ります。季節や料理に合わせて、多彩なラインナップの中から選んでいただくこともおすすめです。



ブランドマネージャー
沖井 尊子



BORN IN 1890, TOKYO

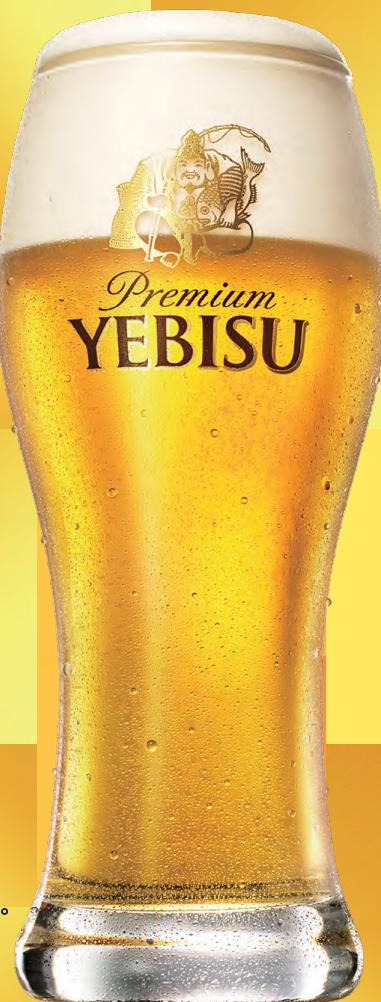


ヱビスと、
いい時を。



吟味しつくされた
原料と製法がつむぐ、
旨味あふれる、ふくよかなコク。

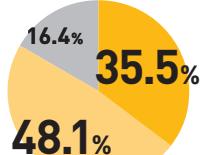
ヱビス(樽生)
アルコール分 5%
20ℓ樽 0458 10ℓ樽 0806



エビスお取扱店様イメージ

8割以上のお客様が、お店の印象が良くなると答えていました。

- 飲食店が「エビスビール」を取り扱っていると、お店の印象は変わりますか？



※2020年11月当社調べ n=732

エビスビール、本物のおいしさへのこだわり

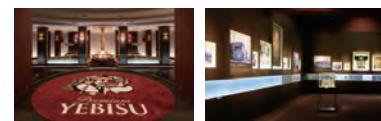
本場ドイツのビール純粹令に則った麦芽100%。ふんだんに使用された、香り高き、ドイツ・バイエルン産アロマホップ。エビスだけに使用を許された、門外不出のエビス酵母。手間暇かけた、長期熟成。

エビスビール、それは唯一無二のビールです。



オンラインエビスビール記念館ツアー 「エビスがもっとおいしくなる話」

130年を超えるエビスの歴史やそのビール文化、ラインナップ、料理とのマリアージュ等、エビスビール記念館のブランドコミュニケーターがオンラインでご案内いたします。



※詳しくは営業担当者までお問い合わせください。

絶品エビスの店

絶品のエビスを、絶品のお料理と共に。ご家庭では味わうことのできない最高の飲食体験のお届けを目指す「絶品エビスの店」。

絶品
YEBISU
の店

専用サイトへのご登録で情報発信をサポート

「食べログ」の専用サイトに、「絶品エビスの店」としてご登録いただけます。ご登録後は、グルメなお客様に向け、エビスのブランドサイトやFacebookにて積極的に情報を発信していきます。より効果的な集客に繋げることで、貴店をさらに強力にサポートします。



「絶品エビスの店」だけのコンテンツで、さらにバックアップ

●エビス特別オンラインセミナー

エビスがよりおいしくなる、お役立ち情報が満載!エビスならではのオンラインセミナーにご参加いただけます。

●グルメなエビスファンが集うファンサイトへの登録

2022年、新たにファンサイト開設!積極的にお店の情報発信をしていきましょう。

●多彩なグラス

薄づくりタンブラーのほか、季節や液種の味わいの特長を際立たせる多彩なグラスをご用意。



絶品エビスの「3つのC」

Creamy

パーフェクトにクリーミーな泡

泡にこだわるエビスが、さらにミクロン単位のきめ細かさを実現したクリーミーな泡。7:3の黄金比率でエビスをおいしく味わっていただけます。

Clear

パーフェクトにクリアなビール

ジョッキやタンブラーを徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいのエビスを実現します。

Cold

パーフェクトにコールドな温度

味や香りといったエビス本来の飲み飽きないうまさを追求し、グラス・樽・注出というすべての温度管理を徹底します。

PDFは
こちらから



SORACHI 1984

1 まずは、SORACHI1984を知ろう！

1984年にサッポロビールが開発した伝説のホップ「ソラチエース」だけでつくった「凜として、香り立つ」味わいのゴールデンエールです。ヒノキやレモングラスを思わせる香りとおいしい余韻をお楽しみいただけます。まずは、ブランドストーリームービーをご覧ください。



SORACHI1984
ブリューイングデザイナー
新井 健司

エール
ビール
上富良野産
ソラチエース
一部使用

北海道

世界を変えるやも
このビールは、
しづない。



ホップへのプライド。

アルコール分
5.5%
10ℓ樽 TF30

HISTORY of SORACHI ACE

- 1984年9月5日… 北海道空知郡上富良野町で
ソラチエースホップ誕生(品種登録)
- 1994年……… ソラチエース渡米
- 2002年……… アメリカのホップ農家による再発見
- 2010年頃～…… アメリカのブルワリーの間で評判となり、世界的なホップへ
- 2019年……… SORACHI1984発売
- 2020年……… ソラチエースホップの国内生産量拡大開始

国産ソラチエース100%でつくるという夢に向かい進んでいきます！

※アメリカ産ソラチエース使用、上富良野産ソラチエース一部使用

2 個性的な香りをいかした 多彩なフードペアリングが可能！

ヒノキやレモングラスのほか、魚のハーブと呼ばれる「ディル」を思わせる香り、そして、ココナッツや蜂蜜のような甘い香り。この豊かな個性をいかし、さまざまなフードペアリングが展開できます。香りなどのクセが強い料理とも相性抜群です。



● 海鮮料理と好相性!
北海道業態におすすめ!
「ディル」を思わせる香りを
いかしたペアリング。



● チーズと好相性!
イタリアン業態におすすめ!
「ココナッツ」を思わせる乳系の香りをいかしたペアリング。



● スパイス・
ハーブ系と好相性!
エスニック業態におすすめ!
「レモングラス」のような香りを
いかしたペアリング。

3 さらに、多彩な飲み方提案も可能！

個性的な香りのSORACHI1984があることで、さまざまなドリンクのご提案が可能です。

● 泡を楽しむソラチラテ

泡だけを楽しむ新感覚ドリンク。
リキュールやシロップと組み合わせたソラチラテカクテル
もおすすめです。

※牛乳のような見た目から「ラテ」と表記しておりますが、乳成分は含まれていません。



ソラチラテ
の注ぎ方は
コチラ



● オリジナル レシピの ソラチカクテル



1984年生まれの
バーテンダー
「西山 圭」氏監修



4 店舗掲載や「SORACHI BASE」の認証もご検討ください！

グルメサイト「レポハピ」にて取扱店舗として紹介、
記事化も可能です。また、SORACHI1984ブリュー
イングデザイナーによるレクチャーを受けて認定
される、「SORACHI BASE」プログラムもスタート。
多彩な形でお店をPRできます。

レポハピ



詳しくは
こちらから



ビール / 樽生

エーデルピ尔斯

世界最高峰とされるチェコ・ザーツ産ファインアロマホップのみを使用。

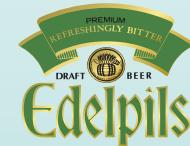
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力の本格ピ尔斯ビール。

こんもりした泡をつくる本場の「3度注ぎ」がおすすめです。

- ドイツで認められた「エーデル(高貴な)ピ尔斯ナー」
- チェコ・ザーツ産のファインアロマホップだけの贅沢さ
- 「3度注ぎ」のこだわりでつくる、スフレのような泡

醸造技師の思いが結実

ドイツに留学していた社員が1984年、開発に着手。ドイツの正統な製法に則り、3年の試行錯誤を経てピ尔斯ナービールを完成させました。その評価は非常に高く、ドイツ最古の醸造所が使う名称「エーデルピ尔斯」の使用が許されたのです。1987年の発売以来、高い品質を守り続け、今も熱烈なファンを擁しています。



アルコール分 5%
10ℓ樽 S016

エーデルピ尔斯の飲める店

鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力の本格ピ尔斯ビール。エーデルピ尔斯が飲めるお店を紹介しています。

詳しくは
こちらから



ビール / 樽生

白穂乃香

SHIRO HONOKA

きめの細かいクリーミーな泡、贅沢な無濾過製法がもたらす白い濁り。こだわりの厳選店のみでご提供するプレミアム樽生ビールです。

- 活きた酵母が釀す、華やかな香りとフルーティな味わい
- 無濾過ならではの白い濁り、独特の深みとまろやかさ
- 小麦麦芽の絶妙なブレンドによるクリーミーな泡

共につくりあげた自信作

「お店でしか飲めない味わいを持つ、これまでになかったビールをつくろう」との構想で開発。飲食店・酒販店の方々や現場の営業担当者と意見を交わし、一緒につくりあげました。納得するまで徹底的にこだわる、弊社のものづくりの伝統が実現させたビールの自信作です。



開発担当者:野口 博志

白穂乃香の飲める店

きめの細かいクリーミーな泡、贅沢な無濾過製法がもたらす白い濁り。白穂乃香が飲めるお店を紹介しています。

詳しくは
こちらから



地域限定販売

販売地区:首都圏一部・愛知県限定販売

アルコール分 5%
10ℓ樽 P590

PDFは
こちらから



サッポロラガービール

現存する日本で最も歴史のあるビールブランド「サッポロラガービール」。1877年、サッポロビールの前身、開拓使麦酒醸造所から発売されて以来、いつからか「赤星」という愛称で親しまれ、「飲食店」の瓶ビールとして飲み継がれてきました。長く愛され続けている伝統のおいしさをどうぞお楽しみください。



ブランド担当 末次 莉子

- 伝統とこだわりの瓶ビール
- 熱処理ならではの、しっかり厚みのある味わい

今もなお燐然と輝く“赤星”の物語

★サッポロラガービール

SINCE 1876 JAPAN'S OLDEST BRAND

赤星ラベルの変遷



ラベルの赤い星は、開拓使のシンボルである北極星。この北極星を発売当初から受け継いでいるのがサッポロラガービールです。



アルコール分 5%
大びん 633ml(20本入り) 0002
中びん 500ml(20本入り) 0052

赤星★探偵団

「赤星」が飲めるお店を楽しく紹介!

講談社とのタイアップにより、サッポロラガービール・通称「赤星」が飲める個性豊かなお店をご紹介。多彩なテーマの“おいしい情報”が満載です。

詳しくは
こちらから

赤星★縁日

赤星らしいキャンペーンで取扱店様の売上向上と送客に貢献します!

キャンペーン対象店舗で赤星を1本ご注文ごとに抽選を実施、出た賞に応じて景品をプレゼント。

*期間限定のキャンペーンとなります。
**2023年の実施は予定となっております。



新ジャンル / 樽詰

ホワイトベルグ

ビール大国ベルギーに学んだ新ジャンル。
ビールテイストの苦味が少し苦手なお客様にも、おすすめです。

気軽に楽しめるホワイトビールの味わい

- ベルギー産麦芽を使用した本格的な味わい
- 洗練されたフルーティで華やかな香り

本格的な味わい

洗練された華やかな香り

リキュール(発泡性)①

※本商品はビールではありません。リキュール(発泡性)①の商品です。

地域限定販売

販売地区:首都圏一部・沖縄県

WHITE BELG



アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94



新ジャンル / 樽詰

麦とホップ°

素材と品質にこだわった、ビール好きのための新ジャンル。
溢れるうまみ、円熟のコクをご堪能ください。

麦のうまみ引き立つ、麦原料100%※

- 飲み放題メニューに活用すれば集客力アップ

※麦芽・大麦・大麦スピリッツを使用した麦100%の商品です。

新ジャンルは、飲み放題でも人気

半数近くのお客様が「価格が安くなるのなら、飲み放題でのビールは新ジャンルでもいい」と回答しています(2022年当社調べ n=1,600)。



リキュール(発泡性)②

※本商品はビールではありません。
リキュール(発泡性)②の商品です。

アルコール分 5%
20ℓ樽 0565 10ℓ樽 0572

発泡酒 / 樽生

北海道生搾り

現地の素材にこだわった、北海道をまるごと搾った爽快なうまさ。
リーズナブルな飲み放題やお得なプランに効果的な一杯。

タイムサービス商材や飲み放題に最適!

- 北海道産大麦麦芽、富良野産ホップ(一部)を使用
- 素材のうまみを引きだす製法

北海道生搾り(樽生)

北海道産大麦麦芽使用

富良野産ホップ一部使用



発泡酒 アルコール分 5.5%
20ℓ樽 F302 10ℓ樽 F301

「ホワイトベルグ」はリキュール(発泡性)①、「麦とホップ 樽詰」はリキュール(発泡性)②、「北海道生搾り(樽生)」は発泡酒に分類されます。
メニュー等には「生ビール」と表記できません。

こちらから
P D F は



★ 地域限定ビール ★

ビール / 樽生・びん

サッポロ クラシック

素材のうまい、爽やかな味わい。ファインアロマホップの上品な香りが魅力です。

北海道への感謝の気持ちを込めてつくったビール!

- 素材作りから寄り添って、道産素材一部使用
- コクがあるのにスッキリ
- 北海道の食材と相性抜群

CLASSIC



(樽生)
アルコール分 5%
20ℓ樽 0122
10ℓ樽 4761
(びん)
アルコール分 5%
大びん633ml
(20本入り) 0600
中びん500ml
(20本入り) 8860

販売地区：
北海道

ビール / 樽生

風味爽快ニシテ

新潟の食に合う、爽やかなのどごしです。
特別感のあるビアメニューに。

新潟県限定ビール!

- 麦芽100%の生ビール
- うまいと爽やかさの両立
- オールインフェージョン製法※採用

※仕込工程で、じっくり優しく温度を上げていく製法。

風味爽快ニシテ



(樽生)
アルコール分 5%
20ℓ樽 E839
10ℓ樽 E840

販売地区：
新潟県

ビール / 樽生

静岡麦酒

静岡工場でつくられた県産の樽生ビール。
飲食店で飲めるのは静岡県だけです。

ふじのくに限定!

- 麦芽100%の生ビール
- きめ細かい泡、なめらかな口あたり
- 静岡県の食や風土との相性を追求

静岡麦酒



(樽生)
アルコール分 5%
20ℓ樽 H248
10ℓ樽 G476

販売地区：
静岡県

ビール / 樽生

パーフェクトクラシック



the
PERFECT
CLASSIC

コクがあるのにスッキリとした飲み心地。北海道限定の生ビールです。

★ 地域限定パーカクト ★

ビール / 樽生

パーフェクト 風味爽快ニシテ



the
PERFECT
風味爽快ニシテ

まろやかなうまいと爽やかな後味を両立した新潟限定の生ビールです。

ビール / 樽生

パーフェクト 静岡麦酒



the
PERFECT
静岡麦酒

ホップが爽やかに香り、純粋な味わいを楽しめる、静岡限定の生ビールです。

★ 微アルコール ★

酒類テイスト清涼飲料 / 缶

サッポロ ザ・ドラフティ

ビール好きが納得するうまさ! 0.7%・微アルコールの新ジャンル

- 「酔い過ぎたくない」シーンにもマッチ
- 気兼ねなく自由に飲めて、飲用機会を創出



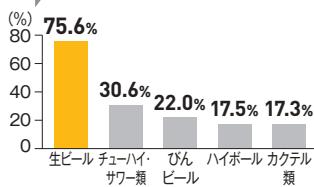
缶 [炭酸飲料]
アルコール分 0.7%
350ml 1V93
※本商品はビールではありません。

こだわりにお応えする豊富なラインナップ

樽詰

お店でしか味わえないおいしさを実現する樽詰商品を、多彩なバリエーションで取り揃えました。業態やお店のコンセプト、お客様のニーズに合わせてお選びください。

外食ならではのアルコールは、断然「樽生」!



● 外食ならではと思うアルコールドリンクは?

外食ならではと思うアルコールとして、「生ビール」を選ぶ人が7割超を占めています。樽生はお客様にとって、外食ならではの楽しさを象徴するドリンクだといえるでしょう。

※2022年当社調べ n=1,600(複数回答)

ビール

サッポロ生ビール
黒ラベル(樽生)



アルコール分 5%
20ℓ樽 P297
10ℓ樽 P296

エーデルピルス



アルコール分 5%
10ℓ樽 SO16

白穂乃香



アルコール分 5%
10ℓ樽 P590

SORACHI1984
(樽生)



アルコール分 5.5%
10ℓ樽 TF30

新ジャンル

ホワイトベルグ
(樽詰)



アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94

発泡酒

北海道生搾り(樽生)



アルコール分 5.5%
20ℓ樽 F302
10ℓ樽 F301

エビス(樽生)

アルコール分 5%
20ℓ樽 0458
10ℓ樽 0806



琥珀エビス
プレミアムアンバー(樽生)



アルコール分 5%
10ℓ樽 1W69

エビスマイスター
(樽生)



アルコール分 5.5%
10ℓ樽 LF08

エビス プレミアム
ブラック(樽生)



アルコール分 5%
10ℓ樽 K219

麦とホップ(樽詰)

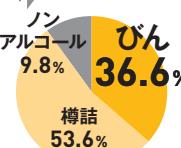


アルコール分 5%
20ℓ樽 0565
10ℓ樽 0572

びん

多種多様な銘柄を揃えたいなら、びん商品がおすすめ。自分のペースで楽しみたいお客様にも人気です。出数の多い樽詰商品と組み合わせてお選びください。

ビール注文の約4割、「びん」も安定の人気



● ビール飲用傾向

ビール注文数のうち、約40%は「びんビール」です。ビール出数構成比の高い居酒屋業態においても、約40%をびんが占めています。

※2022年当社調べ n=962(飲食店POSデータ調査)
(対象期間 2022年3月~8月)

ビール

サッポロ生ビール
黒ラベル



アルコール分 5%
大びん 633ml
(20本入り) P148
中びん 500ml
(20本入り) P150
小びん 334ml
(30本入り) P234

エビスビール



アルコール分 5%
大びん 633ml
(20本入り) 0608
中びん 500ml
(20本入り) 0292
小びん 334ml
(30本入り) P646

エビス プレミアム
ブラック



アルコール分 5%
小びん 334ml
(30本入り) K223

サッポロ
ラガービール



アルコール分 5%
大びん 633ml
(20本入り) 0002
中びん 500ml
(20本入り) 0052

PDFは
こちらから



Highball

ハイボール

外食ならではの本格的な味わいが決め手

すっきりした味わいがどのジャンルの食事にも合う、定番人気のハイボール。歴史のある世界的ブランドで、外食だからこそ楽しめるこだわりの一杯に。

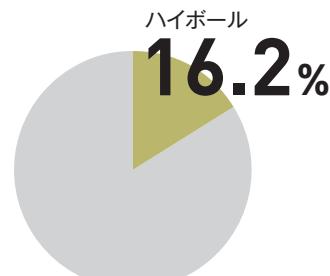
★お客様のニーズに応え、ラインナップの充実を

食中酒として人気のハイボールは、「味」そのものが、多くのお客様に好まれています。ブランドの特性をしっかりと打ち出して、お客様の満足度を高めることがポイントです。



平均飲用比率も、
アルコールで第2位!

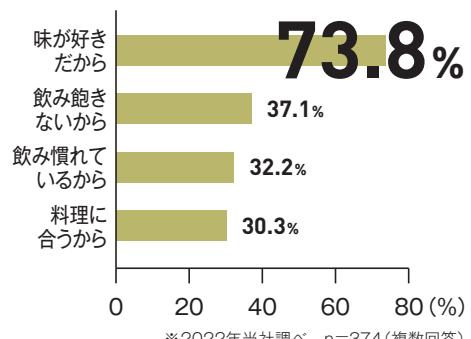
●一人あたり平均飲用比率



※2022年当社調べ n=962
(飲食店POSデータ調査)(対象期間:2022年3月~8月)

ハイボールを飲む理由は
「味が好き」がトップ!

●ハイボール飲用理由



※2022年当社調べ n=374(複数回答)



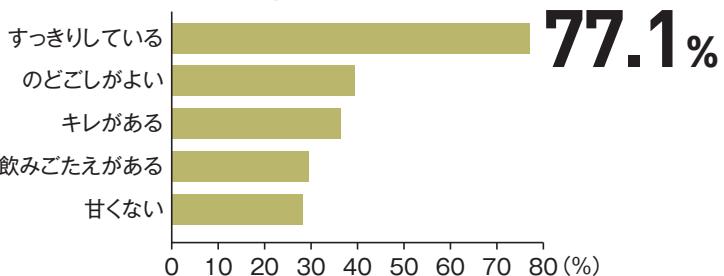
★爽快感とキレのあるハイボールが人気

8割近くが求めている「すっきり感」!

「味が好き」という理由で普段からハイボールを愛飲されているお客様に、さらにその「好きな味」を質問したところ、「すっきりしている」が77.1%に上りました。さらに「のどごし」と「キレ」が続き、爽快感のあるハイボールへの支持が高いことがわかります。

すっきりした味わいが、圧倒的な支持を得る

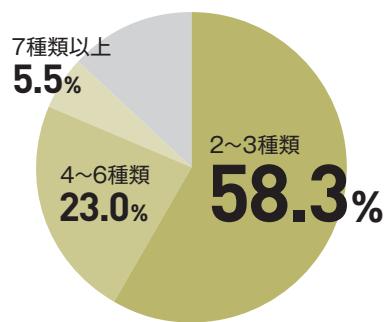
●ハイボールの好きな味



※2022年当社調べ n=280(複数回答)

複数のバリエーションを望む声が約87%!

●外食メニューではほしいハイボールの種類数

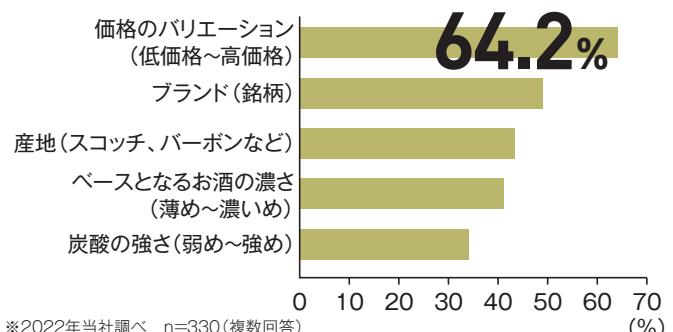


※2022年当社調べ n=379

お店のメニューであってほしいハイボールの種類数として、「2~3種類」と回答したお客様が58.3%と最多。「4~6種類」「7種類以上」を合わせると全体の約87%にもなり、多くのお客様が複数の種類を希望されていることがわかります。ベースとなるウイスキーのバリエーションを増やして、お客様の満足度をアップしましょう。

幅広い価格帯で定番ドリンクに奥行きを

●あると良いと思うハイボールのメニュー



※2022年当社調べ n=330(複数回答)

あると良いと思うメニューとして最多なのは、低価格から高価格まで幅広い「価格のバリエーション」となっています。外食の定番ドリンクとして定着したハイボールは、多品種を展開してニーズにお応えすることが重要。価格帯の異なるウイスキーを用意し、単価・売上アップにつなげながら、お客様に飲み比べる楽しさをご提供しましょう。

銘柄や熟成年数によってラインナップを強化

幅広い価格帯のメニューがほしいというニーズにお応えするには、プレミアムハイボールのカテゴリー化も効果的です。「12年」「15年」など、ウイスキーの熟成年数によってバリエーションを増やし、ハイボールのカテゴリーに奥行き感を持たせましょう。



PDFは
こちらから



デュワーズハイボール

スムースで芳醇、キレのある後味

「デュワーズ」の芳醇な香りとバランスのとれた味わい、そしてキレのある後味。口あたりなめらかで飲みやすく、多彩なシーンで楽しめるハイボールです。

— ESTD 1846 —
Dewar's®

ハイボールの起源

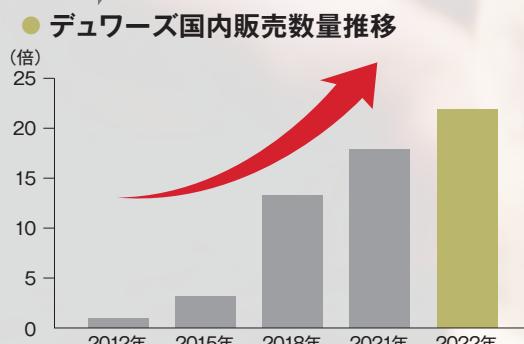
今や、世界で有名なカクテルのひとつとなった「ハイボール」。その起源は、1891年のニューヨークで創業家の一人であるトニー・デュワーがスコッチを飲みにサロンへ行ったとき、そこで出されたグラスが低かったのを見てひと言、「もっと背の高いグラスで」(“high ball”)と注文したのがきっかけだと言われています。以来、100年以上もの間、デュワーズハイボールの味わいと歴史は、世界中で愛されてきました。



※ハイボールの起源は諸説あります。

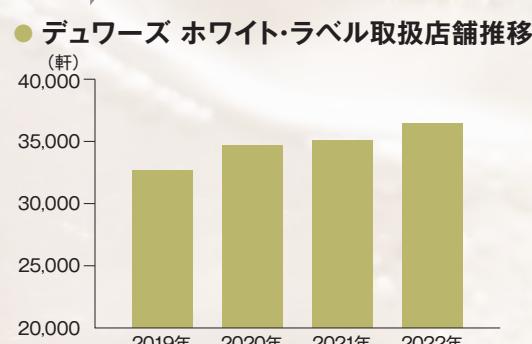


デュワーズは国内販売数量において、この10年間で急成長を続けています



※出典:当社出荷数量 2011-2021年間 (2011年を1とした時の推移)

デュワーズは毎年、取り扱い店舗数が上昇しています



※2022年当社調べ

ダブルエイジ製法

樽熟成させたモルトウイスキーとグレンウイスキーをブレンドした後、再びオーク樽に戻し、数ヶ月熟成させます。この工程によりそれぞれのウイスキーの個性がバランス良く調和し、さらにスムースな味わいに仕上がります。19世紀の初代マスター・ブレンダー、A.J.キャメロンの時代から受け継がれる伝統的な製法を守り続けています。



デュワーズ名誉アンバサダー インタビュー



酒向 明浩(さこう あきひろ)

岐阜県出身。

2010年に銀座酒向Bar、2017年に台北店をオープン。2018年よりデュワーズ名誉アンバサダーに就任。

いつもデュワーズを飲む酒向氏が個人的に好きな理由は?

30年前に勤めていたバーはアメリカ帰りの商社マン達がデュワーズを頻繁にオーダーしており、お客様の勧めで私もデュワーズハイボールを初めて飲みました。驚くほどおいしかったです。以来毎日飲んでも飲み飽きない、味噌汁やお茶の感覚になりましたね。

飲食店でデュワーズを扱うメリットは?

まず味わいがやわらかく、飲みやすい。ピート感が強すぎず日本人が慣れ親しんだ味のバランスです。ライトユーザーを含めた幅広い層におすすめできます。そして、食事を邪魔しないのも特長です。洋食はもちろん和食にも合います。2杯目のおかわりをしてもらえ、同時にコストパフォーマンスに優れているのも魅力です。

バーテンダーによるハイボールの作り方



ハイボールをおいしく作るPoint

Point 1

素早く作る

Point 2

ソーダを氷に当てないで注ぐ、ステアしすぎない

Point 3

濃さを一定に(カップなどでウイスキーを計量する)

「デュワーズ ホワイト・ラベル」で作るスタンダードなハイボール

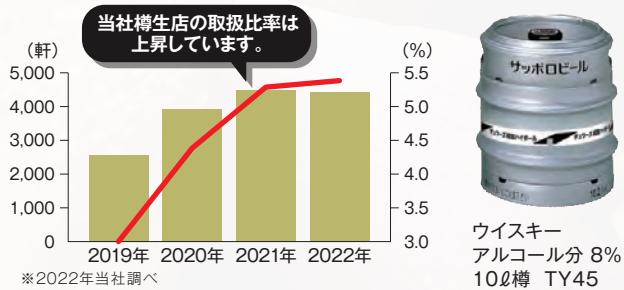


「デュワーズ 12年」で作るプレミアムなハイボール



樽詰を利用して、手軽にバリエーションを強化

● デュワーズ樽詰ハイボール取扱店数の推移



注ぐだけ



グラスを傾け側面を流れるように、氷に直接当てず注いでください。

1杯あたり
原価
約117円

※1杯150mlとした場合
原価480円の場合原価率:24%



デュワーズ

創業以来170年以上、世界中で愛され続けているデュワーズ。ダブルエイジ製法によるどこまでもなめらかな味わいは、食事との相性もぴったりです。ぜひホワイトラベルや12年などアイテム毎の違いと、ハイボールやロック・ストレートなど飲み方で変わる表情をお楽しみください。



ブランドマネージャー 須崎 藍美

Dewar's®

ブランド
サイトは
こちらから



マスターブレンダーによる「ものづくり」

初代A.J.キャメロンから現在の7代目ステファニー・マクラウドまで、マスターブレンダーがすべての工程に責任をもって高い品質の製品をつくる「ものづくりの精神」が受け継がれています。ステファニー・マクラウドはインターナショナルウイスキーコンペティションにおいて最も優れたブレンダーに与えられるマスターブレンダー賞に4年連続で選出されました。



デュワーズ
ホワイト・ラベル
アルコール分 40%
1,750ml
オープン価格 MT22
700ml
2022年12月現在価格:
¥1,574
2023年 4月以降価格:
オープン価格
C592
200ml
オープン価格 PT92

1,000を超える受賞歴



1886年のエジンバラ国際博覧会で初めてメダルを受賞して以降、今まで受賞歴は1,000を超えてます。

※ジョン・デュワーズ・サンズ社としての受賞。
2020年 パカルディ ジャパン社調べ

英国王室御用達



1893年にヴィクトリア女王より英国王室御用達を受け賜り、その名誉は現在に至るまで続いています。

アバフェルディ蒸溜所



デュワーズのウイスキーの核となるキモルトにはアバフェルディ蒸溜所で造られたモルトウイスキーを使用しています。

★ デュワーズラインナップ

長期熟成のプレミアムな品揃えで、満足感をご提供

幅広い価格帯のニーズにお応えするため、熟成期間が長いプレミアムなウイスキーを取りそろえることで、満足度を向上。また、お店の利益にも貢献できます。

熟成を感じる スムースな 味わいのスコッチ

12年以上熟成された原酒を使用しスムースな味わいと芳醇な香りに仕上げました。



デュワーズ 12年
アルコール分 40%
700ml
オープン価格
1X83

華やかでフルーティーさを 持つスムースな 味わいのスコッチ

より長期に熟成された原酒由来の甘く華やかな香りとスムースな味わいが特長です。



デュワーズ 15年
アルコール分 40%
750ml
2022年12月現在価格:
¥5,000
2023年 4月以降価格:
¥6,000
LE67

上質で洗練された 熟成を感じる スコッチ

18年以上熟成された個々のキーモルトの個性をバランス良く調和させました。



デュワーズ 18年
アルコール分 40%
750ml
2022年12月現在価格:
オープン価格
2023年 4月以降価格:
¥12,500
1V37

リッチで深みがある 贅沢な味わいの スコッチ

25年以上の希少な原酒使用。華やかさとリッチで深みのある味わいが特長です。



デュワーズ 25年
アルコール分 40%
750ml
2022年12月現在価格:
オープン価格
2023年 4月以降価格:
¥24,000
PZ92

★ ウイスキーラインナップ

多彩なバリエーションで、選ぶ楽しさをご提案

熟成期間や産地が異なるウイスキーなど、幅広くラインナップすることで、多様化するニーズにこたえることができます。

バリエーションに奥行きを持たせ、メニューを選ぶ楽しさをご提案します。

	スコッチウイスキー	アメリカンウイスキー
スーパー プレミアム	 デュワーズ 15年 デュワーズ 18年 デュワーズ 25年 オルモア 12年	 エヴァン・ウィリアムズ シングルバレル
プレミアム	 デュワーズ 12年 アバフェルディ 12年	 エヴァン・ ウィリアムス 12年 エライジャ・ クレイグ スモールバッチ リッテンハウス ライ ポトルド イン ボンド
スタンダード	 デュワーズ ホワイト・ラベル 700ml	 エヴァン・ ウィリアムス ブラックラベル ヘヴン・ヒル オールドスタイル

こちらから
PDFは



Sour & Cocktail

サワー&カクテル

バリエーションの強化で、集客力アップに

近年、伸長を続けるカテゴリーで、お店独自の魅力づくりにも貢献します。

メニューバリエーションを強化し、多彩な客層を取り込みましょう。

★ 果実味やお茶割りで、より豊富なメニューを

トレンドに対応しやすいサワー&カクテルは、工夫次第でアレンジの幅を広げられます。人気の高い果実味、低原価のお茶割りなど、多彩な品揃えで杯数アップにつなげましょう。



平均飲用比率は、
アルコール第3位!

●一人あたり平均飲用比率

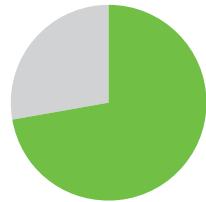


サワー・酎ハイ
13.7%

※2022年当社調べ n=962
(飲食店POSデータ調査)
(対象期間:2022年3月~8月)

フルーツやお茶の風味は
根強い人気を維持!

●果実やお茶の味わいが濃い
チューハイ・サワー類の魅力度



魅力を感じる
72.3%

※2022年当社調べ
n=804



★ ターゲット層に合わせたメニューの強化を

サワー・チューハイは、お客様の年代・性別によって味わいや価格帯へのニーズも異なるため、お店のターゲット層をしっかり考慮したメニュー構成が必要です。充実させるべきティーストや価格帯、さらに季節感やトレンドも意識しながら、多彩なメニューで選べる楽しさをご提供し、杯数アップにつなげていきましょう。

味わいに対するニーズを意識し、お店の顧客層を踏まえた品揃えに!

● 20代女性の場合

果実感のあるもの



※2022年当社調べ n=120

甘いもの

65.8%

47.5%

● 50代男性の場合

甘くないもの



※2022年当社調べ n=87

甘くないもの

36.8%

● 20代男性の場合

飲み続けられる味のもの



※2022年当社調べ n=104

飲み続けられる味のもの

32.7%

● 30代女性の場合

食事の邪魔をしない味のもの



※2022年当社調べ n=107

食事の邪魔をしない味のもの

20.5%

妥当だと感じている価格帯も、年代や性別によって違うことを意識!

● 20代男性の場合

300~350円未満



※2022年当社調べ n=104

● 50代男性の場合

350~400円未満



※2022年当社調べ n=87

350~400円未満

25.3%

● 40代女性の場合

400~450円未満



※2022年当社調べ n=112

400~450円未満

28.6%

● 20代女性の場合

500~550円未満



※2022年当社調べ n=120

500~550円未満

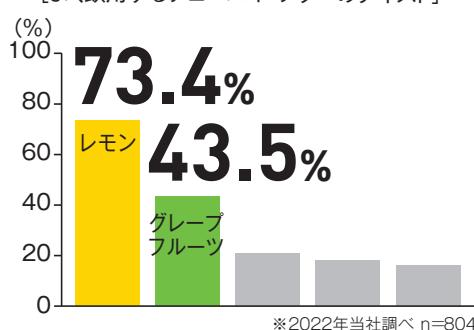
26.7%

★ 定番レモンに続き、グレープフルーツも人気

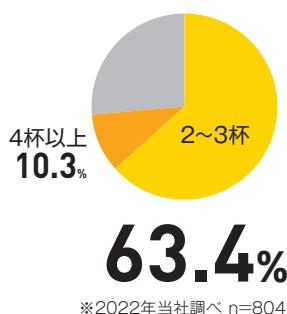
柑橘系サワーは複数種類の用意を

定番人気のレモンサワーに続き、人気上昇中ののがグレープフルーツサワー。いずれも樽詰サワーがベースなら、グラスに注ぎシロップ等を加えるだけでつくれます。サワーは2~3杯以上注文するお客様が多いため、低オペレーション＆低原価でメニューを充実させましょう。

● グレープフルーツも人気上昇中!
【よく飲用するチューハイ・サワーのティースト】



● チューハイ・サワーの1店舗あたり飲用杯数



★ お茶割りの人気理由は、食事に合うさっぱり感!

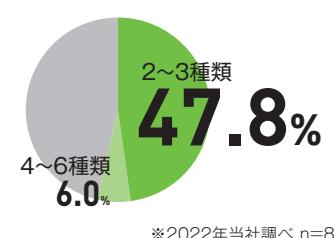
焼酎ベースで、より幅広い味わいを

食事に合い、飽きずに飲めるさっぱり感が魅力のお茶割り。多くのお客様が複数種類をご希望なので、しっかりバリエーションを揃えましょう。無色透明で癖のない甲類焼酎をベースにすれば、お茶の色も引き立ち、より幅広い味わいの一杯が手軽につくれます。

● お茶割りに求める味



● 飲食店のメニューであってほしいお茶割りの種類数



こちらから
PDFは



SINCE 1984

冰彩サワー

低オペレーションでスピーディーにご提供
アレンジ自在でバリエーションも多彩

サーバーから注ぐだけでOKの樽詰仕様、
手軽にアレンジしてメニューバリエーションを広げられます。

冰彩サワーの歴史は1984年に発売された
「サッポロホワイトブランデーDX冰彩」から
スタートしました。

通称「冰彩」として長く親しまれるロングセラーブランド、ホワイトブランデー仕立て※のまろやかな口当たりとフルーティな香りが特長のサワーです。

※ホワイトブランデー部使用。ブランデー香料を使用し
ホワイトブランデーの味わいを表現しています。



ブランドマネージャー
高原 務



冰彩サワー プレーン
リキュール
アルコール分 8%
10L樽 T166



冰彩サワー レモン
リキュール
アルコール分 7%
10L樽 T167



●冰彩 プレーンサワー
1杯あたり
原価
約83.2円
※氷1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:77.3%



●冰彩 レモンサワー
1杯あたり
原価
約89.2円
※氷1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:86.6%

注ぐだけ



飲み方提案

シロップを変えれば、バリエーションがどんどん広がる!

●冰彩 グレープフルーツサワー



1杯あたり
原価
約84.6円
※氷1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:77.0%

○氷彩サワー プレーン···150ml
ORibbon グレープフルーツシロップ
···30ml
○氷···適量

●冰彩 オレンジサワー



1杯あたり
原価
約82.2円
※氷1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:77.1%

○氷彩サワー プレーン···150ml
ORibbon ORANGE100
···30ml
○氷···適量

●冰彩 パインサワー



1杯あたり
原価
約105.6円
※氷1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:22.0%

○氷彩サワー プレーン···150ml
ORibbon 沖縄パイナップルシロップ
···30ml
○氷···適量

●冰彩 レモンライムサワー



1杯あたり
原価
約86.9円
※氷1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:16.1%

○氷彩サワー レモン···150ml
ORibbon ライムシロップ
···30ml
○氷···適量

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ペット・びん・紙パック

男梅サワー

人気のノーベル製菓「男梅キャンデー」が
すっきりサワーに!

唯一無二の 梅干し感 男梅サワー



※2013年4月 サッポロ 男梅サワー缶発売

こだわりの梅干し感!
大好評の「しょっぱい旨さ」!
多彩なサワーを、
簡単に低原価でご提供

よくある甘めの梅サワーではない、
酸味と塩味の「梅干し味」
飲み方のバリエーション多く、
話題性もバッチリ

しょっぱ
ウメえぞ!



男梅サワーの素

炭酸水で割るだけで簡単に男梅サワー
が作れる、お徳用コンクです。



1 : 3
+
1 : 3

男梅サワーの素
45ml
男梅サワーの素
アルコール分 20%
ペットボトル
1,800ml
¥1,650 TZ18
びん 500ml
¥650 1N82

※2023年1月
リニューアル予定

男梅の酒

炭酸水で割るだけで、簡単に男梅サワー
が作れます。ロックでもお湯割りでもOK!



1 : 2
+
1 : 2

男梅の酒
60ml
男梅の酒
アルコール分 15%
びん 720ml
¥800 MY85

1杯あたり
原価
約 95円

※1杯180mlとした場合
原価率: 22.0%

男梅シロップ

サッポロビールの大容量焼酎と組み
合わせて、1杯あたり約86円の原価で
提供できます。



1 : 1 : 3
+ +

サッポロ焼酎 男梅シロップ おいしい炭酸水
36ml 36ml 108ml
1L業務用 男梅シロップ 紙パック 1,000ml
¥850 JP49

1杯あたり
原価
約 86円

※1杯180mlとした場合
原価率: 22.0%

飲み方提案



定番! 梅落とし

男梅サワーの中に
梅干しを1つ放り
込むと、梅の風味
がより豊かで濃く
なり、まさに梅づ
くしな味わいに。



定番! 梅塩固め

梅落としに加えて、
塩をジョッキの縁に。
男梅サワーの味わ
いを最大限に引き
出す、ワンランク
上の飲み方。



定番! 塩回し

ジョッキの縁を濡
らして塩を付ける。
甘くしてしょっぱい
梅の旨さが、より
引き立つ濃厚な
味わいの一一杯に。



香り攻め

男梅サワーに大葉
を一枚フロート。
爽やかな紫蘇の
香りが鼻を突き抜
け、味わいもより
華やかに変化する。



梅火山 夏の陣
青唐辛子を躊躇
なくグラスに投入。
爽やかな辛味が
梅の風味と相ま
って、夏にぴったり
なフレーバーに。



梅火山 冬の陣
勇気を出して2本
の赤唐辛子を投入
すると、ピリッとした
辛味がアクセになる、
冬にぴったりな一杯
が完成。



梅涼し
レモンをくし切りに
して男梅サワーの
中へ。梅のしょっぱ
さとレモンのすっぱ
さのハーモニーが
グッド!



浪花咲き
水面に咲く花のよ
うに、男梅サワーに
ガリを飾って。心地
よい酸味が後を引
く、ナニワ生まれ
の一杯だ。

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算: 容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFは
こちらから



グレフル新登場！

濃いを。本気の恋

ギスウ、
と塹つた、感じ

炭酸水で割るだけ！

本気の恋を
語るわけね、
あなた！

やつぱ、
本気の濃い
だよねえ！

濃いは、恋
ふたりに。



カーパーフィア



濃いめのグレフルサワーの素 アルコール分 25%
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 2M63 ※23年3月発売予定
びん 500ml ¥650 2H94

濃いめのレモンサワーの素 アルコール分 25%
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 1Q37 ※23年2月リニューアル予定
びん 500ml ¥650 1N93 ※23年2月リニューアル予定

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



シチリア産手摘みレモン果汁使用



簡単オペレーション

1 : 3



+



濃いめのレモンサワーの素 おいしい炭酸水

1 : 2



+



濃いめのレモンサワーの素 おいしい炭酸水

(アルコール度 約6%の
濃いめのレモンサワーが完成。)(アルコール度 約8%の
濃いめのレモンサワーが完成。)

レモン漬け込み酒一部使用



原価低減に貢献

■参考小売価格1,800mlペットボトル1,650円(税抜)

1杯原価約49円

(濃いめのレモンサワーの素30ml+おいしい炭酸水90ml)

原価率16.3% ※1杯300円売価

単価アップに
貢献!

「濃いめの裏ワザ」ショットグラス

「追加レモン」用として原酒30mlを提供

1杯100円として 原価率27.5%

15ml、30mlに
★マーク

飲み方提案

濃いめのレモンサワーの素 基本の飲み方 炭酸水で1:3で割るだけ!

●濃いめのレモンサワー

1杯あたり
原価
約73円

※原価450円の場合原価率:16.2%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- おいしい炭酸水 135ml
- 水 適量

●濃いめのレモンサワー〈塩レモン〉

1杯あたり
原価
約49円

※原価300円の場合原価率:16.3%

- 濃いめのレモンサワーの素 30ml
- おいしい炭酸水 90ml
- 水 適量

●濃いめのレモンサワー&紅茶

1杯あたり
原価
約75円

※原価450円の場合原価率:16.6%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- 紅茶 90ml
- おいしい炭酸水 45ml
- 水 適量

●濃いめのレモンサワー&トマト

1杯あたり
原価
約79円

※原価480円の場合原価率:17.5%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- トマトジュース 45ml
- おいしい炭酸水 90ml
- 水 適量

●濃いめのレモンサワー〈追いレモン〉

1杯あたり
原価
約85円

※原価450円の場合原価率:18.8%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- おいしい炭酸水 135ml
- カットレモン 1/8個
- 水 適量

●濃いめのレモンサワー&ヨーグルト

1杯あたり
原価
約87円

※原価450円の場合原価率:19.3%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- ヨーグルトドリンク 45ml
- おいしい炭酸水 90ml
- 水 適量

●濃いめのレモンサワー&ガリ

1杯あたり
原価
約88円

※原価480円の場合原価率:19.5%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- 甘酢生姜(ガリ) 15g
- 水 適量

● しょっぱいすっぱい対決

● しょっぱい旨さ!
● あなたはどういう派?
● あなたはどういう派?
● レモンの味が濃い方で濃いめのレモンサワー

● 梅干し派
● 男梅サワー
● お店でウメえ、しょっぱい
● 男梅サワー

お店で使えるPOP訴求

PDFは
こちらから

びん

全力応援系ドリンク★ バリキンジ

3つの植物エキス配合
生姜 山椒
高麗人参

さっぱりした飲み口と、植物エキス配合による
かすかな苦みが魅力のリキュール。
低原価でどんな料理とも相性抜群、
40~50代男性のお客様が
多い飲食店様に最適!

バリキンジ アルコール分 24%
びん 1,800ml ¥1,600 LC29



飲み方提案

2杯目からの定番! 飲み飽きないうまさ

●バリハイボール



1杯あたり
原価
約82円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:21.5%

- バリキンジ.....60ml
- おいしい炭酸水.....120ml
- 氷.....適量

●バリオレ



1杯あたり
原価
約95円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:25%

- バリキンジ.....60ml
- オレンジジュース.....120ml
- 氷.....適量

●バリジンジン



1杯あたり
原価
約85円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:22.4%

- バリキンジ.....60ml
- ジンジャーエール.....120ml
- 氷.....適量

●バリバブリー



1杯あたり
原価
約173円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:38.4%

- バリキンジ.....60ml
- ポールスター.....120ml
- 氷.....適量

●バリサワー



1杯あたり
原価
約128円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:33.6%

- バリキンジ.....60ml
- 樽詰サワー.....180ml
- 氷.....適量

●バリリコピン



1杯あたり
原価
約101円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:26.6%

- バリキンジ.....60ml
- トマトジュース.....120ml
- 氷.....適量

●バリビール



1杯あたり
原価
約134円
※1杯180mlとした場合
※原価480円の場合原価率:27.9%

- バリキンジ.....60ml
- サッポロ生ビール
黒ラベル(樽生).....180ml
- 氷.....適量

●バリさんしょ



1杯あたり
原価
約82円
※1杯180mlとした場合
※原価380円の場合原価率:18.2%

- バリキンジ.....60ml
- おいしい炭酸水.....120ml
- 追い山椒.....2g
- 氷.....適量

びん

ウメカク

果実仕立ての梅酒カクテル

梅と果実の味わいが女性に大人気、フルーティな梅酒カクテル。
注ぐだけのびんタイプだから飲み方も自由自在、
ロックやソーダ割りも簡単につくれ、オペレーションの低減に。
梅酒・果実酒をよく飲む若者層にもアピールできます。

飲み方提案

●ウメカクソーダ割り



1杯あたり
原価
約111円
※1杯180mlとした場合
※原価450円の場合原価率:24.6%

1 : 1
+
ウメカク 90ml
おいしい炭酸水 90ml



ウメカク
果実仕立ての
梅酒カクテル
もも
アルコール分 8%
500ml
¥500 1P02

ウメカク
果実仕立ての
梅酒カクテル
ピンクグレープ
フルーツ
アルコール分 8%
500ml
¥500 1P01



●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

びん

ほんのり甘く、ほろ苦い味わいがクセになる

リモンチェッロ

さわやかな酸味とほのかな甘み。
「ほろ苦」がクセになるオトナのドリンク。

[メニュー表記例]

●居酒屋

(シーカーラー風味の香
瀬戸内レモネードハイ
(瀬戸内のレモンがさる)
ほろ苦レモンサワー
(リモンチェッロヒミツ)
450円

●バル・ピストロ

パンチレモンサワー
男梅サワー
ほんのり甘く、ほろ苦いレモンサワー
イタリアンレモンサワー
(リモンチェッロ)

1杯あたり 原価
約128円
※通常480円の場合
※1杯180mlとした場合
※通常480円の場合原価率:26.6%



おすすめレシピ

リモンチェッロと 炭酸水の割合は1:2



リモンチェッロ 60ml + おいしい炭酸水 120ml

リモンチェッロ
アルコール分 24%
びん 720ml
¥1,200 MH56

★ 低コスト&高利益アイテムで、さらに多彩に!

ふたを開けてグラスに注げばOK、氷を入れるだけで楽しめるリキュールやスピリッツは、メニューづくりの強い味方。時短で手軽、かつ本格的な味をお客様に喜ばれます。さらに、原価が低く利益率アップにつながるアイテムは、メニューバリエーションをより多彩に増やせ、貴店のご繁盛にも大きく貢献します。

価格設定例:果実のめぐみの炭酸割り

(炭酸水と1:1の割合で割った場合)

果実のめぐみ…… 90ml	原 価	売 価	原価率
おいしい炭酸水…… 90ml	108円	450円	24.0%

*原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。※価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

価格設定例:スピーディーカクテルの炭酸割り

(炭酸水と1:2の割合で割った場合)

スピーディーカクテル…… 60ml	原 価	売 価	原価率
おいしい炭酸水…… 120ml	83円	450円	18.4%

ペット

メニューを増やせるフルーティーリキュール

果実のめぐみ

ラインナップは全4種類。お店のメニューを
増やす強い味方のリキュールです。

果実のめぐみと 炭酸水の割合は1:1



リキュール アルコール分 14%
ペットボトル 1,800ml ¥1,735



桃 酒
MY12

はちみつ
りんご酒
MY18

はちみつ
ゆず酒
MY19



巨峰酒 MY13

ペット

割り方で味わい広がる

スピーディーカクテル

カシス系カクテルは根強い人気。炭酸水はもちろん、
オレンジジュースやウーロン茶で割るのもおすすめ!

スピーディーカクテルと 炭酸水の割合は1:2



カシスオレンジ カシスソーダ



カシスリキュー アルコール分 18%
ペットボトル 1,800ml ¥1,647 MY11

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。

●原価計算:容量には氷は含まれておりません。

●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFは
こちらから



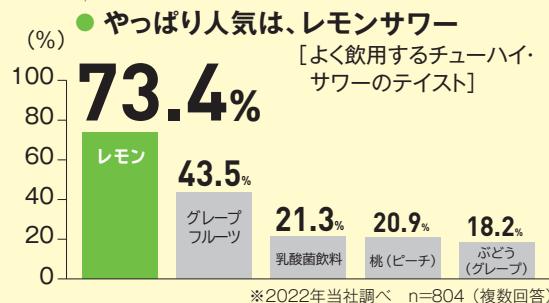
レモンサワー

レモンを知り尽くしたポッカサッポロだからこそできる
果実感あふれる「レモンがおいしいレモンサワー」

依然、高い支持を得ているレモンサワー。
食事の邪魔をしない味わいや果実感あふれるものが特に人気です。
定番ドリンクだからこそ、より多彩な楽しみ方をご提供しましょう。



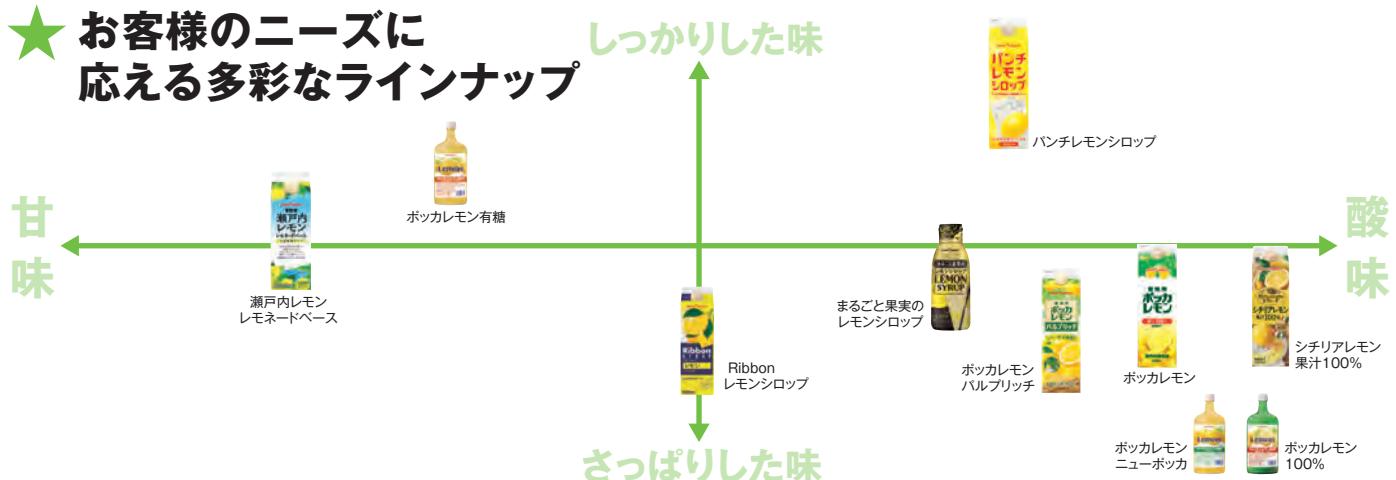
定番人気で断然トップ!
7割超が「レモンサワー」を愛飲



レモンと歩み続けて66年 ポッカサッポロが培ったレモンの知見

66年前、当時流行中のカクテルに欠かせないレモンは高価な果物でした。そこで気軽に使える合成レモンを開発、1957年に瓶詰で発売したのが「ポッカレモン」。以来ポッカサッポロは100%レモン果汁への取り組みやレモンの研究を続け、素材や安全・安心にこだわったレモン商品をつくり続けています。一大産地のイタリア・シチリア産や希少な国産・瀬戸内産など、世界各地から原料を厳選。培った知見を強みに、多彩なレモン果汁・シロップを取り揃えています。

★ お客様のニーズに 応える多彩なラインナップ



★ レモンサワーメニューの多層化でさまざまなニーズに対応

1アイテムで手軽に

レモンの『すっぱさ』で多層化

すっぱさ選べるレモンサワー

レモン果汁スタンダード 15ml

ストロング 30ml

焼酎 30ml

おいしい炭酸水 90ml

水 適量

レモン果汁



15ml

30ml

スタンダード > ストロング

【おすすめレモン果汁】720ml業務用ポッカレモン 100%
1L業務用プロフェッショナルスクイーズシチリアレモン果汁100%
1L業務用ポッカレモンパルブリッヂ

シロップを使い分け

レモンの『産地』で多層化

パンチレモンサワー

瀬戸内レモネードサワー

シチリアレモンサワー

レモンシロップ 30ml

焼酎 30ml

おいしい炭酸水 90ml

水 適量

※シロップをベースで使用することで、レモンサワーの味覚ベースが安定します。

パンチレモンサワー | 瀬戸内レモネードサワー | シチリアレモンサワー



スタンダード

瀬戸内

シチリア

1L業務用
パンチレモン
シロップ

500ml業務用
瀬戸内レモン
レモネードベース

1L業務用
プロフェッショナル
スクイーズシチリア
レモン果汁100%

シロップを使い分け

レモンの『味わい』で多層化

ドライレモンサワー

パンチレモンサワー

瀬戸内レモネードサワー

レモンシロップ 30ml

焼酎 30ml

おいしい炭酸水 90ml

水 適量

まるごと果実レモンサワー | パンチレモンサワー | 瀬戸内レモネードサワー



ほろ苦 > すっぱうまい > やさしい甘さ

300G業務用
まるごと果実の
レモンシロップ

1L業務用
パンチレモン
シロップ

500ml業務用
瀬戸内レモン
レモネードベース

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



プレミアムレモンサワー

お客様満足度を高める
こだわりの素材感

お客様の本物志向は進み、ちょっと高くても「良いもの」を飲みたいという傾向も見られます。プレミアム・ウォッカで割ったワンランク上のレモンサワーや、地域や産地をうたったレモンサワー、果実をまるごと使ったレモンサワーなどの提案でプレミアム感を訴求しましょう。

半数以上がレモン産地に魅力
満足度アップに活用を!

- レモン産地にこだわった
レモンサワーに魅力を感じる



YES
55.8%
※2022年当社調べ
n=804

おすすめ商品



レモンまるごと(果皮・
果肉・果汁)を使った、
レモンのおいしさが詰
まったシロップです。
300G業務用
まるごと果実の
レモンシロップ



シチリア産レモン果
汁100%。レモンを
搾った瞬間のような
おいしさを再現。香料、
保存料無添加。
1L業務用
プロフェッショナル
スクイーズ
シチリアレモン果汁100%



生レモンを手搾りした
感覚のパルプが入った
レモン果汁です。果汁
100%、保存料無添加。
1L業務用
ポッカレモン
パルプリッチ

こだわりのメニューで客単価UP

● ウォッカレモン



1杯あたり
原価
約139円
※1杯200mlとした場合
※原価580円の場合原価率:24%

○エリストラフ.....40ml
○プロフェッショナルスクイーズ
シチリアレモン果汁100%.....40ml
○おいしい炭酸水.....120ml
○スライスレモン.....1枚
○氷.....適量

● まるごと果実レモンサワー



1杯あたり
原価
約113円
※1杯180mlとした場合
※原価480円の場合原価率:24%

○まるごと果実の
レモンシロップ.....30ml
○焼酎.....30ml
○おいしい炭酸水
.....120ml
○スライスレモン.....2枚
○氷.....適量



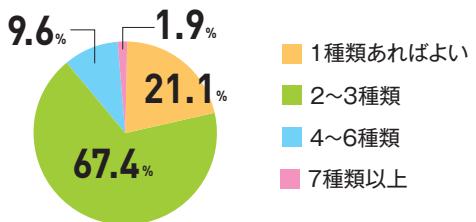
ベース変更レモンサワー

ベースのアルコールを変えれば、
さらに味わいのバリエーションも豊かに!

蒸留酒・炭酸水・レモンというシンプルな構成のレモンサワーは、
ベースのお酒を変えることで香りや味わいが大きく変化し、
メニューを手軽に多層化できます。焼酎の代わりにジンやウォッカ、
ウイスキーなどを使えば、レモンとの相乗効果を感じる風味豊かな一杯に。お客様にレモンサワーの新しい楽しみ方をお伝えし、
お店の魅力もアップできます。

「2種類以上」を望むお客様が多数!

[外食メニューでほしいレモンサワーの種類数]



※2022年当社調べ n=804

ベースを変更した風味の異なるレモンサワーで多層化

● ジンベース レモンサワー



ジンは甘みと酸味
をプラスすることで特長が強調され、
ジン特有の香りとの相乗効果を楽しめる。

1杯あたり
原価
約95円
※1杯135mlとした場合
※原価500円の場合原価率:19%

● ウォッカベース レモンサワー



ウォッカは炭酸水×
レモンの相性が抜群。
クセがなくしきりとした味わい。

1杯あたり
原価
約92円
※1杯135mlとした場合
※原価500円の場合原価率:18.4%

● ウイスキーベース レモンサワー



ウイスキーハイ
ボールがより飲み
やすく、香りを楽しめるスッキリした飲み口。

1杯あたり
原価
約95円
※1杯130mlとした場合
※原価500円の場合原価率:19%



ポッカサッポロがオススメする!

産地訴求型サワーのご提案

产地訴求

品質と産地にこだわった ポッカサッポロのラインナップ。

コロナ禍で国内産地品への応援意識は高まっています。

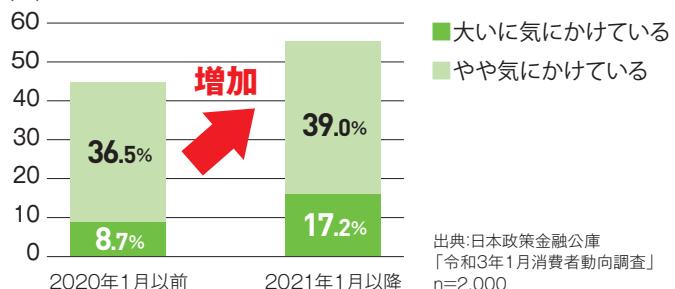
産地素材にこだわった付加価値メニューで

国産ならではのおいしさをご提供いただけます。

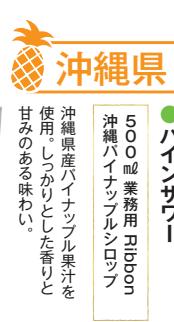
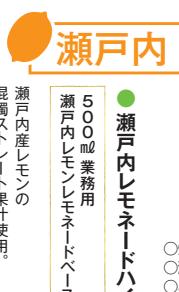


● 国内産地応援品への意識

(%)



出典:日本政策金融公庫
「令和3年1月消費者動向調査」
n=2,000



●掲載されている内容は2022年12月現在のものです

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

- 掲載されている商品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)
- カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

しっかりおいしい!



国産お茶

金沢(石川)

1L業務用

加賀棒ほうじ茶

- 金沢発祥の伝統的な焙煎方法を用いたプレミアムなほうじ茶です。丁寧な遠赤外線焙煎によって、茎茶の表面を焦がさずに芯までしっかりと焙煎し、浅炒りに仕上げました。
- 業務用専用の濃いめの中味設計で、お酒と相性がよく、ソフトドリンクとしてもおいしいほうじ茶です。



熊本

1L業務用

玉露入りお茶

- お酒との相性を考えてつくった、しっかり濃いめでまろやかな玉露入りのお茶です。
- 鮮やかな液色で美味しさ感を引き立てます。
- 国産茶葉100%、熊本県産玉露使用。
(国産茶葉のうち熊本県産玉露は10%使用)

※本品は着色料を使用しています。



北海道

1L業務用

北海道コーン茶

- 北海道とうもろこし*の素材そのものの甘さが引き出されたコーン茶なので、甘さと、香ばしい香りが、焼酎などのお酒とも好相性です。
- ストレートでも美味しい召し上がるノンカフェインの国産コーン茶です。

※焙煎地は愛知県



鹿児島

1L業務用

知覧につぽん紅茶

- 茶葉は鹿児島県知覧産紅茶100%使用し、まるごと微粉碎した知覧紅茶を加えた、日本品質の無糖紅茶なので、豊かなコクと、飲んだ後に“甘い香りの余韻”が広がる、素材そのままの美味しさです。
- 無糖なのにほのかな甘みがあります。
業務用専用に濃いめに仕上げました。



※画像はイメージです。

国産果汁シロップ

詳しくは P.83、84 ▶▶ をご覧ください。



産地訴求シロップ

サワーやカクテルにぴったり、

国産果汁の風香味を楽しむドリンクを実現します。

沖縄県

500ml業務用Ribbon

沖縄パイナップルシロップ

沖縄県産パイナップル果汁を使用、しっかりと香りと甘みを楽しめるシロップです。氷や炭酸水、お酒を加え、お好みの味わいを楽しめます。



沖縄県

1L業務用Ribbon

沖縄シークヮーサーシロップ

沖縄県産(やんばる地域)のシークヮーサー果汁使用。厳選した原料生果を使用し、シークヮーサーならではのほのかな甘みと酸味を感じられます。



瀬戸内

500ml業務用

瀬戸内レモンレモネードベース

希少性が高い、国産レモン。その本場である瀬戸内産レモンの混濁ストレート果汁使用です。人気のレモネード、レモンサワーも手軽につくれます。



国内産

500ml業務用Ribbon

国産ゆずシロップはちみつ仕立て

国産ゆず果汁使用、はちみつのやさしい甘みで仕上げたシロップです。しっかりした味わいで、国産ゆずの爽やかな香りを引き立てる甘みが魅力。



●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。

●原価計算・容量には氷は含まれておりません。

●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFは
こちらから

Spirits & Liqueur

スピリッツ&リキュール

独自の歴史とストーリーで、価値ある外食体験を

お客様の本物志向にお応えする、プレミアム感のある品揃えがポイント。

ブランドの世界観が安心感や満足感をご提供し、価値ある時間を演出します。

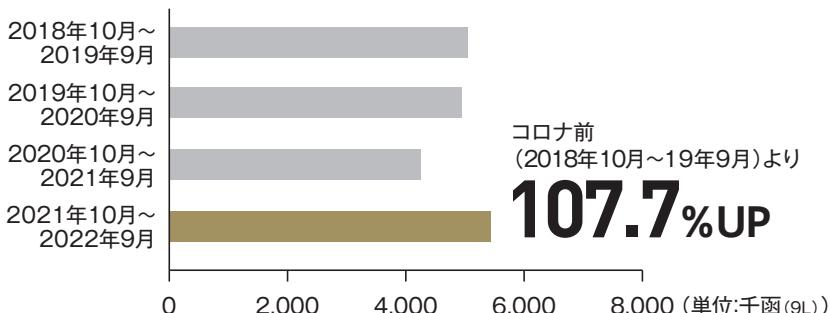
★世界で愛され続ける「納得の一杯」を演出

ベースリカーとしてはもちろん、ストレートやロックでも楽しめるスピリッツ&リキュール。食中酒としてなど多彩な楽しみ方を提案しながら、他店とのさらなる差別化を図りましょう。



コロナ前よりさらに伸長のホワイトスピリッツ
ブランド独自の歴史やこだわりで差別化を

● 国内市場のスピリッツ販売推移



※対象:ホワイトスピリッツ

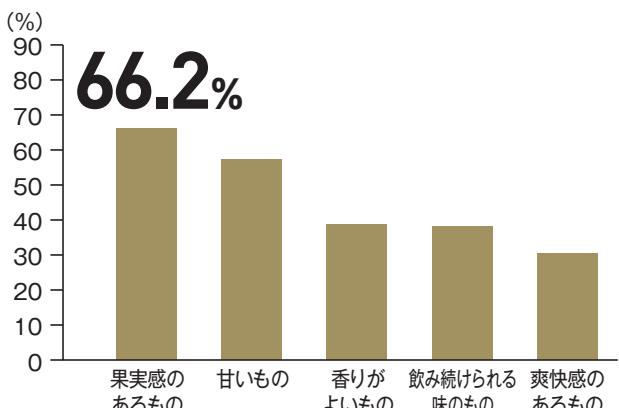
※インテージ SRI+ 国内市場 2018年10月～2022年9月 推計販売規模(容量)



「果実感」「甘さ」が高い支持
「香りのよさ」「爽快感」も人気!

スピリッツやリキュールをベースにしたカクテル類では、果実感や甘さのある味わいが、依然高い人気を維持しています。「香りがよい」「飲み続けられる」「爽快感のある」味わいも人気で、さっぱりとした風味のカクテル類が、食中酒としても多くのお客様に支持されています。

● カクテル類の好きな味わい

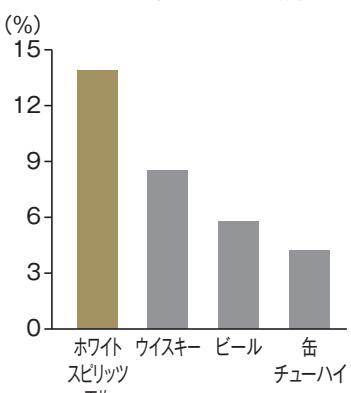


※2022年当社調べ n=204

スピリッツで特別感や好奇心など
外食ならではの楽しみを訴求

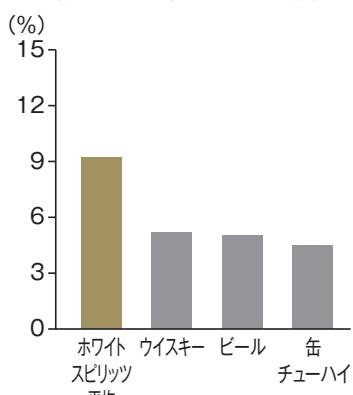
ホワイトスピリッツは「特別感」「他と違うもの」など、いつもと少し違うものを飲みたいというニーズが高く、選択肢を増やすことが大切です。

● いつもと違う特別感を感じたい時に選ぶお酒



※2021年バカルディ ジャパン社調べ

● 他の人と違うものを飲みたい時に選ぶお酒



★ カクテル認知ランキング

定番のカクテルが「認知」「飲用経験」でも上位にランクイン

外食ならではの楽しみや付加価値を訴求するために、カクテルに使用するスピリッツやリキュールにもこだわり、ワンランク上の上質なカクテルを提供することで、家飲みとの差別化を図りましょう。スピリッツを使用したカクテルではスッキリとした味わい、リキュールを使用したカクテルでは果実感や甘みのあるカクテルを提供し、メニューにバリエーションを持たせることで外食の楽しさを訴求。

スピリッツで作ったランキング

1位 ジントニック

2位 モスコミュール

3位 モヒート

※2022年バカルディ ジャパン社調べ n=800



リキュールで作ったランキング

1位 カシスオレンジ

2位 カルアミルク

3位 スクリュードライバー

※2022年バカルディ ジャパン社調べ n=800

PDFは
こちらから



ボンベイジンソーダ

ボタニカル香る、爽快なソーダ割り

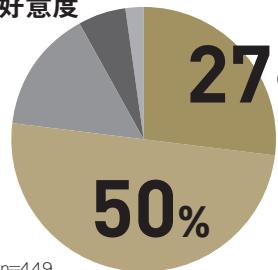
世界中から厳選されたボタニカルによる、ボンベイ・ジンの爽快感あふれる味わい。

ソーダで割ることで、さっぱりした風味をそのまま楽しむことができます。

BOMBAY
=ジンソーダ。

ジンソーダは8割近い方に好まれています

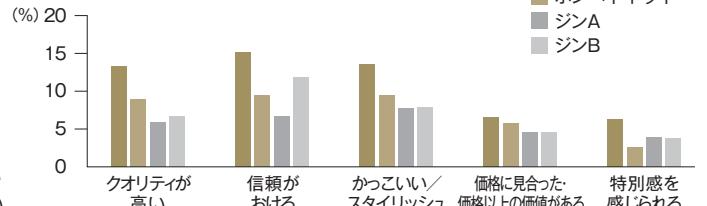
● ジンソーダ好意度



※2021年 当社調べ n=449

消費者からの高いブランドイメージ

● ジンのブランドイメージ調査



※2022年 バカルディ ジャパン社調べ n=800



ボンベイ・サファイア

1761年から続く伝統的なレシピ、世界中から厳選されたボタニカル、そして独自のヴェイパー・インフュージョン製法によって作り出される洗練された味わいと香り高いロンドン・ドライ・ジン。



1杯あたり
原価
約121円
※1杯150mlとした場合
原価580円の場合原価率:21%

ボンベイ・
サファイア
アルコール分 47%
750ml
オープン価格
PJ12

ボンベイ・ドライ

英国で250年、伝統の味わいと香りのスタンダードジン。8種類のボタニカルで磨き上げられた、クラシックな味わいが魅力。



1杯あたり
原価
約94円
※1杯150mlとした場合
原価480円の場合原価率:20%

ボンベイ・
ドライ
アルコール分 40%
700ml
オープン価格
LX17

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

バカルディハイボール



BACARDÍ®

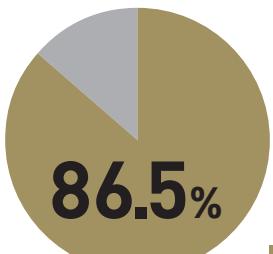
完全無欠の食中酒「バカルディハイボール」

「バカルディ ゴールド」をソーダで割り、レモンを利かせた新定番ハイボール「バカルディハイボール」。

通常のハイボールよりさらにスタイリッシュ、すっきりした爽快さ、飲みやすさです。

好意度が高い! バカルディのハイボール

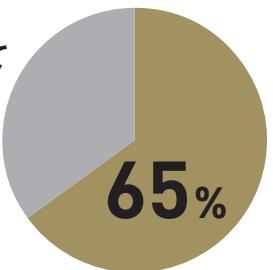
- バカルディハイボール好意度



*2022年 バカルディ ジャパン社調べ n=800

すっきりした味が食中酒として高評価!

- どちらが食中の酒としてフードに合いそうか



- バカルディゴールドハイボール
- ウイスキーハイボール

*2022年 バカルディ ジャパン社調べ n=349

美味しいバカルディハイボールの作り方



バカルディ ゴールド

バカルディ・スペリオールと同じく、ドン・ファクンド・バカルディによって開発されたゴールドラム。2年～3年オーク樽熟成したバカルディ・ラム原酒をブレンド。



1杯あたり
原価
約99円
※1杯150mlとした場合
※売価480円の場合原価率2.1%

バカルディ
ゴールド
アルコール分 40%
750ml
オープン価格
C680



バカルディ

多くのバーテンダーから
信頼を得る世界No.1*ラム

コウモリのマーク「バット・デバイス」をロゴに使用したバカルディは、長きにわたって世界の人々から支持されているNo.1*ラムです。創業者ドン・ファクンド・バカルディが創り出した、そのスムースな味わいと変わらぬ品質は、世界の有名なカクテルのベースに欠かせないものになっています。

*2021年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)

ブランド
サイトは
こちらから



BACARDÍ

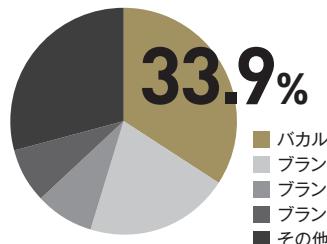
バカルディ
スペリオール
アルコール分 40%
1,500ml
オープン価格 C677
750ml
オープン価格 C967
200ml
オープン価格 1P76
アルコール分 37.5%
350ml
オープン価格 C676



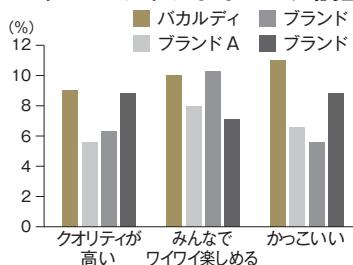
バカルディ
クラシック
カクテルズ
モヒート
アルコール分
18%
700ml
2022年12月現在価格:
¥1,200
2023年4月以降価格:
オープン価格
PM82

「ラム」と言えばバカルディ

● 国内ラム販売数量シェア



● ラムのブランドイメージ調査



*出典:インテージSRI+ / 販売数量 (2021年9月-2022年8月)

*2022年 バカルディ ジャパン社調べ n=800



バカルディ ゴールド アルコール分 40%
750ml オープン価格 C680
200ml オープン価格 1P77

美味しいバカルディ モヒートの作り方



1

スペアミントの葉とカットライム、シュガーシロップを加え、つぶす。



2

クラッシュアイスを加え、バカルディラムを注ぐ。



3

マドラーでよくステアする。



4

ソーダを加え、軽くステアして完成。

- バカルディラム 30ml
- カットライム 1/4個
- おいしい炭酸水 80ml
- シュガーシロップ 10ml
- スペアミント 12枚
- 氷 適量

バカルディラムはシンプルレシピで万能な食中酒に!



完全無欠の食中酒

「バカルディハイボール」

豚肉の肉汁など動物系の旨みを、包み込むようなバランスでマッチするのがバカルディハイボールです。万能なマッチングをお試しください。

作り方

- バカルディ ゴールド 30ml
- おいしい炭酸水 120ml
- カットレモン 1/8個
- 氷 適量

バカルディ
ハイボールと
相性抜群!



焼き餃子



サムギョブサル



ホルモン



コーラとベストマッチなドリンク

「バカルディコーラハイボール」

ピザやハンバーガーなどのフードはもちろん、スナック系フードにもベストマッチです。

作り方

- バカルディ ゴールド 30ml
- コーラ 120ml
- カットレモンorライム 1/8個
- 氷 適量

バカルディ
ハイボールと
相性抜群!



チリコンカン



ピザ



ハンバーガー

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ジン

ボンベイ・サファイア

深く華やかな香りと味わいが
特長のプレミアムジン

スムースな味わいの決め手は、ボトルのサイドにも描かれた、世界から厳選された10種類のボタニカル。ボタニカルの香り高い部分のみ吸収させる独自製法により、深く華やかな香りとなめらかな味わいを作り出します。世界中の人々に愛され続ける、まさにプレミアムなジンです。

ブランド
サイトは
こちらから



BOMBAY SAPPHIRE



ボンベイ・サファイア
アルコール分 47%
1,000ml
オープン価格 PB93
750ml
オープン価格 PJ12
200ml
オープン価格 C962
50ml
オープン価格 TP19

ヴェイパー・インフュージョン製法とは

ボタニカルを直接スピリットに浸さず、加熱させた蒸気 (Vapor) をボタニカルバスケットに通過させることで、ボタニカルの香り高い部分だけを吸収 (Infusion)。このヴェイパー・インフュージョン製法によって、深く華やかな香りとなめらかな味わいを楽しむことができます。



世界より厳選したボタニカルとクラフトマンシップ

大手ジンメーカーで唯一マスターオブボタニカル（ボタニカル責任者）と専属契約。

品質を見極めるため、毎年現地で農家と契約を行い、すべて手作業で一つずつ原料化しています。



ジュニバーベリー (イタリア産)



オリス (イタリア産)



リコリス (中国産)



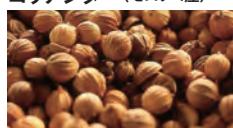
カシアバーク (インドネシア産)



レモンピール (スペイン産)



コリアンダー (モロッコ産)



アンジェリカ (ドイツ産)



クベブベリー (ジャワ産)



グレン・オブ・パラダイス (西アフリカ産)



アーモンド (スペイン産)



ボンベイ・サファイアブランドより、
柑橘の香りにフォーカスした
プレミアムジンが新登場。

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、スイートオレンジの2種を加え、更にレモンの香り高くなったプレミアムジンです。爽やかなカクテルのベースにおすすめ。

ボンベイ・サファイア
プレミアクリュ
アルコール分 47%
700ml
参考小売価格 ¥4,900
2M42



PDFは
こちらから



ウォッカ

グレイゴース

世界中のセレブを
魅了する、世界No.1*
スーパープレミアムウォッカ



*2021年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)

ハイエンドのバー市場にエントリーするために、
製造方法、原材料、生産地、パッケージの全てを追求

フランス産最上級の軟質冬小麦、グランシャンパニュの湧水、
こだわり抜かれた蒸溜と、最高級品質を追求。徹底したセラーマスターの品質管理など、さらなる価値向上を目指しています。



グレイゴース
アルコール分
40%
700ml
オープン価格
C656
50ml
オープン価格
1P78

おすすめレシピ

グレイゴース ル・フィズ



- グレイゴース 30ml
- サンジエルマン 20ml
- フレッシュライムジュース 15ml
- おいしい炭酸水 60ml

ウォッカ

エリストフ

「オオカミの地」
ジョージアで育まれた
スタンダードウォッカ



ERISTOFF
FROM THE LAND OF THE WOLF

1806年、貴族エリストフ家が開発
ピュアでクリアな伝統のウォッカ

東欧で、ウォッカの生産が芸術かつ貴族のプライドだった時代。
ジョージアのエリストフ王子が、厳選ライ麦を原料に3回の蒸溜、
チャコールフィルターの濾過により製造した、生粹のウォッカ。



エリストフ
アルコール分
37.5%
700ml
オープン価格
TQ07

おすすめレシピ

ウォッカ レモンサワー



- エリストフ 40ml
- 瀬戸内レモン
レモネードベース 40ml
- おいしい炭酸水 120ml
- カットレモン 1/8個
- 氷 適量

テキーラ

パトロン

世界No.1*の座に
上り詰めた
ウルトラ・プレミアム・テキーラ

TEQUILA
PATRÓN



*2021年1~12月販売額において(IWSR社調べ)

ハリウッド・セレブの感性を刺激した
甘く香り高く、なめらかな味わい

極上の蜂蜜のような味わいと、芸術的なボトルに身を包んだ
テキーラ。厳選した最高級のブルーアガベのみ使用の「パトロン
シルバー」は、スムースで甘くフレッシュなアガベ特有の味わいです。

パトロン シルバー
アルコール分 40%
750ml
オープン価格
C628



おすすめレシピ

パーフェクト マルガリータ



- パトロン シルバー 30ml
- パトロン シトロンジ 20ml
- フレッシュライムジュース 10ml
- 塩(ソーススタイル) 5g
- スライスライム 1枚

※氷を入れたシェーカーに塩・スライスライム以外を入れてシェイク

テキーラ

カミノ・レアル

70年以上の
歴史を誇る
世界的テキーラ

CAMINO REAL
GRAN TEQUILA

ヘチマ型のボトルと手頃な価格
まろやかでカクテルベースに最適

メキシコ・ハリスコ州テキーラ町で、農民の手により一本一本丁寧に作られるテキーラ。「王の道」を意味し、多くの国で定番テキーラとして親しまれています。まろやかでキレの良い味わいです。

- ①カミノ・レアル ホワイト
アルコール分 35% 750ml
2022年12月現在価格¥2,152
2023年 4月以降価格:オープン価格 M639
- ②カミノ・レアル ゴールド
アルコール分 40% 750ml
2022年12月現在価格¥2,152
2023年 4月以降価格:オープン価格 M591



おすすめレシピ

パローマ& トニック

- テキーラ* 30ml
- Ribbon
GRAPEFRUIT100 60ml
- トニックウォーター 30ml
- スライス
ピンクグレープフルーツ 1/2枚
- 氷 適量

*テキーラ:
カミノ・レアル、パトロン

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ヴェルモット

マルティーニ

MARTINI

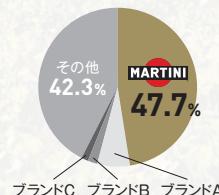
白ワインをベースに薬草・ハーブを配し、スピリッツを加えて完成するヴェルモット



① マルティーニ ビアンコ アルコール分 15% 750ml 2022年12月現在価格: ¥996 2023年 4月以降価格: オープン価格 LR10	② マルティーニ ロッソ アルコール分 15% 750ml 2022年12月現在価格: ¥996 2023年 4月以降価格: オープン価格 LR09	③ マルティーニ エキストラ・ドライ アルコール分 18% 750ml 2022年12月現在価格: ¥998 2023年 4月以降価格: オープン価格 LR11
---	--	--

マルティーニは
販売数量世界No.1*

● ヴェルモット世界
販売数量シェア



*2021年1~12月
販売数量 (IWSR社調べ)

ヴェルモット

ノイリー・プラット

フランス産
プレミアムヴェルモット

NOILLY PRAT

1813年にジョセフ・ノイリーが確立したフレンチヴェルモットのトップブランド*。豊かでエレガントな味わいは、品質にこだわるバーテンダーやフレンチのシェフからも高い支持をうけています。

*2021年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)



ノイリー・プラット ドライ アルコール分 18% 1,000ml オープン価格 1H87	ノイリー・プラット スイート アルコール分 16% 1,000ml オープン価格 1H86
--	---

リキュール

リゼット

フランスNo.1*を誇る
トップメーカー

高級品種ブルゴーニュ産カシス100%使用

本場フランス国内クレーム・ド・カシスシェアNo.1*メーカー・バーディネ社。ブルゴーニュ産の高品質なカシス(クロスグリ)を厳選、長期熟成・非加熱製法により、カシス本来の色や豊かな果実味を引きだしています。香料・着色料・保存料は無添加で、すっきりした甘さも特長。日本向けのオリジナルスペック商品で、さまざまなカクテルと相性が良く、果実味、酸味、甘みのバランスの取れた味わいに仕上げます。

*2021年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)



リキュール

ヒプノティック

HP NOTIQ
LIQUEUR

ブルーの美しい色が魅惑的な
フルーツリキュール

数種類のトロピカルフルーツ
ジュースとプレミアム・
ウォッカ、コニャックをブレ
ンドしたフルーツリキュール。
その甘酸っぱい味わいが
女性を中心に人気を博して
います。



ヒプノティック
アルコール分 17%
750ml
オープン価格 C553
200ml
オープン価格 C554
50ml
オープン価格 C555

リキュール

サンジェルマン
エルダーフラワー
リキュール

ST-GERMAIN
ELDERFLOWER

手摘みされた天然の
エルダーフラワーを使用した
プレミアム フレンチリキュール

エルダーフラワーのフローラルな
味わいがカクテルに深みを加える
ため、バーテンダーからの評価も
高く、様々なカクテルコンペティ
ションでも使用される人気のリ
キュール。



サンジェルマン
エルダーフラワー
リキュール
アルコール分 20%
750ml
2022年12月現在価格:
オープン価格
2023年 4月以降価格:
¥5,300
TP88

PDFは
こちらから



Umeshu & Shochu

梅酒&焼酎

香り豊かな和酒で、芳醇なひとときのご提供

人気の梅酒はバリエーションを豊かに、焼酎は多彩な楽しみ方のご提案を。
市場トレンドやお客様ニーズにも対応し、杯を重ねていただく工夫をしましょう。

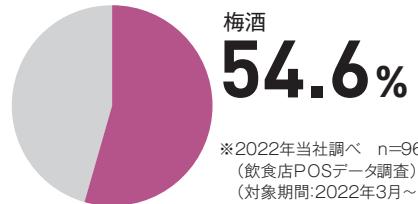
★ 根強い人気の和酒は、確かな品揃えで対応を

特に女性に人気の高い梅酒のバリエーション、男性の注文が多い2大人気の「芋」「麦」焼酎。
豊富な品揃えと、ロックやソーダ割りなど多様な楽しみ方のご提案で、ニーズにお応えしましょう。



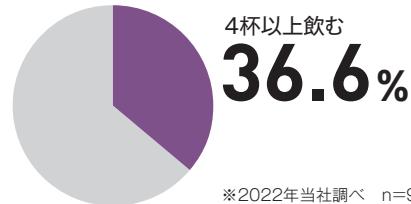
人気の高い果実を使ったお酒の中でも圧倒的な支持の梅酒!

● 好きな果実を使ったお酒



4割近くが、1店舗で4杯以上の焼酎をオーダー

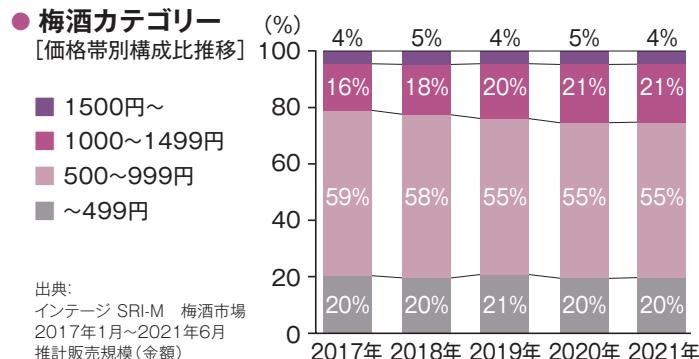
● 焼酎の1店舗あたり飲用量



★ 梅 酒

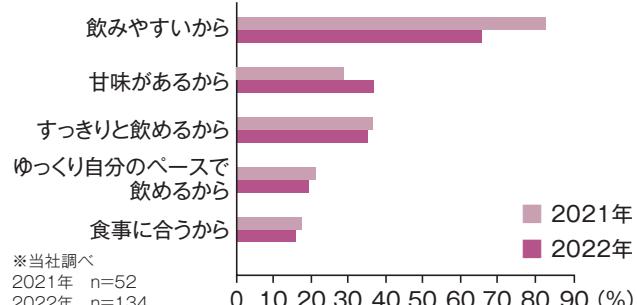
多彩なバリエーションでさらに注文率をアップ!

1,000円以上の構成比が拡大
より本格志向にシフト



梅酒ならではの「飲みやすさ」「甘味」「すっきり」した飲み口が人気の理由!

● 外食店での梅酒飲用理由

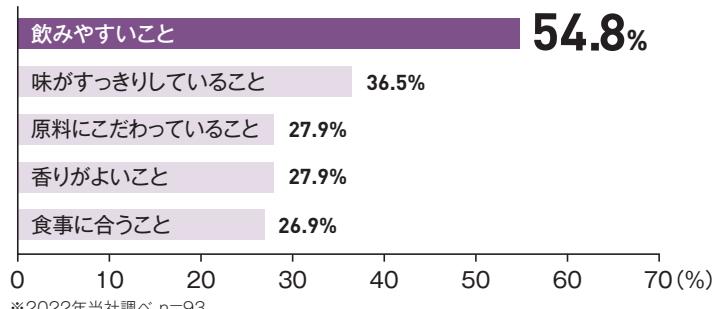


★ 焼 酎

飲み口すっきり、楽しみ方の可能性も幅広く

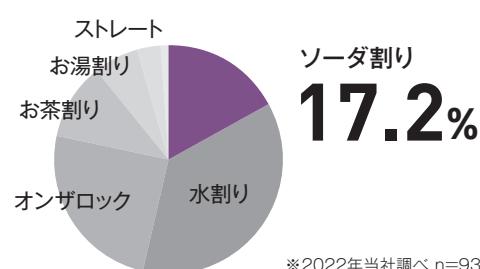
5割超が「飲みやすいこと」を重視!

● 焼酎オーダー時の重視ポイントTOP5



焼酎は様々な飲み方で楽しまれています

● 焼酎の最頻飲用スタイル



1 ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ) 2022

英国の酒類専門出版社が毎年主催している酒類品評会。50人以上のスピリッツ業界のスペシャリストたちによるブライダルティスティングが行われる。

【結果】黒和ら麦:ダブルゴールド受賞
和 ら 麦:ブロンズ受賞

※黒和ら麦:2019年には麦焼酎では唯一のトロフィーを受賞



2 IWSC(インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション) 2022

英国で開催される酒類の品質を競う競技会のひとつ。酒類の品質向上と市場拡大に寄与することを目的に1969年創設。会長は、ロバート・モンダヴィをはじめとした著名人が務めている。

【結果】黒和ら麦:ゴールド受賞
和 ら 麦:シルバー受賞



こちらから
PDFは



熟成濃厚梅酒 白加賀

重厚な甘みと上品な香り。
18ヶ月以上熟成させた
梅酒※ならではの深い味

※50%以上使用

- 収穫後3日以内の群馬県産白加賀梅を使用
- 酸味料、香料、着色料無添加の贅沢な梅酒



1杯あたり
原価
約108円
※1杯60mlとした場合



3種のポリフェノール入り

赤梅酒

*ぶどう、梅、シソの3種の素材由来のポリフェノール入り

赤くあざやか 香り華やかで
フルーティなおいしさ

- 梅に加え、ぶどう、しその3種の素材由来のポリフェノール入り梅酒
- 紀州産南高梅100%使用

アルコール分 8%
1.8ℓ
¥905 G035
アルコール分 8%
1ℓ
¥600 MD85



サッポロビールからの新しいご提案!



白加賀でつくった梅酒

梅の名品「白加賀」の梅酒。
甘みと酸味の絶妙な
バランスが魅力

- 群馬県の山麓で育てた梅の名品「白加賀」を贅沢に100%使用
- ロックはもちろんソーダ割りなど様々な飲み方でお楽しみいただけます



1杯あたり
原価
約42円
※1杯60mlとした場合



濃厚黒梅酒

梅エキスと風味豊かな
黒糖入りの、濃厚な味わい

- コクのある甘味と、まろやかなおいしさの梅酒
- 紀州産南高梅100%使用

アルコール分 10%
1.8ℓ
¥905 C753
アルコール分 10%
1ℓ
¥600 MD83



酔活 (ちゅうかつ)とは…

幅広い世代の方が、自宅や飲食店など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、それを知人・友人に広めていく活動です。

サッポロビールは
活動を通じて、
焼酎の特長・魅力を
お客様に伝え、
ファンを増やして
いきます。

酔活特設サイトでは、
おすすめの
酔活レシピや
焼酎の豆知識を
紹介中!

詳しくは
こちらから!



●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

麦焼酎

本格麦焼酎 和ら麦

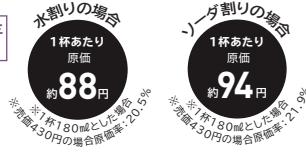
やさしくまろやかに香り立つ麦焼酎。
専用「和ら麦グラス」で香りを一層楽しめます。
焼酎初心者にも飲みやすく、
ソーダ割りなど多様なシーンに対応します。



ISC
(インターナショナル・
スピリッツ・チャレンジ)
2022にてブロンズ受賞!



IWSC (インターナショナル・
ワイン・アンド・スピリッツ・
コンペティション)
2022にてシルバー受賞!



福岡県久留米市田主丸町



たぬしまる
樂丸酒造
福岡県中南部に位置し、北に筑後川、南に耳納連山が連なる自然溢れる土地、久留米市田主丸町(たぬしまるまち)にあります。土地の名水でもある耳納連山の伏流水と、熟練の蔵人たちが選びぬいた大麦を使用しています。



アルコール分 25%
720ml
2022年12月現在価格:
¥1,000
2023年4月以降価格:
¥1,039
P333

アルコール分 25%
1.8l
2022年12月現在価格:
¥1,900
2023年4月以降価格:
¥1,975
P790

本格麦焼酎 黒和ら麦

原料を厳選し、
手作業で仕込んだ麦焼酎。
他店との差別化が図れます。

円やかなコク、
麦ならではのキレ

- 北海道産大麦100%、
黒麹で丁寧な仕込み
原料のうまみが活きる、
常圧蒸留による仕上げ



北海道産
大麦
100%



ISC
(インターナショナル・
スピリッツ・チャレンジ)
2022にてダブルゴールド受賞!



IWSC (インターナショナル・
ワイン・アンド・スピリッツ・
コンペティション)
2022にてゴールド受賞!



アルコール分 25%
500ml
2022年12月現在価格:
¥952
2023年4月以降価格:
¥989
S732

アルコール分 25%
1.8l
2022年12月現在価格:
¥2,200
2023年4月以降価格:
¥2,287
A012

芋焼酎

本格芋焼酎 からり芋

素朴なうまい、後口からり

- 契約農家の畑で作られた鹿児島産「黄金千貫」100%使用
- 素朴で口当たりの良い甘み
- 「からり」としたきれの良い後味
- 白麹と黒麹を使用した、絶妙なバランスの仕上がり
- どんな料理にもマッチ



小正醸造

鹿児島県日置市

芋焼酎の本場・鹿児島で明治16年に創業。伝統の技は「からり芋」の美味しさにしっかりと活かされています。原材料のトレーサビリティーシステムを導入し、生産者の顔が見える「安心・安全」の製法で焼酎を造っています。



アルコール分 25%
720ml
2022年12月現在価格:
¥1,200
2023年4月以降価格:
¥1,262
P544

アルコール分 25%
1.8l
2022年12月現在価格:
¥2,200
2023年4月以降価格:
¥2,316
IE99

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。

●原価計算: 容量には氷は含まれておりません。

●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFは
こちらから



甲乙混和

こくいも・こくいもやわらか・こくいも赤

クリアな味わいの甲類焼酎と調和した、深みのある芋の風味。圧倒的なシェアを誇るシリーズです。
利益率アップにつながる原価の安さにも、ぜひご注目ください。



焼酎甲類乙類混和
※さつまいも10%使用

こくいも

甕貯蔵酒を一部使用、
まろやかなコクと香り。

アルコール分 20% 1.8ℓ
¥1,201 1H88

アルコール分 25% 1.8ℓ

¥1,410 PK81

アルコール分 25% 900ml

¥751 TX35

1杯あたり
原価
約47円
※1杯60mlとした場合



焼酎甲類乙類混和
※さつまいも8%使用

こくいも やわらか

クリアな味わいの
甲類焼酎をブレンド。
すっきりの中にも
芋焼酎らしいコクと香り。

アルコール分 25% 4ℓ
¥2,828 G031

1杯あたり
原価
約43円
※1杯60mlとした場合



焼酎甲類乙類混和
※さつまいも10%使用

こくいも赤

華やかな香りと、
甘みのある芳醇な味わい。

アルコール分 25% 1.8ℓ
¥1,465 PK83

1杯あたり
原価
約49円
※1杯60mlとした場合



受賞歴

IWSC(インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)

2022年 ゴールド受賞 (こくいも赤)

シルバー受賞 (こくいも)

ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)

2022年 シルバー受賞 (こくいも)

回すだけで開栓できる“新型キャップ”採用



多数のお客様から「開けやすい」と高評価の
新型キャップ。これまで不満が多かった中栓を
一体化したため、キャップを回すだけで開栓が
可能になりました。

グリップ力があるので操作らくらく!

※(株)インテージSRI調べ 甲乙混和芋焼酎市場 2021年9月~2022年9月累計販売金額 全国・7業態計(SM/CVS/酒DS/一般酒店/業務用酒店/DRUG/ホームセンター)

甲乙混和

こいむぎ・こいむぎやわらか

大容量で原価も安い甲乙混和麦焼酎ラインナップ。ロック、水割り、麦焼酎の風味を活かしたソーダ割りなど、
お客様のニーズに合わせてさまざまなアレンジが可能です。

利益率アップはもちろん、顧客満足度のアップにも大きく貢献します。

飲み放題にも最適!

利益率アップの 大容量・低原価

- 人気の甲乙混和焼酎
- 口当たり良い飲み心地
- まろやかな後味
- 多彩な飲み方でご提供



焼酎甲類乙類混和
※大麦20%使用

こいむぎ

甕貯蔵酒を一部使用、
ふくよかなコクと香り。

アルコール分 25% 1.8ℓ
¥1,410 PK80

1杯あたり
原価
約47円
※1杯60mlとした場合

受賞歴

IWSC(インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)
2022年 シルバー受賞

焼酎甲類乙類混和
※大麦9%使用

こいむぎ やわらか

複数の本格麦焼酎と
甲類焼酎をブレンド、
豊かな香りと
まろやかな後味。

アルコール分 25% 4ℓ
¥2,794 G033

1杯あたり
原価
約42円
※1杯60mlとした場合



杯数をかせげる大容量焼酎で、
お店の利益率アップに貢献。

飲み放題にもピッタリ。

※原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
※価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自動的な価格設定を拘束するものではありません。

	こくいも アルコール分 25% 1.8ℓ	こくいもやわらか アルコール分 25% 4ℓ	こいむぎ アルコール分 25% 1.8ℓ	こいむぎやわらか アルコール分 25% 4ℓ
参考小売価格	1,410円	2,828円	1,410円	2,794円
1杯当たり 価格 (60ml)	47円	43円	47円	42円

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自動的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

甲類

焼酎甲類

トライアングル

愛され続けて38年のロングセラーブランド。
手間も時間もかけた、こだわりの焼酎です。

キレイと透明感のある独自のうまさ

- 4種類の蒸留酒の絶妙なブレンド
- コクのある「ブラック」はウーロン茶割り、
やわらかな「インディゴ」はソーダ割りがおすすめ



トライアングル ブラック

アルコール分 20%	アルコール分 25%
1.8ℓ	1.8ℓ
2022年12月現在価格:¥1,433	2022年12月現在価格:¥1,578
2023年 4月以降価格:¥1,477	2023年 4月以降価格:¥1,630
N286	N287
700ml	700ml
2022年12月現在価格:¥635	2022年12月現在価格:¥730
2023年 4月以降価格:¥653	2023年 4月以降価格:¥752
LU41	LU43



トライアングル インディゴ

アルコール分 20%	アルコール分 25%
700ml	700ml
2022年12月現在価格:¥630	2022年12月現在価格:¥725
2023年 4月以降価格:¥648	2023年 4月以降価格:¥747
N290	N291

飲み方提案

2022年12月現在

●ウーロン茶割り



●ソーダ割り



- トライアングル
ブラック…60ml
- 烏龍茶…120ml
- 氷……適量



- トライアングル
インディゴ…60ml
- おいしい
炭酸水…120ml
- 氷……適量



甲類

焼酎甲類

サッポロ口焼酎

すっきり焼酎とまろやか焼酎のブレンドで、
飲み口マイルド。大衆居酒屋におすすめです。

ピュアでまろやかな口当たり

- パンチレモンなど各種サワーのベースに
ロックや水割りもおすすめ
- 雰囲気を盛り上げる昭和レトロデザイン



アルコール分 20%
1.8ℓ
2022年12月現在価格:¥1,234
2023年 4月以降価格:¥1,277
G024

アルコール分 25%
1.8ℓ
2022年12月現在価格:¥1,373
2023年 4月以降価格:¥1,424
LJ94



お得な大容量もご用意!



サッポロ口焼酎 BIB

アルコール分 20%
18ℓ
2022年12月現在価格:¥11,365
2023年 4月以降価格:¥11,777
N332

アルコール分 25%
18ℓ
2022年12月現在価格:¥12,931
2023年 4月以降価格:¥13,427
N336

甲類

サッポロ口焼酎 北極星

甲類らしく割り材の味を活かしつつ、
ロックで飲んでもキリッとしたうまさ。

- 「自社製造のコーン原料の焼酎」と
「蔵元製造の麦原料の焼酎」を
絶妙な比率でブレンド
- マイルドでバランスの良い味



アルコール分 20%
4ℓ
オープン価格 0837

アルコール分 25%
4ℓ
オープン価格 0838

甲類

業務用焼酎

まろやかでクセがないから、割り材に最適。



アルコール分 20%
4ℓ
オープン価格
G019
地域限定発売

北海道・東京都
埼玉県・千葉県
神奈川県・群馬県
栃木県・茨城県
山梨県・新潟県
長野県



アルコール分 25%
4ℓ
オープン価格
0915
地域限定発売

東京都・埼玉県
千葉県・神奈川県
群馬県・栃木県
茨城県・山梨県
新潟県・長野県

こちらから
PDFは



Wine

ワイン

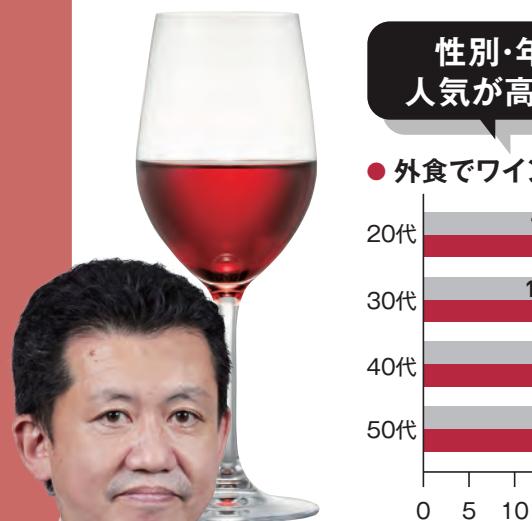
シーンや食事に合わせ、外食ならではの豊かさを

ぶどうの産地や品種、価格帯まで幅広く取り揃え、お客様のご希望に対応。

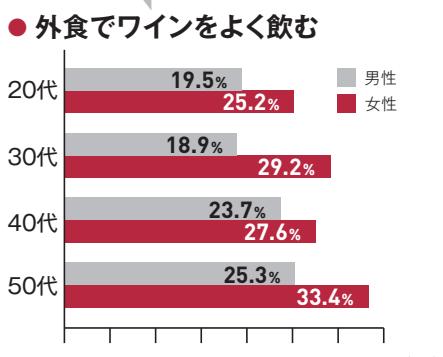
食とのマリアージュも含め、外食ならではの豊かな時間をご提供しましょう。

★ お店の料理に合う豊富なラインナップをご用意

お客様のこだわりにお応えする豊富な品揃え、料理との組み合わせで生まれる新たな食の体験は、まさに外食ならではの醍醐味。産地と品種を押さえ、積極的にご提案していきましょう。



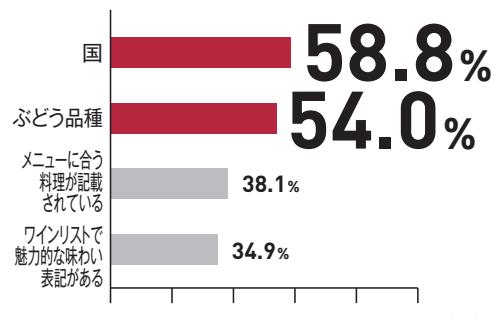
性別・年代を問わず
人気が高いのがワイン!



※2022年当社調べ n=732 (対象期間:2022年6月~8月)

ぶどうの産地と品種名は
しっかり明記が重要!

● ボトルワインを選ぶときのポイント



※2022年当社調べ n=63 (複数回答)

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

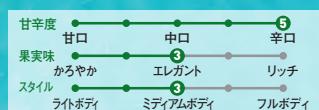
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ハートリーフ

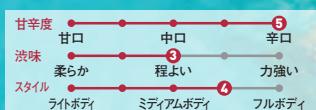
オーストラリアのハート型の島の名を持つワイン。
世界の主力品種で、日本でも認知度が高いぶどう品種を使用、豊かな果実味が特長です。
グラスでのご提供や飲み放題にも最適。
ハウスワインにおすすめの大容量商品です。



ハートリーフ
シャルドネ(白)
3ℓ バッグインボックス
オープン価格 TF27

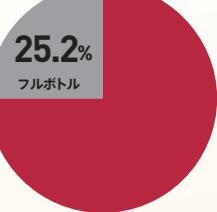


ハートリーフ
カベルネ・シラーズ(赤)
3ℓ バッグインボックス
オープン価格 TF26



約3/4のお客様がグラスやジョッキなどでご注文

- 飲食店でのワインの頼み方は?
- ▶ ボトルでオーダーされないお客様には飲み方の提案を!
- ▶ ワインにもハイボール、酎ハイなどと同様にソーダ割りでの清涼感のある飲み方が求められている



※2022年当社調べ n=198

スカッとはじけてのどにストライク!ワインのソーダ割り



1 ソーダで割っても果実味しっかり

果実味豊かなオーストラリア産100%ワイン!
ソーダで割っても、おいしさをしっかりキープ

2 簡単オペレーションでスピーディ

氷たっぷりのジョッキに、ハートリーフとソーダを注ぐだけでスピーディにご提供!

3 利益に繋がる低原価商品!

提供価格もリーズナブルにでき、杯数アップにも貢献!

1杯あたり
原価
約70円

※1杯180mlとした場合
原価450円の場合原価率:16%

- ハートリーフ……90ml
- おいしい炭酸水……90ml
- 水………適量



ワイボール訴求POP



- 原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
- 原価計算・容量には氷は含まれておりません。
- 価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFは
こちらから



カジュアルワイン

居酒屋ド定番料理に 相性抜群!!

濃い味!!



ポテトフライ
ポテフライ “果実味アップの不思議”



手羽先焼き
旨さアップ “手羽先パワーの秘密”



鶏の唐揚げ
鶏唐 “リッチマリアージュを体験”



もつ煮込み/牛スジ煮込み
もつ煮 “旨さと腰つきアップに大満足”



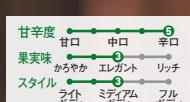
だし巻きたまご
だし玉 “驚きの旨味アップ、呑だけえ～”



牛鉄板ステーキ/
サイコロステーキ
ステキ “旨さ引き出す牛脂の力”



ヒーローズ
シャルドネ
白
750ml ¥828 L129



ベルンジャー カリフォルニア

カリフォルニアの太陽が育んだ
完熟ぶどうのワイン

- 1 果実味にあふれ、滑らかな口当たり
- 2 食事を引き立てるバランスの良い風味



カリフォルニア
シャルドネ
白 750ml
2022年12月現在価格:¥1,208
2023年 4月以降価格:¥1,400
L278

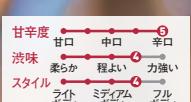
カリフォルニア
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml
2022年12月現在価格:¥1,208
2023年 4月以降価格:¥1,400
L277



サンタ・リタ ヒーローズ

チリ・名門ワイナリーの、豊かな味わいと香り

ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤
750ml ¥828 L017



C.F.G.V. ベルトゥーレ

フランス産
本格辛口スパークリング

- 1 どんな料理とも好相性
- 2 フルーティでエレガントな味わい



ベルトゥーレ
ブリュット
白・スパークリング
750ml ¥958 PZ97

飲食
店様



メッツァコロナ アンテッラ

メッツァコロナが代表するワイン!

- 1 自社畑で栽培されたぶどう100%を使用
- 2 単一品種で完成度の高さを実現



アンテッラ
ピノ・グリージョ
白
750ml ¥908 LH89



アンテッラ
ピノ・ノワール
赤
750ml ¥908 LH88



●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

樽詰スパークリングワイン ポールスター

樽詰で簡単オペレーション&低原価、飲みやすさも魅力!



チリ生産者
醸造家 Carlos Torres

チリの原材料生産者が
自社の水源のみを使った畑で栽培

● 優しい泡の飲みやすい
スパークリングワイン

樽詰



ワイン
アルコール分 9%
10L樽 ¥9,563 F979



ポールスター3つのメリット!

1 簡単! 2 高利益! 3 ロス軽減!

サーバーから注ぐだけ



※2022年当社調べ n=1,136

[スパークリングワインへの不満]



グラスで注文
できたらうれしい
82.0%



ボトル注文だと
炭酸が抜けやすい
60.5%

※2022年当社調べ n=1,136

世界で人気!
飲み方提案 食前・食中酒に最適な本格スプリッツ

● ポールスプリッツ



1杯あたり
原価
約180円
※1杯150mlとした場合
※原価500円の場合原価率:36%

- ポールスター…120mL
- マルティニ…30mL
- ビター…適量
- 水…適量

● レモンスプリッツァー



1杯あたり
原価
約130円
※1杯150mlとした場合
※原価600円の場合原価率:21.6%

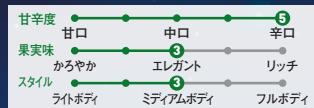
- ポールスター…105mL
- おいしい炭酸水…45mL
- レモン(スライス)…適量
- 水…適量

スパークリング

GHマーテル コント・ド・ノワロン ブリュット

シャンバーニュの魅力のすべてを堪能させる味わい
繊細で糸を引くような泡、フレッシュで後味も長い

- ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエをベストブレンド
- 白い花やアプリコットのような香り



シャンバーニュ

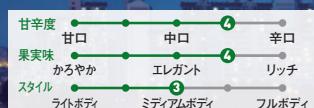


プロセッコ

ヴァル・ドッカ プロセッコ エクストラ ドライ ブルー ミレジマート

イタリアワインDOC格付
乾杯に似合うプロセッコ

- フローラルな香りでやや辛口
- 優しい酸味と果実の甘味の好バランス



プロセッコ



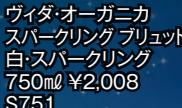
ファミリア・ズッカルディ ヴィダ・オーガニカ スパークリング ブリュット

手摘みの有機栽培ぶどうのみ使用
爽やかな味わいに、酸と甘味が調和

- きめ細かい泡とフルーツの香り
- 有機栽培のぶどう(シャルドネ種主体)を100%使用



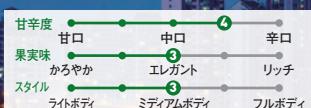
オーガニック



コドーニュ ドゥーシェ・シュバリエ (ドライ)

飲み口すっきり、
シャンバーニュ製法の辛口スパークリング
すっきりな中にもコクが感じられる

- 瓶内二次発酵「カバ」の本格ワイン
- スペイン国内売上高No.1*ワイナリー



カバ



*スペイン国内販売金額において 出典:Nielsen2022



オーガニックワイン

日本でもブームが続く有機栽培によるワイン

日本でも食の安全や健康志向により人気に。
醸造家の個性が際立つ味わいも魅力。

オーガニックワイン取扱い
飲食店様拡大中!

● オーガニックワイン取扱店指標推移



出典:ぐるなび
取扱店指標は特定時点の全店舗数における取扱店舗数の割合を表す数値です。

M.シャプティエ パラ・ヒメネス



EUで有機認証されたぶどうから造られる。
ぶどうの個性を最大限に表現したいという
ミシェル・シャプティエの情熱が息づく。

1993年よりオーガニックワインを造り続ける家族経営のワイナリー。リーズナブルながら質の高い格付オーガニックワインはビオディナミ認証、ヴィーガン認証を取得済み。



- ① コート・デュ・ローヌ
プランコレクション・ビオ
アドゥナシオ
白
750ml ¥2,000 1Q96



- ② コート・デュ・ローヌ
ルージュコレクション・ビオ
アドゥナシオ
赤
750ml ¥2,000 1Q95



- ③ シャルドネ樽熟成[オーガニック]
白
750ml ¥1,300 1U66



- ④ カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成
[オーガニック]
赤
750ml ¥1,300 1D55



- ⑤ シャルドネ[オーガニック]
白
750ml ¥1,000 1D54



- ⑥ カベルネ・ソーヴィニヨン
[オーガニック]
赤
750ml ¥1,000 1D51



“辛口”ロゼワイン 世界では、辛口のロゼワインが主流!

M.シャプティエ タヴェル ロゼ ボールヴォワール

世界No.1*が造る
伝統のロゼワイン!

- 世界トップワイナリー
- 深みのあるルビー色
- 力強い辛口

甘辛度
果実味
スタイル
甘口
からやか
ライトボディ
辛口
エレガント
ミディアムボディ
リッチ
フルボディ

タヴェル ロゼ
ボールヴォワール
750ml ¥2,200
1Q87



※バーカーポイント100点満点世界最多獲得ワイナリー

日本では甘口イメージを持つ人が多かったロゼ。
世界の主流である「辛口」の台頭で、
本来の魅力が楽しめています。



リストル グリ・グラン・ド・グリ

料理を引き立てる
フランスNo.1*ロゼ

- 淡いサーモンピンク
- フレッシュな辛口
- 豊かな果実のアロマ

甘辛度
果実味
スタイル
甘口
からやか
ライトボディ
中口
エレガント
ミディアムボディ
辛口
リッチ
フルボディ

グリ・グラン・
ド・グリ
750ml ¥1,350
J827



※IRI FRANCE 2019

ドーヌ・タリケ タリケ ロゼ

フランス ガスコニュ地方の
アロマ漂う上質ロゼ

- 鮮度にこだわる
伝統的ワイナリー
- 軽やかなピンク色の辛口
- ほんのり香るスパイス

甘辛度
果実味
スタイル
甘口
からやか
ライトボディ
中口
エレガント
ミディアムボディ
辛口
リッチ
フルボディ

タリケ ロゼ
750ml
¥1,208
TX85



*掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

Japan Beauty



GRANDE POLAIRE

グランポレール

Vineyards

グランポレールだから体現できる
多様な産地と品種の競演。

ワインは、産地が育む品種の個性を映し出すもの。

日本固有のぶどう品種から歐州系品種まで、
日本の美しい気候風土によって育まれる

質の高いぶどうがあつてはじめて、
グランポレールが叶える
ワインの世界があります。



- ①岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア〈薫るブラン〉白・微かな甘口 750ml 0C95
- ②岡山マスカットベリーA〈樽熟成〉赤・ミディアムボディ 750ml MX31
- ③安曇野池田 ソーヴィニヨン・ブラン 2018 白・辛口 750ml TY53
- ④安曇野池田 シラ 2016 赤・フルボディ 750ml TY51
- ⑤長野シャルドネ 白・辛口 750ml MX27
- ⑥長野メルロー 赤・ミディアムボディ 750ml PY77

- ⑦山梨 甲州〈樽発酵〉白・辛口 750ml LD04
- ⑧甲州 白・辛口 750ml MX30
- ⑨甲斐ノワール 赤・ミディアムボディ 750ml MX29
- ⑩余市ケルナー(選摘み) 白・やや甘口 750ml TA52
- ⑪余市ケルナー 白・やや辛口 750ml TA53

- ⑫余市ミュラートウルガウ 白・やや甘口 750ml TA56
- ⑬余市ツヴァイアイゲルトレーベ 赤・ミディアムボディ 750ml TA54
- ⑭エスプリド ヴァン・ジャボネ 泉-SEN- 白・やや辛口 720ml MX34
- ⑮エスプリド ヴァン・ジャボネ 純-AYA- 赤・ライトボディ 720ml MX33
- ⑯エスプリド ヴァン・ジャボネ 唯-YUI- スパークリング 600ml TN80

産地の個性を体現するグランポレール×和食のペアリング



甲斐ノワール
×
もつ煮込み

ほんのり甘いブラックベリーの
果実感にグリーンペッパーの
清涼感を併せ持つ甲斐ノワール。
もつ煮込みのコクと旨味に果実感
の甘みがバランスよく寄り添い、
甲斐ノワールの黒胡椒の香りを
堪能できるペアリングです。



余市ケルナー
×
天ぷら

グレープフルーツ等の柑橘や
青りんごを想わせるフルーティーな
香りを持つ余市ケルナー。
素材を活かした天ぷらの軽やかな
食感を邪魔せず、すっきりした
風味とキレイで油脂分を洗い流
してくれます。



甲州
×
寿司

フルーティーなアロマと爽やかな
酸味が特長で、ピュアな味わいを
持つ甲州。品種由来の旨味と
すっきりした飲み口である甲州と
寿司を合わせると、ネタの瑞々しさ
を感じるペアリングとなります。



余市ツヴァイアイゲルトレーベ
×
焼鳥〈たれ〉

甘辛いたれの焼鳥は、ミディアム
ボディで華やかなベリーの風味を
持つ赤ワインと相性ばっちり。
余市ツヴァイアイゲルトレーベのやさ
しいアロマと軽快なタンニンが
たれの香ばしさを引き立てます。



名実ともに疑いのない世界の頂点に君臨

M.シャプティエ

1808年フランス・ローヌで創業し
7代目ミシェル・シャプティエに至るまで、
家族経営で畑を守りテロワールを尊重する造り手。
ロバート・パーカー氏に「これ以上に並外れたワインを
造り出すワイナリーは世界中探しても殆どない」と
言わしめ、パーカーポイント100点満点の獲得数は
世界最多です。



①クローズ・エルミタージュ ブラン
レ・メゾニエ ビオ
白・オーガニック 750ml ¥3,800 1Q73

甘辛度 甘口 中口 中口 辛口

②クローズ・エルミタージュ ルージュ レ・メゾニエ ビオ
赤・オーガニック 750ml ¥3,800 1Q74
375ml ¥2,200 1Q75

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③コート・デュ・ローヌ ブラン
コレクション・ビオ アドゥナシオ
白・オーガニック 750ml ¥2,000 1Q96

甘辛度 甘口 中口 中口 辛口

④コート・デュ・ローヌ ルージュ
コレクション・ビオ アドゥナシオ
赤・オーガニック 750ml ¥2,000 1Q95

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑤コート・デュ・ローヌ ブラン ベルルーシュ
白 750ml ¥1,700 1Q92
375ml ¥1,250 1Q93

甘辛度 甘口 中口 中口 辛口

⑥コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ
赤 750ml ¥1,700 1Q90
375ml ¥1,250 1Q91

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

1858年創立、スペイン王室御用達ワイナリー マルケス・デ・リスカル

数多の著名人に愛され、名実ともにスペイン
ワインを牽引するロイヤルワインの名門。
ぶどうはすべて手摘みで収穫し、
非常に厳しい基準を設けています。
数えきれない受賞の歴史が品質の高さを
物語っています。



①バロン・デ・チレル
赤 750ml ¥12,008 K398

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

②ティント グラン・レセルバ
赤 750ml ¥7,908 K268

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③ティント レセルバ
赤 750ml ¥2,700 K270

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

④マルケス・デ・アリエンソ
赤 750ml ¥1,600 G467

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑤オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン
白 750ml ¥2,008 TP64

甘辛度 甘口 中口 中口 辛口

⑥オーガニック ブランコ
白 750ml ¥1,600 1Z09

甘辛度 甘口 中口 中口 辛口

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ナパ・ヴァレーで継続して生産している最古のワイナリー ベリンジャー

1876年創業、銘醸地ナパ・ヴァレーに多数の自社畠を持ち、高品質なワインを継続して生産している最古のワイナリー。

世界で初めて赤白の両方でワインスペクテーター誌「ワイン・オブ・ザイヤー」を受賞した実力派です。



① プライベート・リザーヴ
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml ¥28,000 J315

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

② ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml
2022年12月現在価格:¥7,000 1N74
2023年 4月以降価格:¥8,500

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③ ナパ・ヴァレー シャルドネ
白 750ml ¥3,600 J325

甘辛度 甘口 中口 辛口

④ ファウンダース・エstate
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml ¥2,008 C469

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑤ ファウンダース・エstate
シャルドネ
白 750ml ¥2,008 C473

甘辛度 甘口 中口 辛口



南オーストラリア州バロッサを代表するワイナリー ピーター・レーマン・ワインズ

シラーズ銘醸地のバロッサ・ヴァレーから、高品質なリースリング産地のエデン・ヴァレーまで、バロッサ全域の140を超える契約農家のぶどうを使用。

最古のぶどうは1885年に植樹、その土地の個性を反映したワインを生み出し続けています。



① ザ・バロッサン シラーズ
赤 750ml ¥2,808 TR38

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

② ザ・バロッサン カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml ¥2,808 1N18

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③ ポートレート シラーズ
赤 750ml ¥2,000 LB99

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

④ ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml ¥2,000 1N17

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑤ ポートレート リースリング
白 750ml ¥2,000 LC00

甘辛度 甘口 中口 辛口



フランス南西部の白ワインのプロフェッショナル

ドメーヌ・タリケ

フランスの新興ワイン生産地、ガスコニュ地方の家族経営ワイナリー。生産は白ワインが中心で、食事とのバランスを考え、フレッシュ&フルーティさを追求した味わいは、ヨーロッパ主要空港のVIPルームなどでも楽しめています。

DOMAINE
TARIQUET



①タリケ ブルミエール・グリヴェ
白 750ml ¥1,808 PH33

甘辛度 極甘口 甘口 中口 辛口

②タリケ コーテ
白 750ml ¥1,808 PH41

甘辛度 甘口 中口 辛口

③タリケ ソーヴィニヨン
白 750ml ¥1,208 PH38

甘辛度 甘口 中口 辛口

④タリケ シャルドネ
白 750ml ¥1,208 TB74

甘辛度 甘口 中口 辛口

⑤タリケ クラシック
白 750ml ¥1,008 PH39

甘辛度 甘口 中口 辛口

環境にこだわるアルゼンチンの有力ワイナリー ファミリア・ズッカルディ

1960年代後半に設立、全ぶどう種の100%オーガニック化に向けて取り組む、環境にも配慮のある企業です。約600haの自社畑を持ち、ミネラル豊富なアンデス山脈の雪解け水を灌溉用水にしている点も特長です。



FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



①ホセ・ズッカルディ
赤 750ml
2022年12月現在価格:¥5,000 PZ10
2023年 4月以降価格:¥6,000

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

②ズッカルディ セリエ・ア マルベック
赤 750ml

2022年12月現在価格:¥1,600 LL95
2023年 4月以降価格:¥2,200

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③ズッカルディ セリエ・アトロンテス
白 750ml

2022年12月現在価格:¥1,600 LL96
2023年 4月以降価格:¥2,200

甘辛度 甘口 中口 辛口

④ヴィダ・オーガニカ
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml
2022年12月現在価格:¥1,225 LV98
2023年 4月以降価格:¥1,380

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑤ヴィダ・オーガニカ
シャルドネ
白 750ml
2022年12月現在価格:¥1,225 LV99
2023年 4月以降価格:¥1,380

甘辛度 甘口 中口 辛口

ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブランのパイオニア マトゥア

フレッシュなソーヴィニヨン・ブランを初めて植樹し、1974年に同国にて初めて生産したワイナリー。国際ワインコンペティションで15個のトロフィーを獲得するなど、世界から高い評価を得ています。



MATUA



①リージョナル
ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ
白 750ml ¥2,008 MN48

甘辛度 甘口 中口 辛口

②リージョナル
ピノ・ノワール マルボロ
赤 750ml ¥2,408 MN47

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③リージョナル
ピノ・ノワール ロゼ マルボロ
ロゼ 750ml ¥2,008 PN25

甘辛度 甘口 中口 辛口

●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

1551年創業、現在もスペイン国内カバNo.1*の名門

コドーニュ

※スペイン国内販売金額において
出典:Nielsen2022

470年に及ぶ長い歴史と伝統を誇るワイナリー・グループ。1872年にスペインで、シャンパニユと同じ瓶内二次発酵によるカバを初めて誕生させ、全世界に広めました。

自社畠の総面積3,000ha(海外を含むと5,000ha)と
欧州有数の規模を誇ります。

RAVENTÓS CODORNIU
BODEGAS Y VIÑEDOS



①レガリス レセルバ
赤
750ml ¥4,708 K914

スタイル
ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

②レガリス クリアンサ
赤
750ml ¥3,008 K912

スタイル
ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③ヌヴィアナ カバ(ブリュット)
白・カバ
750ml ¥1,100 1G29

甘辛度
甘口 中口 辛口

④ヌヴィアナ シャルドネ
白
750ml ¥998 LM72

甘辛度
甘口 中口 辛口

⑤ヌヴィアナ テンプラニーリョ
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤
750ml ¥998 LM71

スタイル
ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

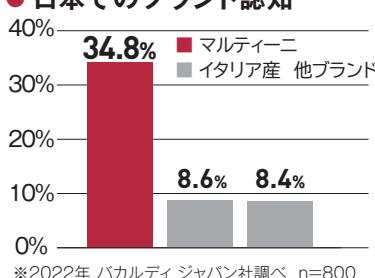


1863年ピエモンテ州で創業、
2023年に160周年を迎えるイタリア産
スパークリングワインの老舗ブランド「マルティーニ」

イタリアンスパークリングワインの販売数量が
世界でも日本国内でもNo.1*!



● 日本でのブランド認知



※2021年1~12月販売数量において(IWSR社調べ)



イタリア産スパークリングワインの製造方法「マルティノッティ方式」を開発したマルティーニ社。1895年フェデリコ・マルティノッティはイタリア産のぶどうの特長を最大限に活かすために、この製造方法を生み出しました。

- ぶどうのフレッシュさやフルーティさが保てます。
- 食事の味を引き立て、どんな食事にも合わせやすいです。



マルティーニの故郷 ピエモンテ州ペッシオネ



イタリア北部にある、代々受け継がれた
契約農家のぶどう畠



マルティーニ
アスティ・スマンテ
白・スパークリング
度数 7.5%
750ml TP54
375ml B134
200ml MW66
オープン価格

甘辛度
甘口 中口 辛口



マルティーニ
ブリュット
白・スパークリング
度数 11.5%
750ml C603
375ml MJ57
オープン価格

甘辛度
甘口 中口 辛口



マルティーニ
プロセッコ
白・スパークリング
度数 11.5%
750ml C991
オープン価格

甘辛度
甘口 中口 辛口



マルティーニ
ロゼ
ロゼ・スパークリング
度数 9.5%
750ml C604
オープン価格

甘辛度
甘口 中口 辛口



スクリューキャップ仕様



有機ぶどう使用のオーガニックワイン

PDFは
こちらから



業態と価格帯から選ぶ！

ボトル売価案

掲載価格の
2.5~3倍安



6,000円

**マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ**

バニラの香りが感じられ、エレガントで上品な味わいです。適度なタンニン、長い後味も魅力で肉料理全般にマッチします。

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ
¥2,700
K270

**ビーター・レーマン・
ワインズ
ポートレート
リースリング**

繊細なグリーンとゴールドの色合いで、摘みたてのりんごとライムの爽やかな後味が感じられます。食材の旨味を引き出すワインです。

甘辛度
甘口 中口 辛口



ベリンジャー・
ワインヤーズ
ナバ・ヴァレー
シャルロネ
¥3,600
J325

5,000円

**ベリンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン**

ブルーベリーの香り、絹のような舌触り、シナモンやバニラモカを想起させる余韻が魅力で、少しあっさりした肉料理に合います。

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

ベリンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥2,008
C469

ビーター・レーマン・ワインズ
ポートレート シラーズ
¥2,000
LB99

**ビーター・レーマン・ワインズ
ポートレート リースリング**

果実のブーケがありその背後にチョコレートとバニラのほのかな香りがします。ヘルベットのようなソフトなタンニンを感じられ、ローストした肉料理にぴったりです。

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

ビーター・レーマン・ワインズ
ポートレート シラーズ
¥2,000
LC00

4,000円

シャトー・アンドロン
¥1,808
2C96

シャトー・アンドロン
甲斐ノワール
¥1,808
MX29

グランボレール
余市ヴィライゲルト
レーベ
¥1,908
TA54

グランボレール
余市ヴィライゲルト
レーベ
¥1,908
TA54

グランボレール
甲斐ノワール
¥1,808
MX29

シャトー・アンドロン
甲斐ノワール
¥1,808
2C96

M.シャブティエ
コート・デュ・ローヌ
ルージュ ベルルーシュ
¥1,700
1Q90

M.シャブティエ
コート・デュ・ローヌ
ルージュ ベルルーシュ
¥1,700
1Q90

バラ・ヒメネス
カベルネ・ソーヴィニヨン
オーガニック
¥1,000
1D51

バラ・ヒメネス
カベルネ・ソーヴィニヨン
オーガニック
¥1,000
1D51

サンタ・リタ
ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥828
L017

サンタ・リタ
ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥828
L017

2,000円

**M.シャブティエ
コート・デュ・ローヌ
ルージュ ベルルーシュ**

ベルルーシュのエレガントな果実味とシルキーなタンニン分は、味付けが繊細な和食に合わせやすい味わいです。

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

サンタ・リタ
ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥828
L017

サンタ・リタ
ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥828
L017



フレッシュでフルーティな辛口の白ワインがぴったり。すっきりした飲み口でお刺身など魚介類はもちろん、焼き鳥の塩系にもよく合います。

テヌータ・カレッタ

カイエガロエロアルネイス

洋梨や白桃の香りにバランスと複雑味を兼ね備えた味わいで、海鮮サラダや魚介の天ぷらなどに合います。

甘辛度
甘口 中口 辛口



テヌータ・カレッタ
カイエガロエロ
アルネイス
¥2,408
PH51



マトア
リージョナル
ソーヴィニヨン・ブラン
マルボロ
¥2,008
MN48

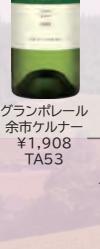


M.シャブティエ
ラ コント ブリュット
ピュリュット
ビオ
¥3,900
TR00



タラモンティ
トラポケット
輝かしい麦わら色、軽い
花のブーケ、熟した梨や
りんごのフレーバーが
特長で、生牡蠣や野菜の
天ぷらなどに合います。

甘辛度
甘口 中口 辛口



グランボレール
余市ケルナー
¥1,908
TA53

ドメーヌ・タリケ
タリケロゼ
¥1,208
TX85

ラブレ・ロワ
ブリギニヨン
ブラン
¥1,880
LW85

ドメーヌ・タリケ
タリケクラシック
¥1,008
PH39

グランボレール
エスプリド・ヴァン
ジャボネ・泉-SEN-
¥1,507
MX34

グランボレール
エスプリド・ヴァン
ジャボネ・泉-SEN-
¥1,507
MX34

ドメーヌ・タリケ
タリケクラシック
¥1,008
PH39

グランボレール
エスプリド・ヴァン
ジャボネ・泉-SEN-
¥1,507
MX34

グランボレール
エスプリド・ヴァン
ジャボネ・泉-SEN-
¥1,507
MX34

ドメーヌ・タリケ
タリケクラシック
¥1,008
PH39

グランボレール
エスプリド・ヴァン
ジャボネ・泉-SEN-
¥1,507
MX34

ドメーヌ・タリケ
タリケクラシック
¥1,008
PH39

甘辛度
甘口 中口 辛口

メツツアコロナ
アンティラ
ピノ・グリージョ
¥908
LH89

C.F.G.V.
ベルトウレ
ブリュット
¥958
PZ97

メツツアコロナ
アンティラ
ピノ・グリージョ
¥908
LH89

C.F.G.V.
ベルトウレ
ブリュット
¥958
PZ97

おすすめワイン早見表

リストは P.84~▶▶をご覧ください。

※一部掲載のない商品がございます。

詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

中華

八宝菜などシンプルな味付けのメニューなら、フレッシュな白ワイン。回鍋肉・青椒肉絲など、豆板醤やオイスター・ソースを使った濃厚な味付けの料理なら、果実味のある赤ワインを。



ファミリア・ズッカルディ
セリエ・アトロンテス
2022年12月現在価格:¥1,600
2023年4月以降価格:¥2,200
LL96



ファミリア・ズッカルディ
セリエ・ア マルベック
2022年12月現在価格:¥1,600
2023年4月以降価格:¥2,200
LL95

ファミリア・ズッカルディ セリエ・ア マルベック

赤系果実やスパイシーな香りが感じられ、タンニンのしっかりとしたみずみずしい余韻の赤ワイン。味わいのはつきとした中華料理と相性抜群です。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

バル

味付けのベースにニンニクやオリーブオイルをふんだんに使用するバル料理には、スペインやイタリアなどの南ヨーロッパ産の果実味を感じるワインと良く合います。



コドーニュ
レガリス クリアンサ
¥3,008
K912



タラモンティ
カドス
¥2,980
1X19

コドーニュ レガリス クリアンサ

バニラやココナッツの香りと、赤い果実の香りをあわせ持ったクリアで凝縮された芳香、生き生きとした味わい。そして長い余韻が楽しめ肉料理全般にマッチします。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



グランボレーヌ
エスプリド ヴァン
ジャボネ 錦AYA-
¥1,507
MX33



グランボレール
余市ミヨタールガウ
¥1,808
TA56



ベリンジャー
ファウンダーズ・
エステート
シャルドネ
¥2,008
C473



コドーニュ
グランパック(ブリュット)
¥2,208
0752

カンティーナ ヴァルボリチエッラ ネグラール ドミニ・ヴェネティ ソアーヴェ クラッシコ

白桃を想わせる繊細でフローラルな香り、クリスピードでフレッシュな調和のとれたエレガントな味わい。

甘辛度 甘口 中口 辛口



カンティーナ
ヴァルボリチエッラ ネグラール
ドミニ・ヴェネティ
ソアーヴェ クラッシコ
¥1,758
TX79

ベリンジャー カリフォルニア ホワイト・ ジンファンデル

美しい色合い、フルーティな香りと微かな甘み、爽やかでバランスのよい酸が楽しめます。酢豚などの酸味のある中華料理との相性も◎。

甘辛度 甘口 中口 辛口



C.F.G.V.
オペラ ブリュット
2022年12月現在価格:¥1,188
2023年4月以降価格:¥1,250
H835



マルケス・デ・リスカル
プロキシモ
¥1,150
E265



ベリンジャー
カリフォルニア ホワイト・
ジンファンデル
2022年12月現在価格:¥1,208
2023年4月以降価格:¥1,400
L280



ヴァル・ドッカ
プロセッコ エクストラ
ドライ ブルーミレジマート
¥1,680
TS10

ヴァル・ドッカ プロセッコ エクストラ ドライ ブルーミレジマート

フローラルで芳香なブーケ、そしてエレガントで優しい酸味と果実の甘味がバランスよく口の中に広がります。魚介のマリネやシュリンプカクテルなどのあっさりした料理に合います。食前酒にも。

甘辛度 甘口 中口 辛口



マルケス・デ・リスカル
ロサード
¥1,600
K266



タラモンティ
ロメ・モンテブルチャーノ・
ダブルッツオ
¥1,088
0386



メッツァコロナ
アンティラ
ピノ・ノワール
¥908
LH88

マリウス

ブラン by ミシェル・シャブティエ

熟した果実味は回鍋肉などにも相性が良く、ほどよい酸味が幅広い料理の味わいを引き立てます。

甘辛度 甘口 中口 辛口

マリウス
ブラン by
ミシェル・シャブティエ
¥1,100
1W66

サンタ・リタ
ヒーローズ
シャルドネ
¥828
L129



サンタ・リタ
ヒーローズ
ソーヴィニヨン・
ブラン
¥828
L018



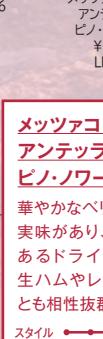
サンタ・リタ
ヒーローズ
アバディア・デル・ロブレ
(赤)
¥758
L004



サンタ・リタ
ヒーローズ
アバディア・デル・ロブレ
(白)
¥758
L005



モダヴィン
サンルターノ
ヴィーニョ・ロソ
¥730
M580



モダヴィン
サンルターノ
ヴィーニョ・ロソ
¥730
M579

メッツァコロナ アンティラ ピノ・ノワール

華やかなベリー系の果実味があり、複雑味のあるドライな味わい。生ハムやレバーバーとも相性抜群です。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

こちらから
PDFは



Non-alcoholic & Softdrink

ノンアルコール&ソフトドリンク

伸長を続けるジャンルに、満足度の高い一杯を

話題性や魅力的な見た目、何より満足感のある本格的なテイストがポイント。
ビールテイストからお茶や果実を使ったドリンクまで、豊富に取り揃えましょう。

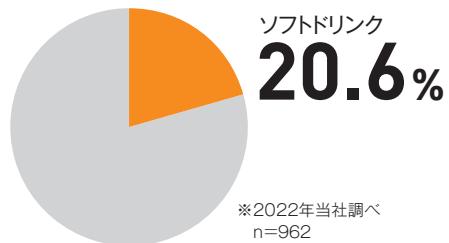
★ お酒を飲む場の雰囲気を楽しめる演出を

お客様のニーズも年々高まっているノンアルコール。飲用経験のあるお客様のリピート率が高いことも特長です。独自のメニュー展開と演出が、お店の魅力アップにつながります。



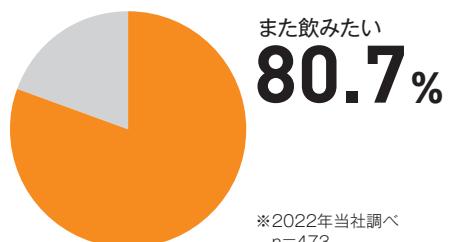
ドリンク全体の約2割を占める高い飲用比率

●一人あたり平均飲用比率



飲んだことのある人は、約8割が「また飲みたい」!

●ノンアルコールドリンクの再飲用意向率



ノンアルコール / 缶・びん

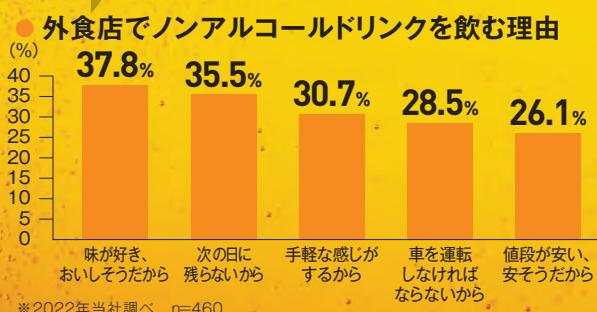
サッポロ プレミアム アルコールフリー

ノンアルコール需要へ対応する必須アイテム。

ビールに近いコクとうまさ

- 麦芽100%麦汁を使用
- ビールと同じ仕込製法
- ファインアロマホップ一部使用

約4割が「味が好き」と、味わい重視!



ノンアルコール / 缶

サッポロ うまみ搾り

尿酸値を下げる素材入りノンアルコールビールテイスト誕生。

豊かな旨みとすっきりとした飲み口

- 大麦エキスを使用したリッチなおいしさ
- 尿酸値を下げる旨み素材「アンセリン」をプラス

約3割のお客様が積極的にご希望!

- 「特保」「機能性表示食品」のノンアルコール飲料があれば注文したい

29.9%

*2022年当社調べ n=1,600

機能性表示食品

(届出表示) 本品にはアンセリンが含まれます。アンセリンは、血清尿酸値が健常域で高め(尿酸値5.5~7.0mg/dl)の方の尿酸値を下げる機能が報告されています。●本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。●食生活は主食、主菜、副菜を中心に、食事のバランスを。



炭酸飲料

この製品は20歳以上の方の飲用を想定・推奨しています。

PDFは
こちらから



風味とメニュー映えを意識してラインナップ

「モクテル」の流行など、外食でのノンアルドリンクのニーズは高まっています。

おすすめは、国産無糖茶・シロップを活用したおしゃれなドリンク。注目のアーモンドミルクなども活用して、話題性のあるメニューを!

ティーベースの爽やかドリンク

飲み口すっきり、お茶がベースの爽やかドリンクは、あらゆる業態におすすめ。どんな食事にも合い、さっぱりした味わいが人気です。
フルーツシロップと合わせて果実感のある味わいに仕上げたり、定番のノンアル&ソフトドリンクに豊かな風味を加えたり、バリエーションも多彩。
ティーベースのアレンジドリンクを充実させることで、お客様の満足度もさらにアップします。

おすすめレシピ

●沖縄バインと知覧紅茶の南国風アイスティー



1杯あたり
原価
約74円

※1杯180mlとした場合
※原価450円の場合原価率:16%

- Ribbon 沖縄バインアップルシロップ…30mL
- 知覧につぼん紅茶……………150mL
- 水……………適量
- ※紅茶を最後に静かに注ぎ入れる事で
セパレートティーになります

500ml業務用
Ribbon
沖縄バインアップル
シロップ

1L業務用
知覧につぼん
紅茶

おすすめレシピ

●レモングリーンティー



1杯あたり
原価
約80円

※1杯180mlとした場合
※原価500円の場合原価率:16%

- 玉露入りお茶……………150mL
- まるごと果実のレモンシロップ…30g
- スライスレモン……………2枚
- 水……………適量

300G業務用
まるごと果実の
レモンシロップ

1L業務用
玉露入りお茶

おすすめレシピ

●コーン香るノンアルカルーア・ミルク



1杯あたり
原価
約35.4円

※1杯160mlとした場合
※原価460円の場合原価率:7.4%

- 1L業務用北海道コーン茶………40mL
- コーヒー加糖……………60mL
- 牛乳……………60mL

1L業務用
北海道コーン茶

おすすめレシピ

●知覧ストロベリー ハーブティー



1杯あたり
原価
約93.6円

※1杯200mlとした場合
※原価480円の場合原価率:19.5%

- 1L業務用知覧につぼん紅茶………150mL
- ストロベリージャム……………50g
- ガムシロップ……………18g
- ローズマリー……………適量



1L業務用
知覧につぼん
紅茶

ビール テイスト

詳しくはP19へ



麦のうまみと爽やかな味わいの完璧なバランス。味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡。何杯飲んでも飲み飽きない、「完璧な生ビール」を目指しています。

サッポロ生ビール 黒ラベル〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 P297
10ℓ樽 P296



サッポロ生ビール 黒ラベル

アルコール分 5%
大びん 633ml P148 20本
中びん 500ml P150 20本
小びん 334ml P234 30本



吟味しつくされた原料と製法がつむぐ、旨味あふれる、ふくよかなコク。

エビス〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 0458
10ℓ樽 0806



エビスピール

アルコール分 5%
大びん 633ml 0608 20本
中びん 500ml 0292 20本
小びん 334ml P646 30本



クリスタル麦芽*によってもたらされる目にも美しい琥珀色、香ばしい薫り、そして深いコク。
※一部使用



エビスの最高峰を目指したふくよかな薫りと研ぎ澄ましたコク。

琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉

アルコール分 5%
10ℓ樽 1W69

エビス マイスター〈樽生〉

アルコール分 5.5%
10ℓ樽 LF08



妥協なくこだわり続ける、香ばしく芳醇なエビスならではの黒ビール。



エビス プレミアムブラック〈樽生〉

アルコール分 5%
10ℓ樽 K219



サッポロ ラガービール

アルコール分 5%
大びん 633ml 0002 20本
中びん 500ml 0052 20本



世界最高峰とされるチェコ・ザーゲツ産ファインアロマホップのみを使用。鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力の本格ビ尔斯ピール。



きめの細かいクリーミーな泡、贅沢な無濾過製法がもたらす白い渦り。こだわりの厳選店のみでご提供するプレミアム樽生ビールです。

エーデルビ尔斯

アルコール分 5%
10ℓ樽 S016

白穂乃香

アルコール分 5%
10ℓ樽 P590 地域限定販売



伝説のホップ「ソラチエース」だけを使ったビール。ヒノキやレモングラスを思わせる香りと、おいしい余韻をお楽しみください。



ホワイトベルグ〈樽詰〉

新ジャンル
アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94 地域限定販売



麦とホップ〈樽詰〉

新ジャンル アルコール分 5%
20ℓ樽 0565
10ℓ樽 0572



北海道産大麦麦芽使用、富良野産ホップ一部使用。クセのないコク、のどしづやか、ひと手間かけた「みがき大麦」がつくり出したうますぎます。



素材のうまみ、爽やかな味わい。ファインアロマホップの上品な香りが魅力です。

北海道生搾り〈樽生〉

発泡酒 アルコール分 5.5%
20ℓ樽 F302
10ℓ樽 F301

サッポロ クラシック

〈樽生〉アルコール分 5%
20ℓ樽 0122 10ℓ樽 4761
〈びん〉アルコール分 5%
大びん 633ml 0600 20本
中びん 500ml 8860 20本
地域限定販売



新潟県限定ビール。新潟の食に合う、爽やかなごどごです。



静岡麦酒〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 H248 10ℓ樽 G476
地域限定販売



ビール好きの「うまい!」を実現した、微アルコールビールテイストです。アルコール度数0.7%で、カラダにもココロにも気兼ねなく、自分時間をより自由に楽しく過ごすためのビールティスト飲料です。

サッポロ ザ・ドラフト

酒類テイスト清涼飲料
アルコール分 0.7%
缶 350ml 1V93 24本

ハイボール

詳しくはP31へ



スコッチウイスキー「デュワーズ」を使用した本格的なハイボールをディスペンサーにより手軽に提供できます。

デュワーズ〈樽詰〉

アルコール分 8%
10ℓ樽 TY45



デュワーズの特長であるダブルエイジ製法によるスムースな味わい。バランス良くめらかに仕上げたスコッチウイスキーです。

デュワーズ ホワイト・ラベル

アルコール分 40%
1,750ml オープン価格 MT22 6本
700ml 2022年12月現在価格¥1,574 C592
2023年 4月以降価格:オープン価格 12本
200ml オープン価格 PT92 48本



12年以上熟成された原酒をブレンド。なめらかな味わいと芳醇な香りが特長、スコッチウイスキーです。

デュワーズ12年

アルコール分 40%
700ml オープン価格 1X83 12本



デュワーズ15年

アルコール分 40%
750ml 2022年12月現在価格¥5,000 LE67
2023年 4月以降価格:¥6,000 6本



18年以上熟成された原酒をブレンド。バランス良く調和したスムースな味わいが特長の、上質で洗練されたスコッチウイスキーです。



25年以上熟成された希少な原酒を使用。ロイヤル・クラックラの樽でフィニッシュした、華やかさとリッチで深みのある味わいです。



創業者ジョン・デュワーの故郷にあるアバフェルディ蒸留所でつくられるデュワーズのキーモルトです。

アバフェルディ12年

アルコール分 40%
700ml ¥4,300 D336 6本
年間数量限定



かつて秘境とよばれた神秘的な土地で生まれた極上のモルトウイスキーです。

オルトモア12年

アルコール分 46%
700ml ¥6,100 MX12 6本
年間数量限定



エヴァン・ウィリアムス ブラックラベル

アルコール分 43%
750ml
オープン価格 C584 12本

●掲載されている製品は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

アルコール度数50.5度。力強い味わいを持ちながら、12年熟成による上品な香りが特長のバーボンです。

エヴァン・ウィリアムス 12年

アルコール分 50.5%
750ml ¥4,900 C586 12本



バーボンとして数少ないヴィンテージ表記に加えて、樽詰めした日まで記載されている珍しい逸品です。

エヴァン・ウィリアムス シングルバレル

アルコール分 43.3%
750ml 2022年12月現在価格:オープン価格 C585
2023年4月以降価格¥5,800
年間数量限定 6本



スタンダード・タイプとして十分に楽しめるバーボンです。

ヘヴン・ヒル オールドスタイル

アルコール分 40%
700ml オープン価格 C648 12本

少量生産で製造。ブラウンシュガーの甘味が特長です。

エライジャ・クレイグ スマールバッチ

アルコール分 47%
750ml ¥4,100 LS52 12本



4年熟成、50度で瓶詰めされたストレートライウヰスキーです。

リッテンハウス ライ ポトルド イン ボンド

アルコール分 50%
750ml ¥4,150 LU56 12本

サワー& カクテル

詳しくはP37へ



ホワイトブランデー仕立て^{*}のまろやかな口当たりとフルーティな香りが特長のサワーです。

*ホワイトブランデー一部使用。
ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。

氷彩サワー プレーン

リキュール
アルコール分 8%
10ℓ樽 T166



ホワイトブランデー仕立て^{*}のまろやかな口当たりとフルーティな香りが特長のサワーに、レモン果汁をプラスした豊かで品のある風味が魅力です。
※ホワイトブランデー一部使用。
ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。

氷彩サワー レモン

リキュール
アルコール分 7%
10ℓ樽 T167



さわやかな酸味とほのかな甘み。「ほろ苦」がクセになるオトナのドリンク。

リモンチェッロ

リキュール
アルコール分 24%
びん 720ml ¥1,200 MH56 6本



完熟梅干エキスを使用した、じょっぱい旨さが特長。ロックやソーダなどお好みの飲み方でお楽しみください。

男梅の酒

リキュール
アルコール分 15%
びん 720ml ¥800 MY85 12本

男梅サワーの素

リキュール
アルコール分 20%
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 TZ18 6本
びん 500ml ¥650 1N82 12本
※23年1月リニューアル予定

ほんのり甘い梅の風味と、みずみずしい桃の香りが楽しめるお酒。ふわっと香る華やかな果実感が特長です。



3種の植物エキス(生姜、高麗人参、山椒)を配合。毎日の仕事を頑張るお父さんにぴったりのお酒です。

バリキング

リキュール
アルコール分 24%
びん 1,800ml
¥1,600 LC29 6本



シチリア産の手摘みレモン果汁を使用。炭酸水を注ぐだけで、レモン味が濃いめのレモンサワーが完成します。

濃いめのレモンサワーの素

リキュール
アルコール分 25%
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 1Q37 6本
※23年2月リニューアル予定
びん 500ml ¥650 1N93 12本
※23年2月リニューアル予定



グレープフルーツのジューシーな甘酸っぱさとほのかな苦味が特長のお酒です。炭酸水を注ぐだけで、居酒屋の手で握った、果実感あふれるグレープフルーツサワーが完成します。グレープフルーツ果汁入り。

濃いめのグレフルサワーの素

リキュール
アルコール分 25%
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 2M63 6本
※23年3月発売予定
びん 500ml ¥650 2H94 12本



ほんのり甘い梅の風味と、ピンクグレープフルーツの爽やかさが楽しめるお酒。華やかな果実感が特長です。

ウメカク 果実仕立ての梅酒カクテル ピンクグレープフルーツ

リキュール
アルコール分 8%
びん 500ml ¥500 1P01 12本

ウメカク 果実仕立ての梅酒カクテル もも

リキュール
アルコール分 8%
びん 500ml ¥500 1P02 12本

ほんのり甘い梅の風味と、みずみずしい桃の香りが楽しめるお酒。ふわっと香る華やかな果実感が特長です。



巨峰ぶどうならではの爽やかなおいしさにこだわったお酒です。

果実のめぐみ 巨峰酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800ml
¥1,735 MY13 6本



白桃の甘く豊かな味と香りが楽しめるお酒です。

果実のめぐみ 桃酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800ml
¥1,735 MY12 6本



はちみつの豊かな甘さと爽やかにarinこの風味が魅力のお酒です。

果実のめぐみ はちみつりんご酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800ml
¥1,735 MY18 6本



はちみつの微かな甘さとゆずの爽やかさ、まるやかで豊かな味わいが魅力のお酒です。

果実のめぐみ はちみつゆず酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800ml
¥1,735 MY19 6本

スピーディーカクテル

カシスの甘くてフルーティーな味わいが楽しめるカクテルです。



詳しくはP49へ

スピリット& リキュール

詳しくはP49へ



1862年に誕生した、バカルディの中で最もミキサブルなラムです。

バカルディ スペリオール

アルコール分 40%
1,500ml オープン価格 C677 6本
750ml オープン価格 C967 12本
200ml オープン価格 1P76 24本
アルコール分 37.5%
350ml オープン価格 C676 6本



熟成感があり、まろやかな味わい。キューバリブレのオリジナルレシピに使用しています。

バカルディ ゴールド

アルコール分 40%
750ml オープン価格 C680 12本
200ml オープン価格 1P77 24本



熟成に時間をかけたダークラム。ビニャカラーダなどのトロピカルカクテルがよりコクのある味わいになります。

バカルディ ブラック

アルコール分 40%
750ml オープン価格 C684 12本



4年以上オーク樽で熟成させたフルーティーでほのかに甘く上品な味わいのエイジドラムです。

バカルディ クアトロ

アルコール分 40%
750ml オープン価格 1U31 12本



Drink Line Up



創業者ドン・ファクンド・バカルディが一族のためにブレンドした8年以上熟成のプレミアムエイジドラムです。

バカルディ エイト

アルコール分 40%

750ml

オープン価格 C685 12本



世界No.1ラムブランド「バカルディ」が開発した正統派スピサイドラム。オーク樽で製造された味わいはリッチでコクがあり、フルーティーかつスモーキーな香りと、バカルディらしいスムースな口当たりが特長です。

バカルディ スパイシード

アルコール分 35%

700ml 2022年12月現在価格:¥1,540 1C70

2023年 4月以降価格:オープン価格 6本



バカルディラムにライム、レモン、グレープフルーツのフレーバーを加えたシトラスラムです。

バカルディ リモン

アルコール分 32%

700ml

オープン価格 LF03 6本



本格的な「バカルディモヒート」を、炭酸水を注ぐだけで簡単につくることができるモヒートリキュールです。

バカルディ クラシック カクテルズ モヒート

アルコール分 18%

700ml 2022年12月現在価格:¥1,200 PM82

2023年 4月以降価格:オープン価格 6本



こだわり抜かれた味わいど香りは世界中の消費者に愛され、選ばれ続けています。

ポンペイ・サファイア

アルコール分 47%

1,000ml オープン価格 PB93 12本

750ml オープン価格 PJ12 12本

200ml オープン価格 C962 12本

50ml オープン価格 TP19 96本



スペイン産ムルシア地方の高品質レモンを使用し、少量ロットで生産されたこだわりのプレミアムジンです。

ポンペイ・サファイア プレミアクリュ

アルコール分 47%

700ml

¥4,900 2M42 6本



厳選された8種のボタニカルで磨き上げられた伝統の味わいど香りのスタンダードジンです。

ポンペイ・ドライ

アルコール分 40%

700ml

オープン価格 LX17 6本



最高品質を追求したフランス産スーパー・プレミアムウオッカ。なめらかな味わいが特長です。

グレイグース

アルコール分 40%

700ml オープン価格 C656 6本

50ml オープン価格 1P78 96本



フランスのマンタン地方で育てられたレモンから抽出したエッセンスにより、華やかな香りと爽快な風味が特長のレモンフレーバーウオッカです。



天然のオレンジから抽出したエッセンスにより、爽やかな香りと軽やかな風味が特長のオレンジフレーバーウオッカです。

グレイグース ル・シトロン

アルコール分 40%

700ml

オープン価格 LX98 6本

グレイグース ル・オランジェ

アルコール分 40%

700ml オープン価格 LY08 6本



ロワール地方・アンジュ産の香り高いウイリアムズペアーフラムから抽出したエッセンスにより、新鮮な梨の香りと、なめらかな風味が特長の洋梨フレーバーウオッカです。



厳選されたブルーアガベだけを使用し、手作業で少量ずつ製造された、高いクオリティを誇るシルバーテキーラです。



3~5ヶ月熟成した原酒を使用してブレンド。ハチミツやリッチなバニラ香を感じさせる味わいが魅力です。



アメリカンオークとフレンチオーク樽で12ヶ月以上熟成した原酒を使用してブレンド。熟成に由来する独自の風味と長い余韻が特長です。



エレガントな味わいに仕上げた、バトロンブランドの最高傑作です。

グランバトロン プラチナ

アルコール分 40%

750ml 2022年12月現在価格:オープン価格 C633

2023年 4月以降価格:¥50,000 3本

グレイグース ラ・ボワール

アルコール分 40%

700ml オープン価格 C661 6本



長期熟成したオードヴィーをブレンドしたコニャックです。



余韻の長いしっかりとしたボディで、驚くほどまろやかな口当たりとコニャックを思わせる高貴な奥深い味わいが特長です。



1806年、ジョージアの貴族エリストフ家が開発したスタンダードウォッカ。



シャープかつクリアなフレーバーを持つ王道のテキーラです。



なめらかなフレーバーを持つ45日樽熟成させたテキーラです。

バロン・オタール XO

アルコール分 40%

700ml オープン価格 C634

2023年 4月以降価格:¥17,000 6本



バーテンダー愛用のプレミアムフレンチ・ヴェルモットです。



食前酒として楽しめる甘口フレンチ・ヴェルモットです。



手摘みされたフレッシュなエルダーフラワーと誇り高き職人の技術から生まれた、程よいフルーツの甘味とフレッシュな味わいのプレミアムフレンチリキュールです。



ブルーの美しい色が魅惑的なフルーツリキュールです。



爽快な香りが人気のミントリキュールです。

ノイリー・プラット ドライ

アルコール分 18%

1,000ml オープン価格 1H87 6本

750ml オープン価格 1H86 6本



透明で香りづけに適したミントリキュールです。



ピターオレンジの果実を主体に秘伝のハーブ・葉草、フルーツなどを配合した、マイルドな甘みと、爽やかな苦味が特長の葉草系リキュールです。



桃の優しい甘さとフレッシュな味わいのイタリアンカクテルです。



パニラの花の芳醇な香りと、柑橘系をベースにりんご・ショウガ・ハチミツのニュアンスをミックスさせたヴェルモットです。



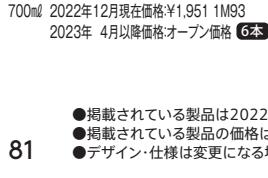
熟した果実の香りと、ベースにハーブの苦味を持ちつつ、シナモンの味わいを感じる、マルティーニが最初に開発したヴェルモットです。

ペパーミント ジェット31

アルコール分 24%

700ml オープン価格 1M93

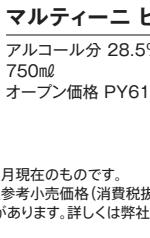
2023年 4月以降価格:オープン価格 6本



アルコール分 18%

1,000ml オープン価格 1H87 6本

750ml オープン価格 1H86 6本

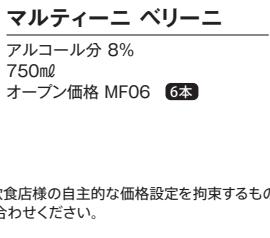


マルティーニ ピター

アルコール分 28.5%

750ml

オープン価格 PY61 6本

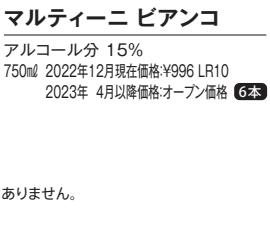


マルティーニ ベリーニ

アルコール分 8%

750ml

オープン価格 MF06 6本



マルティーニ ビアンコ

アルコール分 15%

750ml 2022年12月現在価格:¥996 LR10

2023年 4月以降価格:オープン価格 6本



マルティーニ ロッソ

アルコール分 15%

750ml 2022年12月現在価格:¥996 LR09

2023年 4月以降価格:オープン価格 6本

●掲載されている製品は2022年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



アヤメの花の香りと、柑橘系のベースにほろ苦いハーブ類の味わいがミックスされたヴェルモットです。

マルティーニ エキストラ・ドライ

アルコール分 18%
750ml 2022年12月現在価格:¥998 LR11
2023年 4月以降価格:オープン価格 6本



修道院で生まれたフランスを代表する薬草系リキュールです。

ベネディクティン DOM

アルコール分 40%
750ml 2022年12月現在価格:¥2,002 C552
2023年 4月以降価格:オープン価格 12本



フランス・ブルゴーニュ産のカシスを100%使用したクレーム・ド・カシスです。着色料、香料、保存料無添加で、豊かな果実味とすっきりとした甘さが特長です。様々なカクテルとの相性が抜群です。

リゼット・ クレーム・ド・カシス

アルコール分 20%
700ml オープン価格 T188 6本



バーディネ社と当社が開発したオリジナルの中味仕様です。様々なカクテルでバランスのとれたピーチの香味をお楽しみいただけます。

リゼット・ピーチ

アルコール分 15%
700ml オープン価格 C065 6本

梅 酒

詳しくはP57へ



収穫後3日以内の梅を使用し伝統製法で熟成させた歴史ある梅酒。梅本来の上品な香りと、コク深い味わい。

熟成濃厚梅酒 白加賀

アルコール分 14%
720ml ¥1,290 TJ11 6本



群馬県棟名山麓で育てた梅の名品「白加賀」を100%使用。甘みと酸味のほど良いバランスが特長です。

白加賀で つくった梅酒

アルコール分 12%
1.8l ¥1,260 LK17 6本



ぶどう、梅、しそ、3つの素材のポリフェノール入り。フルーティな口当たりとあざやかな赤色が特長の梅酒。

3種の ポリフェノール入り 赤梅酒

アルコール分 8%
1.8l ¥905 G035 6本
1l ¥600 MD85 6本



黒糖の風味豊かなごくり甘い濃厚な梅酒です。梅エキスを加えたことで、心地よい酸味が感じられます。

濃厚黒梅酒

アルコール分 10%
1.8l ¥905 C753 6本
1l ¥600 MD83 6本

焼 酎

詳しくはP57へ



協働契約栽培大麦を使った原酒を製造・ブレンドすることで、フレーティな香りとみずみずしい味わいを実現。

和ら麦

麦 アルコール分 25%
1.8l 2022年12月現在価格:¥1,900 P790
2023年 4月以降価格:¥1,975 6本
720ml 2022年12月現在価格:¥1,000 P333
2023年 4月以降価格:¥1,039 12本



北海道産大麦100%で仕込んだ本格焼酎。麦なのに芋のような円やかさと、麦だからこそきれる後味。

黒和ら麦

麦 アルコール分 25%
1.8l 2022年12月現在価格:¥2,200 A012
2023年 4月以降価格:¥2,287 6本
500ml 2022年12月現在価格:¥952 S732
2023年 4月以降価格:¥989 12本



さつま芋の素朴で口当たりのよい甘みと、「からり」としたきれの良い後口が特長。飲み飽きない焼酎。

からり芋

芋 アルコール分 25%
1.8l 2022年12月現在価格:¥2,200 E993
2023年 4月以降価格:¥2,316 6本
720ml 2022年12月現在価格:¥1,200 P544
2023年 4月以降価格:¥1,262 12本



独自の製法により、アルコール臭や趣臭をおさえ、きれいな旨みを実現。香ばしい麦の香りとキレイのある後味。

ささいなた

麦 アルコール分 25%
1.8l 2022年12月現在価格:¥1,705 B963
2023年 4月以降価格:¥1,772 6本
900ml 2022年12月現在価格:¥933 B670
2023年 4月以降価格:¥969 12本

黒麹 積穂

芋 アルコール分 25%
720ml ¥1,238 T636 12本



芋の旨さと深い味わいが特長です。どこまでも味が伸びる、ごだわりの鹿児島地焼酎。



やわらかな口当たりと透明感のある旨さが特長。ロックやソーダ割りで美味しさを味わってください。

トライアングル ブラック

アルコール分 20%
1.8l 2022年12月現在価格:¥1,433 N286
2023年 4月以降価格:¥1,477 6本
700ml 2022年12月現在価格:¥635 LU41
2023年 4月以降価格:¥653 12本



やわらかな口当たりと透明感のある旨さが特長。ロックやソーダ割りで美味しさを味わってください。

トライアングル インディゴ

アルコール分 20%
700ml 2022年12月現在価格:¥630 N290
2023年 4月以降価格:¥648 12本



複数の本格麦焼酎と甲類焼酎をブレンド。豊かな香りとまろやかな後味が特長。

こくもぎ やわらか

アルコール分 25%
4l ¥2,828 G031 4本



爽やかでまろやかな香りと、芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。

こくもぎ

アルコール分 20% アルコール分 25%
1.8l 1.8l ¥1,410 PK81 6本
¥1,201 1H88 6本 900ml ¥751 TX35 6本



爽やかでまろやかな香りと、芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。

こくもぎ やわらか

アルコール分 25%
4l ¥2,828 G031 4本

こくもぎ 赤

アルコール分 25%
1.8l ¥1,465 PK83 6本



醸(かめ)貯蔵酒と南九州産赤芋原酒を一部使用。華やかな香りと、甘みのある芳醇な味わいです。



醸(かめ)貯蔵酒を一部使用しており、濃厚な麦の風味を感じられます。口当たりの良い飲み心地、豊かな香りとまろやかな後味が特長。

こいむぎ

アルコール分 25%
1.8l ¥1,410 PK80 6本



スッキリした焼酎とまろやかな香りと、芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。

こいむぎ やわらか

アルコール分 25%
4l ¥2,794 G033 4本



スッキリした焼酎とまろやかな香りと、芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。



スッキリした焼酎とまろやかな香りと、芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。

サッポロ焼酎 BIB

アルコール分 20%
1.8l 2022年12月現在価格:¥11,365 N332
2023年 4月以降価格:¥11,777 1本

サッポロ焼酎

アルコール分 20%
1.8l 2022年12月現在価格:¥1,234 G024
2023年 4月以降価格:¥1,277 6本

アルコール分 25%
1.8l 2022年12月現在価格:¥1,373 LJ94
2023年 4月以降価格:¥1,424 6本



Drink Line Up



「純粹な飲み心地」、「割り材の味を活かす・邪魔しない」といった甲類ならではの特長を活かした焼酎です。

サッポロ焼酎 北極星

アルコール分 20%
4L オープン価格 0837 4本
アルコール分 25%
4L オープン価格 0838 4本



まろやかでケセがなく、割材に適しています。

業務用焼酎

アルコール分 20% 4L オープン価格 G019 4本
地域限定発売
北海道 東京都 埼玉県 千葉県 神奈川県
神奈川県 群馬県 栃木県 群馬県 茨城県 山梨県
茨城県 山梨県 新潟県 長野県



ケセがなく、まろやかな飲み口。清酒のような風味、爽やかな醉い心地です。

四方春 よものはる

アルコール分 15%
ペットボトル 1.8L ¥1,096 N315 6本

ノンアルコール

詳しくはP75へ



普段からビールを愛飲しビールの旨さにこだわっている方の期待に応えるアルコール0.00%ノンアルコールビールテイスト飲料。

ノンアルコール サッポロ プレミアム アルコールフリー

缶 350mL G062 30本
小びん 334mL C005 24本



大麦エキスを使用したリッチなおいしさに、尿酸値を下げる旨み素材「アンセリン」をプラス。豊かな旨みと、すっきりとした飲み口が特長です。

ノンアルコール サッポロ うまみ搾り

缶 350mL 1D80 24本



レモン果汁100%、保存料入り。創業時の瓶形状を継承したボトル容器。強いレモンの酸味が特長のレモン果汁です。お飲み物、お料理の酸味付けにおすすめです。

720ml業務用 ポッカレモン 100%

レモンジュース(濃縮還元)
びん 720mL ¥997 HM71 6本
賞味期間9ヶ月



3倍希釀時レモン果汁10%未満、保存料入り。創業時の瓶形状を継承したボトル容器。ドリンクにぴったりの、甘みを加えた商品です。保存がきいて、とても経済的です。



レモン果汁100%、保存料無添加。生レモンを切る、搾るの手間がいらず、いつでも手軽に使えます。

1L業務用 ポッカレモン

レモンジュース(濃縮還元)
紙パック1,000mL オープン価格 GC95 6本
賞味期間4ヶ月

レモン果汁100%、保存料無添加。生レモンを手搾りした感覚の、バルブが入ったレモン果汁です。



レモン果汁100%、保存料無添加。タン塩など焼肉にぴったりのコクのあるレモン果汁です。

1L業務用 ポッカレモン 焼肉用

レモンジュース(濃縮還元)
紙パック1,000mL オープン価格 HT47 6本
賞味期間4ヶ月



シチリア産レモン果汁100%。搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間にそのままの香りを再現した、香料、保存料無添加の濃縮還元100%レモン果汁です。

1L業務用 プロフェッショナルスクイーズ シチリアレモン果汁100%

レモンジュース(濃縮還元)
紙パック1,000mL オープン価格 JF56 6本
賞味期間4ヶ月



レモンまるごと(果皮・果肉・果汁)を使った、レモンのおいしさが詰まったシロップ。ビール入りで本格感や具材感を感じるとともに、酸味や苦みのバランスがとれた味で食事に合うドリンクをお楽しみいただけます。

300G業務用 まるごと果実のレモンシロップ

6倍希釀時果汁2%
清涼飲料水
プラボトル 300g ¥450 WB42 12本
賞味期間9ヶ月



お酒との相性を考えてつくった、しっかり濃いめでまろやかな玉露入りのお茶です。鮮やかな液色で美味しい感を引き立てます。国産茶葉100%、熊本県産玉露使用。(国産茶葉のうち熊本県産玉露は10%使用)

1L業務用 玉露入りお茶

緑茶(清涼飲料水)
紙パック 1,000mL ¥230 WM30 6本
賞味期間6ヶ月



1L業務用 ポッカレモン バルブリッヂ

レモンジュース(濃縮還元)
紙パック 1,000mL オープン価格 GJ46 6本
賞味期間4ヶ月



金沢発祥の伝統的な焙煎方法を用いたプレミアムなほうじ茶です。丁寧な遠赤外線焙煎によって、茎茶の表面を焦がさずに芯までしっかりと焙煎し、浅炒りに仕上げました。業務用専用の濃いめの中味設計です。

1L業務用 加賀棒ほうじ茶

ほうじ茶(清涼飲料水)
紙パック 1,000mL ¥250 HY44 6本
賞味期間6ヶ月



鹿児島県知覧産紅茶を100%使い、まるごと微粉碎した知覧紅茶を加えた、つぼん品質の無糖紅茶です。無糖なのにほのかな甘みがあります。業務用専用に濃いめの味わいに仕上げました。

1L業務用 知覧にっぽん紅茶

紅茶飲料
紙パック 1,000mL ¥250 JD13 6本
賞味期間6ヶ月



北海道とうもろこしの素材そのままの甘さが引き出されたコーン茶なので、甘さと、香ばしい香りが、焼酎などのお酒とも好相性です。ストレートでも美味しく召し上がるノンカフェインの国産コーン茶です。
※焙煎地は愛知県

1L業務用 北海道コーン茶

コーン茶(清涼飲料水)
紙パック 1,000mL ¥250 JH77 6本
賞味期間6ヶ月



お酒との相性を考えてつくった華やかな香りとスッキリとした味わいのジャスミン茶です。

1L業務用 ジャスミン茶

ジャスミン茶(清涼飲料水)
紙パック 1,000mL ¥230 HL85 6本
賞味期間6ヶ月



手塩にかけた、心にしゅわっと梅え味「ノーベル製菓(株)」の人気商品「男梅キャンパー」とコラボレーションしたシロップ。

1L業務用 男梅シロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mL ¥850 JP49 6本
賞味期間6ヶ月



キリッとしたレモンの酸味とコクでパンチ感のある5倍希釈レモンシロップ。レモンの濃い味わいが特長です。

5倍希釈時 果汁10%未満 1L業務用 パンチレモンシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mL ¥605 GU80 6本
賞味期間9ヶ月



瀬戸内産レモン果汁使用。瀬戸内レモンピールエキス使用。レモネード、レモンスカッシュやレモンソーラーなど手軽につくれます。

5倍希釈時 果汁1% 500mL業務用 瀬戸内レモン レモネードベース

清涼飲料水
紙パック 500mL ¥460 JL80 12本
賞味期間9ヶ月



お酒との相性を考えてつくったレモンシロップです。すっきりとしたおいしさで食事との相性抜群です。

5倍希釈時 果汁1% 1L業務用 Ribbon レモンシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mL ¥420 JL86 6本
賞味期間9ヶ月



お酒との相性を考えてつくったグレープフルーツシロップです。

5倍希釈時 果汁3% 1L業務用 Ribbon グレープフルーツ シロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mL ¥510 JP45 6本
賞味期間9ヶ月

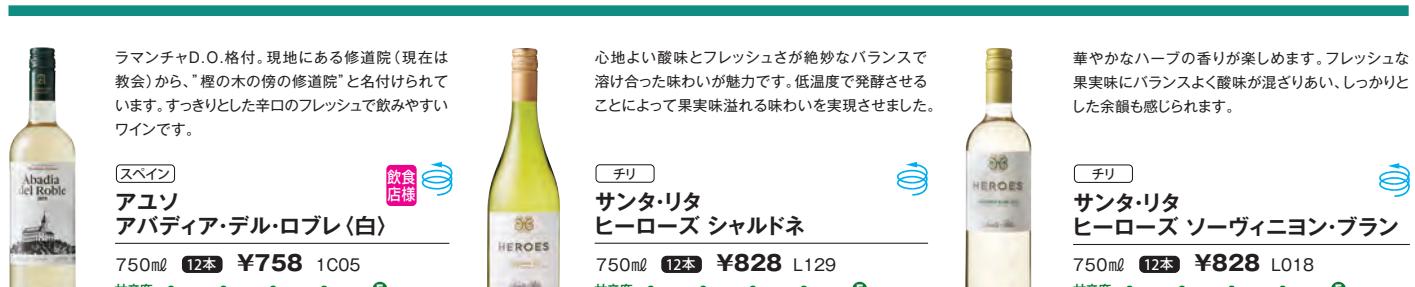
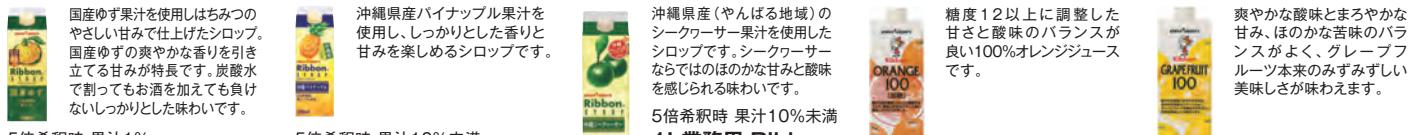


お酒との相性を考えてつくったライムシロップです。ライムの爽やかな香りと酸味が味わえます。

5倍希釈時 果汁1% 1L業務用 Ribbon ライムシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mL ¥420 JP46 6本
賞味期間9ヶ月

●掲載されている製品は2022年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



Drink Line Up

<p></p> <p>自社畑で栽培されたぶどうを100%使用、IGT格付でありながらも飲み飽きないディリーワイン。マイルドな酸味で、バランスのとれたエレガントな味わいが特長です。</p> <p>[イタリア] メッツアコロナ アンテッラ ピノ・グリージョ</p> <p>750mL 12本 ¥908 LH89</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派。ピーチやバッシュフルーツなどの果実の香り、フレッシュな口当たり、厚みのある味わいやバランスのよさ、そして長い余韻などが魅力です。</p> <p>[スペイン] コドニユ ヌヴィアナ シャルドネ</p> <p>750mL 6本 ¥998 LM72</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>フレッシュでフルーティーな、辛口の白ワイン。花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。軽やかでバランスが良く、ミネラル感も感じられます。</p> <p>[フランス] ドメーヌ・タリケ タリケ クラシック</p> <p>750mL 6本 ¥1,008 PH39</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>
<p></p> <p>2001年に設立された新進気鋭のワイナリー。“Lume”は「灯火」「光」などの意味です。明るい麦わら色、熟したりんごや白桃の甘いアロマ。やわらかでまろやかな酸が楽しめるワインです。</p> <p>[イタリア] タラモンティ ルメ・トレッピアーノ・ダブルツォ</p> <p>750mL 6本 ¥1,088 0387</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>緑がかった明るく輝きのある黄色。シトラスやグレープフルーツの華やかな香り。果実味に溢れ、程よい酸味と熟した果実のニュアンスがバランスよく感じられる辛口の白ワインです。</p> <p>[フランス] M.シャブティエ マリウス ブラン by ミシェル・シャブティエ</p> <p>750mL 12本 ¥1,100 1W66</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>黒猫においしいワインを教えてもらったという逸話を名前の由来に持つ、世界中で親しまれているドイツワインです。ピーチのようなアロマと新鮮な酸味、ほんのり甘くまろやかな味わいが特長のワインです。</p> <p>[ドイツ] ラングート ツェラー・シュバルツ・カッツQ.b.A.</p> <p>750mL 6本 ¥1,158 TY63</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>
<p></p> <p>シャルドネ種の果実味あふれるワインです。洋梨や桃のような香りと爽快な口当たりが特長です。きっとした風味が普段の和食や軽い食事を引き立てます。</p> <p>[アメリカ] ベリンジャー カリフォルニア シャルドネ</p> <p>750mL 12本 2022年12月現在価格¥1,208 L278 2023年 4月以降価格¥1,400</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。新鮮なバターのような香ばしさと花の香り。さらに、樽を一部使用することでこのフルーティなシャルドネに力強さと程よいバランスをもたらしています。</p> <p>[フランス] ドメーヌ・タリケ タリケ シャルドネ</p> <p>750mL 6本 ¥1,208 TB74</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>ガスコーニュ地方の穏やかな気候により上品なアロマ、アフターには花のような余韻が残ります。繊細でフレッシュながら、ミネラルを感じる事も出来、しっかりとした味わいが楽しめます。</p> <p>[フランス] ドメーヌ・タリケ タリケ ソーヴィニヨン</p> <p>750mL 6本 ¥1,208 PH38</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>
<p></p> <p>きらめくゴールデンイエロー。ナツメグとブドウの優しいアロマがフルーティーな新鮮さと一緒にになって、調和した口あたりの良いワインです。はじけるような酸味のあるクラシックワインです。</p> <p>[ドイツ] ラングート エルベン シュペートレーゼ</p> <p>750mL 6本 2022年12月現在価格¥1,208 J424 2023年 4月以降価格¥1,300</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>有機栽培ぶどうを100%使って造ったワイン。柑橘類やパイナップル、ハチミツなどのアロマと絹のようにスムーズな余韻が楽しめます。</p> <p>[アルゼンチン] ファミリア・ズッカルディ ヴィダ・オーガニカ シャルドネ</p> <p>750mL 6本 ¥1,225 LV99 2023年 4月以降価格¥1,380</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>日本ワインの繊細で優しい味わいと食事と合わせやすいという特長にこだわったワインです。爽やかな香りとほのかな渋みや酸味が感じられる日本ワインならではの味わいをお楽しみください。</p> <p>[日本] グラントボレール エスプリド ヴァン ジャボネ 泉-SEN-</p> <p>720mL 12本 ¥1,507 MX34</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>
<p></p> <p>EUの認証を受け自社の厳選畑で栽培された有機栽培ぶどうを100%使用。樹齢25年以上のぶどう樹から収穫し、ステンレスタンクで発酵、低温熟成を実施。ヴェルデホらしい爽やかでフルーティな味わいが特長です。</p> <p>[スペイン] マルケス・デ・リスカル オーガニック ブランコ</p> <p>750mL 6本 ¥1,600 1Z09</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>銀色を帯びた黄色。シトラス、オレンジピールのニュアンスが感じられます。しっかりとしたストラクチャーの中に、生き生きとした酸味も感じられます。ほのかな余韻を長く楽しめます。</p> <p>[アルゼンチン] ファミリア・ズッカルディ セリエ・アトロンテス</p> <p>750mL 12本 ¥1,600 LL96 2023年 4月以降価格¥2,200</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>豊かな風味のリッチな舌触りをもつ甘口のワイン。グロマンサンという糖度の高い葡萄から生まれた、上品でスタイリッシュなワインです。フォアグラの産地でもありフォアグラとの相性は抜群。</p> <p>[フランス] ドメーヌ・タリケ タリケ ブルミエール・グリヴェ</p> <p>750mL 6本 ¥1,808 PH33</p> <p>甘辛度 極甘口 甘口 中口 辛口</p>
<p></p> <p>地葡萄グロ・マンサン種の厚み、シャルドネの繊細さ、ソーヴィニヨン・ブランの爽やかさ、そしてセミヨンの旨みと重厚さに樽熟成による香ばしさが加わり複雑でエキゾチックな厚みのある辛口に仕上げている。</p> <p>[フランス] ドメーヌ・タリケ タリケ レゼルヴ</p> <p>750mL 6本 ¥1,808 PH40</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>ピンクグレープフルーツのような、柑橘系の爽やかな味わいです。シャルドネ種とソーヴィニヨン・ブラン種の2つの異なる品種の特長が、独自のブレンドで見事にまとめられています。シャルドネ種の円熟感とソーヴィニヨンのミネラル感の調和が素晴らしい白ワインです。</p> <p>[フランス] ドメーヌ・タリケ タリケ コーテ</p> <p>750mL 6本 ¥1,808 PH41</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	<p></p> <p>グリーンがかった淡い麦わら色で、シトラス、フローラル、トロピカルフルーツの香り。口に含むとみずみずしく爽やかで、青りんごとレモンの香りが立ちのぼり、すっきりとしたフィニッシュのワインです。</p> <p>[イタリア] カステッロ・ディ・ガビアーノ プロメッサ ピノ・グリージョ</p> <p>750mL 12本 ¥1,808 1N04</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>

●掲載されている製品は2022年12月現在のものです。

●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



明るい麦わら色の色合い、芳醇な香りが白い花やグレープフルーツを想わせる香り高い印象のワインです。爽やかな口当たりがフレッシュで飲みやすく、後味が心地良い白ワインです。

**フランス
ラブレ・ロワ
コトー・ブルギニヨン ブラン**

750ml 12本 ¥1,880 LW85

甘辛度 甘口 中口 辛口



熟した果実と樹木を想わせる調和のとれた香り。すっきりと洗練されたエレガントなワイン。地域の中でもピノ・グリージョの栽培には最適な土壌で栽培されたぶどうを使用しています。

**イタリア
メッツァコロナ
カステル フィルミアン ピノ・グリージョ リゼルヴァ**

750ml 6本 ¥1,888 S741

甘辛度 甘口 中口 辛口



アブルツォ州ベスカーラ周辺のロレート・アブルチーノ村近くで収穫されたベコリーノ種のぶどうを100%使用したワイン。輝かしい麦わら色、軽い花のブーケ、熟した梨やりんごのフレーバーが楽しめます。

**イタリア
タラモンティ
トラボケット**

750ml 6本 ¥1,980 1X65

甘辛度 甘口 中口 辛口



鮮やかな麦わら色を持ち、柑橘系の香りの中にくるみやドライフルーツを感じさせます。酸のフレッシュさがよく出たボディのしっかりしているワインです。

**フランス
コーディア
シャトー・ラ・チュイルリー ブラン**

750ml 6本 ¥1,988 ME53

甘辛度 甘口 中口 辛口



グリーンがかったイエロー。もぎたての青りんごやライムのような新鮮なアロマに、シトラスの花のヒントが加わります。引き締まった酸とミネラル、柑橘系果実の味わいがエレガントな印象を与えるワインです。

**オーストラリア
ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート リースリング**

750ml 6本 ¥2,000 LC00

甘辛度 甘口 中口 辛口



エレガントで白系果実や杏を感じさせるフルーティーな香り。次第に草の香りやボリューム感が出てきて余韻も素晴らしいワインです。

**フランス
M.シャプティエ
コートデュローヌ ブランコレクション・ビオ アドナシオ**

750ml 6本 ¥2,000 1Q96

甘辛度 甘口 中口 辛口



りんごや洋なしの爽やかな香りとトロピカルなフレーバー、クリーミーな味わいが融合し、芳醇さと新鮮さをバランスよく醸し出しています。カリフォルニア・シャルドネ種の特長をよく表しているワインです。

**アメリカ
ベリンジャー
ファウンダース・エステート シャルドネ**

750ml 12本 ¥2,008 C473

甘辛度 甘口 中口 辛口



フレッシュなハーブのニュアンスとクリスピでシトラスフルーツの味わい、酸とのバランスが楽しめます。

**ニュージーランド
マトゥア
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ**

750ml 6本 ¥2,008 MN48

甘辛度 甘口 中口 辛口



フランス産オーク樽で発酵しています。シユール・リー製法にて濾過とコントакトを行ない、しっかりした味わいに仕上げました。砂丘の多い土壌のため、エキス分の多い熟成向きのワインが生まれました。

**スペイン
マルケス・デ・リスカル
ブランコ レセルバ・リムザン**

750ml 12本 ¥2,100 K258

甘辛度 甘口 中口 辛口



白ワインの権威でボルドー大学教授だった故デュブルデュー氏所有のシャトー。トロピカルフルーツを想わせる豊かな香り、旨味を伴った果実味と適度な酸の洗練された味わいです。

**フランス
メストレーザ
シャトー・レイノン ブラン**

750ml 12本 ¥2,808 H944

甘辛度 甘口 中口 辛口



トロピカルフルーツや青りんご、シトラスの風味に芳醇でクリーミーなフレンチ・オーク樽の香りがバランスよく加わった、絶妙な味わいが魅力です。

**アメリカ
ベリンジャー
ナバ・ヴァレー シャルドネ**

750ml 12本 ¥3,600 J325

甘辛度 甘口 中口 辛口



力強いレモンの香りに加え、ややスマモキーな香り、アーモンドの皮のニュアンスが楽しめます。全体的にみずみずしく爽やかで、はっきりとしたミネラルの風味と自然な酸味があります。

**アメリカ
スタッグス・リーブ
ナバ・ヴァレー シャルドネ**

750ml 12本 2022年12月現在価格¥5,508 MN18

2023年 4月以降価格¥7,500

甘辛度 甘口 中口 辛口



純粋な素晴らしい果実味があり、鮮やかなシトラスの特長と生き生きとしたミネラル感を演出したワインです。引き締まった酸味、軽くトーストしたアーモンド、絹のような上品なテクスチャーが感じられます。

**アメリカ
ベリンジャー
ナバ・ヴァレー ルミナス オーク・ノール シャルドネ**

750ml 6本 ¥7,000 LW68

甘辛度 甘口 中口 辛口



ラマンチャD.O.格付。フレッシュでフルーティーな味わいのカジュアルなワインです。現地にある修道院(現在は教会)から、“樺の木の傍の修道院”と名付けられています。

**スペイン
アユソ
アバディア・デル・ロブレ(赤)**

750ml 12本 ¥758 1C04

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ロンバルディア州名産のランブルスコ種をベースに、キャンティなどで使用されるサンジョヴェゼ種、モンテブルチャーノ種をブレンドしました。引き締まったタンニンが感じられる、フレッシュでフルーティーな味わいをお楽しみください。

**イタリア
モダヴィン
サルシターノ ヴィーノ ロッソ**

750ml 12本 ¥730 M579

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



カベルネ・ソーヴィニヨン種を100%使用した果実味豊かで親しみやすい味わいが特長です。

**フランス
マニフィーク・ビス
カベルネ・ソーヴィニヨン**

720ml 12本 ¥737 PN65

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ラマンチャD.O.格付。フレッシュでフルーティーな味わいのカジュアルなワインです。現地にある修道院(現在は教会)から、“樺の木の傍の修道院”と名付けられています。

**スペイン
アユソ
アバディア・デル・ロブレ(赤)**

750ml 12本 ¥758 1C04

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



プラムのような赤系果実の強いブーケが感じられます。丸みのあるアタックにほどよい渋みが感じられます。心地よい後味も楽しめるワインです。

**チリ
サンタ・リタ
ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 12本 ¥828 LO17

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

こちらから
P D F は



Drink Line Up



自社畠で栽培されたぶどうを100%使用、IGT格付でありながらも飲み飽きないデイリーワイン。ベリー系の果実味、程よい酸味とタンニン分で複雑味のあるドライな味わいが特長です。

イタリア

**メッツァコロナ
アンテッラ ピノ・ノワール**

750ml 12本 ¥908 LH88

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ヌビアナは“新しいワイン生活”という意味の造語。深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派。赤いベリー系の果実香、スパイシーでトーストのような香ばしい香り、長い余韻も楽しめます。

スペイン

**コドーニュ
ヌビアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 6本 ¥998 LM71

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



2001年に設立された新進気鋭のワイナリーです。“Lume”は「灯火」「光」などを意味しています。紫がかったルビー色で、完熟したベリーの豊かなアロマと生き生きとした味わい、オークの香ばしい印象を持ったワインです。

イタリア

**タラモンティ
ルメ・モンテブルチアーノ・ダブルッツオ**

750ml 6本 ¥1,088 0386

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



複雑味がある赤い果実に、ほのかなスパイシーな味わい。程よい凝縮感もあり、シルクのような滑らかなタンニンを感じられるワインです。

フランス

**M.シャブティエ
マリウス ルージュ by ミシェル・シャブティエ**

750ml 12本 ¥1,100 1W65

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



品のよいタンニンといちごやレッドチェリーなどの豊かな果実味があり、余韻には微かなトーストの風味を感じます。バランスのとれた味わいのこのワインは様々な料理と楽しめます。

スペイン

**マルケス・デ・リスカル
プロキシモ**

750ml 6本 ¥1,150 E265

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



渋み(タンニン)をおさえた、果実味あふれるワインです。夏のベリーのような香りとしなめらかな口当たりが特長です。普段の和食ともあわせやすい、バランスのよさが魅力のワインです。

アメリカ

**ベリンジャー
カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,208 L277

2023年 4月以降価格:¥1,400

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



熟したブラムやカラントの香りと微かに甘いトーストの風味が感じられます。たっぷりな果実とスムーズな味わいは、とても親しみやすく、いろいろなお料理と楽しめます。「デイリーワイン」にピッタリです。

アメリカ

**ベリンジャー
カリフォルニア メルロー**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,208 L285

2023年 4月以降価格:¥1,400

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



有機栽培ぶどうを100%使用し、オーガニック認証機関の認定を取得したワインです。熟したカシス、芳醇なチェリーの香り、長くフルーティーな余韻などが楽しめます。

アルゼンチン

**ファミリア・ズッカルディ
ヴィダ・オーガニカ カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 6本 2022年12月現在価格:¥1,225 LV98

2023年 4月以降価格:¥1,380

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



アメリカン・オーク樽で樽熟成。バランスのとれたタンニンによる十分なボディと余韻を持つしっかりとした味わいでありながら、メローやシラーを加えることでモダンで豊かな果実味を楽しめるワインです。

スペイン

**マルケス・デ・リスカル
リスカル テンプラニーリョ**

750ml 6本 ¥1,400 1K23

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



日本ワインの繊細でやさしい味わいと食事と合わせやすいという特長にこだわったワインです。ベリー系の華やかな香りとやわらかな口あたり、上品な酸味の絶妙なバランスをお楽しみください。

日本

**グランポレール
エスピリド ヴァン ジャボネ 純AYA-**

720ml 12本 ¥1,507 MX33

スタイル ① ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



厳しい温度管理のもとステンレスタンクで発酵、その後アメリカン・オーク樽で18ヶ月熟成させます。心地よい口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーにヴァニラやココナツのアロマがバランスよく重なります。

スペイン

**マルケス・デ・リスカル
マルケス・デ・アリエンソ**

750ml 12本 ¥1,600 G467

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



力強く鮮やかな赤紫色。赤系果実のアロマに、ブラックベリー・タバコの香りが感じられます。チョコレートやキャラリキューにスパイシーさが混ざり合い、タンニンもしっかりと感じられます。心地よくみずみずしい余韻が残ります。

アルゼンチン

**ファミリア・ズッカルディ
セリエ・ア マルベック**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,600 LL95

2023年 4月以降価格:¥2,200

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



深いガーネット色。パワーがありフルーティー。白胡椒の香りも感じられます。果実味が豊かで赤系果実の香りに加えて美しいロースト香もあります。シルキーで繊細なタンニン分が感じられます。

フランス

**M.シャブティエ
コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ**

750ml 6本 ¥1,700 1Q90

スタイル ② ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



美しいルビー色をしたフルーティな口当たりが特長のモダンな造りのボルドーワインです。胡椒のようなスパイシーなニュアンスと、ブルーベリーや黒スグリなどの黒い果実の香りが印象的です。

フランス

**コーディア
シャトー・アンドロン**

750ml 6本 ¥1,808 2C96

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



深いルビーレッド色に輝きながら、スミレの花のアロマと熟した赤いワイルドベリーが感じられます。ドライな口当たりで、甘くなめらかなタンニンが口の中に広がり、後味はすっきりしています。

イタリア

**カステッロ・ディ・ガビアーノ
キャンティ**

750ml 12本 ¥1,808 TX09

スタイル ③ ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



情熱的な真紅、微かな甘味のあるエレガントな香りで、たっぷりの果実味が心地よく、華やかな味わいが特長のワインです。タンニンが軽くやわらかで和食にも合わせやすいタイプの赤ワインです。

フランス

**ラブレ・ロワ
コトー・ブルギニヨン ルージュ**

750ml 12本 ¥1,880 LW84

スタイル ② ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



テロルデゴはトレントino土着の品種で、イタリア国内でもこの地区だけで生産されている大変ユニークなワインです。ぶどうはすべて手摘みで、品質を大切に丁寧につくられています。

イタリア

**メッツァコロナ
カステル フィルミアン テロルデゴ ロタリアーノ リゼルヴァ**

750ml 6本 ¥1,888 S742

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



深みのある色合い。暗い森の果実のブーケがあり、その背後にチョコレートとバニラのほのかな香りがします。フルボディで、ペルベットのようなソフトなタンニンを伴った、豊かなフレーバーです。

オーストラリア

**ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート シラーズ**

750ml 6本 ¥2,000 LB99

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

●掲載されている製品は2022年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



プラムやカシスを想わせる香りが絶妙なバランスで融合した、上品な口当たりが楽しめるワインです。すべてのワインは別々の樽で熟成され、色、香り、タンニンの状態が最良のタイミングでブレンドされます。

アメリカ

ベリンジャー ファウンダース・エステート メルロー

750ml 12本 ¥2,008 C470

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ピノ・ノワール種特有のフルーティーさとしなやかなタンニンが息づくワインです。フルーツ、ハーブなどの香りと煎った燻製香が融合した個性的な味わいが魅力です。

アメリカ

ベリンジャー ファウンダース・エステート ピノ・ノワール

750ml 12本 ¥2,008 C472

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



伝統製法に拘ったカレッタのワインは優しくエレガントなスタイルが特長。シンプルな肉料理との相性が良く、樽熟成によるドライフラワーやバニラの香りが心地良い。柔らかで気品のある舌触りは高貴さを感じる。

イタリア

テヌータ・カレッタ ボーディオ ポティウム セッラエ ラング ネッピオーロ

750ml 6本 ¥2,408 PH52

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



鮮やかなチェリーの色合い、熟したラズベリーの甘いアロマとオーク熟成による香ばしさが重なり、熟した赤い果実の旨みと穏やかな渋味が見事に調和。ニュージーランドにおけるピノ・ノワールの美味しさを直感できる見事な味わい。

ニュージーランド

マトゥア リージョナル ピノ・ノワール マルボロ

750ml 6本 ¥2,408 MN47

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ピノ・ノワールの高貴さと赤い果実のアロマがよく表現され、繊細で力強い芳香が特長です。口当たりは柔らかで、長くしっかりした余韻を楽しめます。

フランス

ラブレ・ロワ ブルゴーニュ ピノ・ノワール

750ml 12本 ¥2,600 T928

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



樽香と熟した果実の極めてエレガントなブーケ、ストレートなフルボディ感と調和のとれた味わいが特長です。

フランス

メストレーザ シャトー・レイノン ルージュ

750ml 12本 ¥2,808 H943

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



鮮烈なチェリーとダークフルーツのアロマ。滑らかな舌触りに、アメリカンオークのチョコやモカのニュアンスが加わった凝縮感のあるフルボディのワインです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ ザ・パロッサン シラーズ

750ml 6本 ¥2,808 TR38

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



クリアソサニ格付。約12ヶ月オーク樽熟成をしています。バニラやココナッツの香りと、赤い果実の香りをあわせ持ったクリアで凝縮された芳香、生き生きとした味わい、長い余韻が楽しめるワインです。

スペイン

コドーニュ レガリス クリアンサ

750ml 6本 ¥3,008 K912

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



明るい美しいルビーカラー、野いちご、さくらんぼ、スミレの花などを想させる華やかな香り。柔らかくフレッシュな酸味が感じられる、カジュアルなピノ・ノワールです。

フランス

ラブレ・ロワ ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ セレクション・ルネ・マニユエル

750ml 12本 オープン価格 PD03

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



2015年ヴィンテージは、最初から成熟度の高い黒系果実やフローラルな表現豊かな香りがはっきりと表れています。そして、口の中では豊かな果実味とコグリに繋がる渋味とのバランスが心地よく続きます。今飲んでも十分楽しめますが、今後5~10年は熟成のボテンシャルのある魅力的なワインです。

フランス

シャトー・カントメルル レザレー・ド・カントメルル 2015

750ml 6本 ¥4,200 2F68

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



レスセルバ級格付。黒い果実や甘草のアロマと樽熟成によるトースト香が混ざりあった凝縮した芳香、豊かでやさしい口当たり、長い余韻などが魅力的です。

スペイン

コドーニュ レガリス レセルバ

750ml 6本 ¥4,708 K914

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ソノマコーストの冷涼な単一畠のピノ・ノワールらしい良質な酸とエレガントな果実味が魅力的なワイン。フレンチオーク樽10ヶ月熟成という拘りが味に複雑さと深みを与え、力強いピノ・ノワールワインに仕上げている。

アメリカ

ベリンジャー ソノマ・コースト ピノ・ノワール

750ml 12本 ¥5,008 PD43

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



プラム、ブラックチェリーなどの熟したフルーツの風味と、バニラ、ナツメグなどのスパイスの風味が重なり、ほどよいタンニンとともに綺のようなスムーズな余韻を醸し出しています。

アメリカ

ベリンジャー ナバ・ヴァレー メルロー

750ml 12本 2022年12月現在価格: ¥5,500 J323

2023年 4月以降価格: ¥7,000

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



厳選された畠でとれたぶどうの特長を最大限に生かしたベリンジャーの高級ワインのひとつです。ブラックチェリー、カシスやミントの風味にフランス産オーク樽の香りが加わり、絶妙な芳醇さを醸し出します。

アメリカ

ベリンジャー ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

750ml 12本 ¥5,600 J321

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



深いルビーカラー、イチゴやバラ、バイオレットのアロマとともにジュヴレ・シャンペイユ特有のミーティと呼ばれる肉の香りを持つ。甘草や毛皮のような野生味と繊細な渋味がありながらパワーを感じさせる肉厚な味わい。

フランス

ラブレ・ロワ ジュヴレ・シャンペイユ

750ml 12本 ¥8,800 T898

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



地中海に張り出しているバニュルスのアベラシオンの狭く急なテラスから収穫したぶどうから造られる甘い赤のデザートワインがバニュルス・リマージュ。酒精強化ワインですが、アルコールと糖分の完璧なバランスで余韻が非常に長いワインです。

フランス 酒精強化

M.シャプティエ ピラ オー バニュルス リマージュ

500ml 6本 ¥2,800 1R35

甘辛度 ① 極甘口 甘口 中口 辛口



ロゼ
詳しくはP63へ



軽やかなピンク色が特長のフランス産辛口ロゼワインです。バラやベリーのアロマが漂う中にはほんのりスパイスが香る上質な1本。

フランス

ドメーヌ・タリケ タリケ ロゼ

750ml 6本 ¥1,208 TX85

甘辛度 甘口 中口 辛口

こち
らか
から
PDF



Drink Line Up



花びらを思わせる明るいロゼ色にフルーティーかつフローラルな香りを持つ辛口のロゼ。口当たりがよく、フレッシュな柑橘系果実と酸のバランスに優れたワインです。

[フランス]

**M.シャプティエ
マリウス ロゼ by ミシェル・シャプティエ**

750ml 12本 ¥1,100 1W67

甘辛度 甘口 中口 辛口



全米で大人気のベリンジャー・ヴィンヤーズ社の自信作。美しい色合い、フルーティーな香りと微かな甘み、爽やかでバランスのよい酸が楽しめます。

[アメリカ]

**ベリンジャー
カリフォルニア ホワイト・ジンファンデル**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,208 L280

2023年 4月以降価格:¥1,400

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



淡く美しいサーモンピンクの色調と、繊細でありながら豊かな果実のアロマがあり、料理を引き立てるフレッシュな辛口を楽しめます。リストル社を代表するロゼワインです。

[フランス]

**リストル
グリ・グラン・ド・グリ**

750ml 6本 ¥1,350 J827

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



ワイナリー100周年を記念し、樹齢15年未満の若い畠のぶどうを使ってロゼワインの製造をはじめました。華麗な風味、非常にアロマティックな辛口ロゼワインです。

[スペイン]

**マルケス・デ・リスカル
ロサード**

750ml 12本 ¥1,600 K266

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



果実味たっぷりで爽やかな味わい。野イチゴやレッド・カラント、クランベリー、ピーチのような様々な芳醇な果実の香り、そしてクリスピでさわやかな酸味が特徴です。

[ニュージーランド]

**マトゥア
リージョナル ピノ・ノワール ロゼ マルボロ**

750ml 6本 ¥2,008 PN25

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



深みのある美しいルビー色。熟した果実、モレロチェリー、グレナデンのような香りで、味わいが口いっぱいに広がり、調和がとれていて、赤いさくらんぼを感じさせる力強いワインです。

[フランス]

**M.シャプティエ
タヴェル ロゼ ポールヴォワール**

750ml 6本 ¥2,200 1Q87

甘辛度 2 甘口 中口 辛口

スパークリング

詳しくはP63へ



イタリア国内でスタンダードな飲料として人気のある弱発泡性ワインです。黒ぶどうの一種であるランブルスコ種を白ワインの製法によりすっきりとした爽やかな味わいに仕上げています。

[イタリア] 白・微癡泡

**キアリ
ランブルスコ ピアンコ**

750ml 6本 2022年12月現在価格:¥900 G431

2023年 4月以降価格:¥950

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



イタリア国内で日常酒として幅広く飲まれている弱発泡性ワインです。やわらかなタンニンとほどよい甘みが特長で、食事との相性もよく、黒ぶどうの一種であるランブルスコ種を使用しています。

[イタリア] 赤・微癡泡

**キアリ
ランブルスコ ロッソ**

750ml 6本 2022年12月現在価格:¥900 G430

2023年 4月以降価格:¥950

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



フレッシュでフルーティーな飲み口が魅力の本格的スパークリングワインです。りんごや洋ナシのようなフルーティーな味わいがどんな料理とも相性抜群です。

[フランス] 白・癡泡

**C.F.G.V.
ベルトゥーレ ブリュット**

750ml 12本 ¥958 PZ97

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



南フランス産の軽やかなタイプのスパークリングワインです。フルーティーな香りと爽やかな甘みが特長です。

[フランス] 白・癡泡

**リストル
フルール・ド・フランス(白)**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,030 5557

2023年 4月以降価格:¥1,200

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



南フランス産の軽やかなタイプのスパークリングワインです。華やかなロゼカラーが美しく、ほんのりとした甘さが特長です。

[フランス] ロゼ・癡泡

**リストル
フルール・ド・フランス(ロゼ)**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,030 5558

2023年 4月以降価格:¥1,200

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



フレッシュでキレのある飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。パリのオペラ座をイメージした華やかなデザインは、お祝いの席やパーティを演出するのに最適です。

[フランス] 白・癡泡

**C.F.G.V.
オペラ ブリュット**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,188 H835

2023年 4月以降価格:¥1,250

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



品種由来のリンゴ・柑橘類・アーモンドの花などのアロマに、蜂蜜やトーストの熟成香が調和。フレッシュ感とやわらかさのバランスが良く、ワイン初心者にも飲みやすい味わいで。

[スペイン] 白・癡泡

**コドーニュ
ドゥーシエ・シュバリエ (ドライ)**

750ml 6本 ¥1,308 N060

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



品種由来のリンゴ・柑橘類・アーモンドの花などのアロマに、蜂蜜やトーストの熟成香が調和。スッキリした味わいと、きめ細やかな泡で爽快な飲み心地です。

[スペイン] 白・癡泡

**コドーニュ
ドゥーシエ・シュバリエ (ブリュット)**

750ml 6本 ¥1,308 N061

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



熱したいちごのような香りの本格的ロゼスパークリングワインです。バランスがよく、フレッシュ感があります。

[スペイン] ロゼ・癡泡

**コドーニュ
ドゥーシエ・シュバリエ (ロゼ)**

750ml 6本 ¥1,308 P165

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



1884年創業のロワール地方ソムュールの名門「メゾン・ヴーヴ・アミヨ」が生産する瓶内二次発酵のスパークリングワイン。熟した果実の香り、柔らかな泡で果実味を感じられ、且つフレッシュな酸味が特長です。

[フランス] 白・癡泡

**C.F.G.V.
ポール・ルイ ブリュット**

750ml 12本 2022年12月現在価格:¥1,308 2088

2023年 4月以降価格:¥1,380

甘辛度 2 甘口 中口 辛口



フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力です。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加が特長の微癡泡ワインのシリーズです。

[フランス] 白・微癡泡

**リストル
ペティアン・ド・リストル (青りんご)**

750ml 6本 2022年12月現在価格:¥1,500 M629

2023年 4月以降価格:¥1,600

甘辛度 2 甘口 中口 辛口

●掲載されている製品は2022年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



フルーティな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

【フランス】白・微発泡

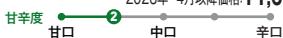
**リストル
ペティアン・ド・リストル〈グレープ〉**
750ml 6本 2022年12月現在価格:¥1,500 M621
2023年4月以降価格:¥1,600



フルーティな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

【フランス】白・微発泡

**リストル
ペティアン・ド・リストル〈ピーチ〉**
750ml 6本 2022年12月現在価格:¥1,500 2702
2023年4月以降価格:¥1,600



フローラルで芳香なブーケ、そしてエレガントで優しい酸味と果実の甘味がバランスよく、口の中に広がります。

【イタリア】白・発泡

**ヴァル・ドッカ
プロセッコ エクストラドライ ブルーミレジマート**
750ml 6本 ¥1,680 TS10



手摘みの有機栽培ぶどうのみを使用したスパークリングワインです。きめ細かい泡に、りんごや洋なし、バナナやパイナップルなどの香り、爽やかな味わい、スッキリとした余韻が楽しめます。

【アルゼンチン】白・発泡

**ファミリア・ズッカルディ
ヴィダ・オーガニカ スパークリング ブリュット**
750ml 6本 ¥2,008 S751



伝統的なカバのぶどう品種（マカベオ、チャレロ、バレリヤーダ）に、珍しいブレンドとしてシャルドネ種を加えたコドニュ・グループの本格的なカバです。

【スペイン】白・発泡

**コドニュ
グランパック（ブリュット）**
750ml 6本 ¥2,208 0752



シャルドネ種100%使用、シャンパン製法でつくられるフランス・ジュラ産のクレマンです。華やかな香り、生き生きとした果実味とエレガントな味わい、切れのよい後味が特長です。

【フランス】白・発泡

**マルセル・カブリエ
クレマン・デュ・ジュラ ブリュット**
750ml 12本 ¥2,308 C817



繊細で糸を引くような泡、白い花やアプリコットのような香り、フレッシュで後味も長く、シャンバーニュの魅力のすべてを堪能せる味わいです。

【フランス】白・発泡

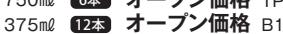
**GHマーテル
コント・ド・ノワロン ブリュット**
750ml 6本 ¥4,908 B418



モスカート・ピアンコ種100%でつくられるフレッシュな甘さのアスティ・スプマンテです。

【イタリア】白・発泡

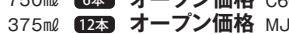
**マルティーニ
アスティ・スプマンテ**
750ml 6本 オープン価格 TP54
375ml 12本 オープン価格 B134



ほど良い酸味と力強い個性が特長。洋梨やリンゴの爽やかな香りとリッチ感が食事を引き立てる味わいです。

【イタリア】白・発泡

マルティーニ ブリュット
750ml 6本 オープン価格 C603
375ml 12本 オープン価格 MJ57



軽快で爽やかな味わいのDOCスパークリングワイン。リンゴ、タイムなどの香りが特長です。

【イタリア】白・発泡

マルティーニ プロセッコ
750ml 6本 オープン価格 C991



豊かなアロマと爽やかさを併せ持つエレガントなロゼ。ラズベリーや野バラの香りでバランスの取れた味わいです。

【イタリア】ロゼ・発泡

マルティーニ ロゼ
750ml 6本 オープン価格 C604



優しい泡の飲みやすいスパークリングワイン。

白・微発泡

ポールスター

アルコール分 9% 10ℓ
樽 ¥9,563 F979

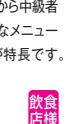


飲み放題

詳しくはP63へ



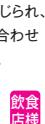
パイナップルのような爽やかな果実味と、豊かな酸とのバランスがよいワインです。ワイン初心者から中級者の方まで満足いただけるワインで、どんなメニューにも合わせやすく飲みあきない味わいが特長です。



**オーストラリア】白
ハートリーフ
シャルドネ(白)**
3,000ml 4本 オープン価格 TF27



果実味豊かで、タンニンは穏やか。シナモンや焼いたりんごのようなやさしい甘さを感じられ、余韻も楽しめます。どんなメニューにも合わせやすく飲みあきない味わいが特長です。



**オーストラリア】赤
ハートリーフ
カベルネ・シラーズ(赤)**
3,000ml 4本 オープン価格 TF26



フルーティで優しい甘口が特長です。バランスのとれた味わいでどんな料理にも合わせられます。



軽快なアロマとバランスの良い果実味でどんな料理にも合わせられます。

日本 白

北極星(白)

1,800ml 6本 2022年12月現在価格:¥1,545 MY34
2023年4月以降価格:¥1,639



日本 赤

北極星(赤)

1,800ml 6本 2022年12月現在価格:¥1,545 MY33
2023年4月以降価格:¥1,639

こちらから
PDFは

Pop & Poster

貴店のオーダー促進や店内の演出にお役に立つPOPを豊富に取り揃えています。

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉



B2ポスター (妻夫木さん)
VD12

期間限定



B2ポスター (ブランド)
VD13



ショッキシズル
B2ポスター (春夏)
VD14
B2ポスター (秋冬)
VD15



B2ポスター (秋冬)
VD16
A全1/3ポスター (ショッキ)
VD17



テーブルテント (ショッキ)
VD18



価格短冊 (縦) VD19
価格短冊 (横) VD20

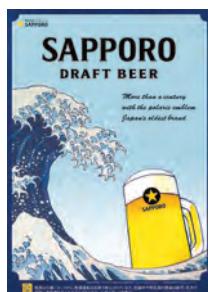


立看板 VD21
サイズ:
H1800×W400mm

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉



プリキ看板 VD22
サイズ:
H600×W150mm



浮世絵風B2ポスター X106
サイズ:
H600×W150mm

サッポロ生ビール黒ラベル



B2ポスター (瓶)
VD23
A全1/3ポスター (瓶)
VD24



価格短冊
(瓶/縦)
VD25



テーブルテント (瓶)
VD26

エビスピール



B2ポスター YF50



A全1/3ポスター
YF51
価格短冊 (縦) YF52

エビスピール



テーブルテント YF49



立看板 YF53
サイズ:
H1800×W400mm

琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉



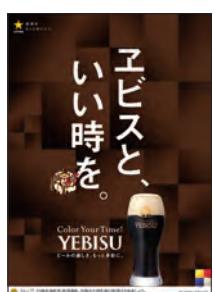
B2ポスター YF58



A全1/3ポスター
YF59
価格短冊 (縦) YF60



テーブルテント YF61



B2ポスター YF54

エビス プレミアムブラック



テーブルテント YF57

A全1/3ポスター
YF55

価格短冊 (縦) YF56

エビス マイスター〈樽生〉



A全1/3ポスター (樽)
VD30



差込みメニュー (樽)
VD31



高級テーブルテント (樽) RL07
サイズ:H257×W92×D82mm

裏

SORACHI1984〈樽生〉



B2ポスター (ブランド) VV20
A全1/3ポスター VV22

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 値格短冊[縦] :H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm
A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 値格短冊[横] :H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

SORACHI1984〈樽生〉



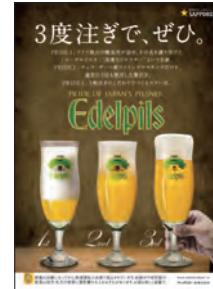
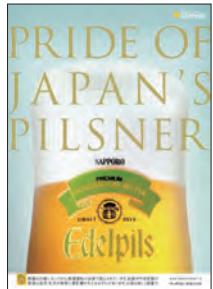
B2ポスター(味わい) VV21

差込メニュー VV23
テーブルテント VV24

エーデルピルス

ジョッキB2ポスター X241
ジョッキ差込メニュー X249
ジョッキテーブルテント X250

裏

タンブラーB2ポスター RJ69
タンブラー差込メニュー RJ71
タンブラーテーブルテント RJ72

裏

エーデルピルス

白穂乃香(首都圏一部・愛知県 限定)

価格短冊[縦]
U335

テーブルテント Z423

A全1/3ポスター VT36
差込メニュー VT37
高級テーブルテント VT38
サイズ:H257×W92×D82mm
※地域限定販売

サッポロラガービール



表



裏



B2ポスター(手酌) YC20

サッポロラガービール



B2ポスター(大瓶) YC21

レトロ風
A全1/3ポスター
Z418びんA全1/3ポスター
U333

テーブルテント Z420



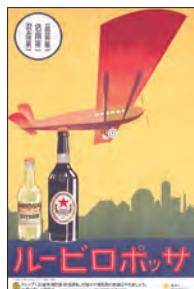
表 差込メニュー U332 裏

プリキ看板
RM88
サイズ:
H600×W150mm

レトロポスター



レトロB2ポスター Z241



レトロB2ポスター Z218



レトロB2ポスター Z237



レトロB2ポスター Z227



レトロB2ポスター Z238



レトロB2ポスター Z236

PDFは
こちらから



Pop & Poster

ホワイトベルグ(樽詰) (首都圏一部・沖縄県 限定)



B2ポスター VD01
A全1/3ポスター VD02

差込メニュー VD04
サイズ:H297×W105mm
※地域限定販売



※地域限定販売

麦とホップ(樽詰)



B2ポスター UK84
A全1/3ポスター UK85
テーブルテント UK86
価格短冊[縦] UK89
価格短冊[横] UK88



飲み放題
A全1/3ポスター UK87



立看板 UK90
サイズ:
H1800×W400mm



B2ポスター X169
A全1/3ポスター X171
価格短冊[縦] X174



テーブルテント
X172



立看板 X168
サイズ:
H1800×W400mm

※デザインはリニューアル予定

サッポロクラシック(北海道 限定)



ショッキB2ポスター[デニム] X149
タンブラーB2ポスター[デニム] X150
びんB2ポスター[デニム] X151
※地域限定販売



タレントB2ポスター VD46
タレンタA全1/3ポスター VC94

※地域限定販売 [期間限定]

※順次切替予定 ※デザインは変更の可能性があります。



樽生&びん価格短冊[縦] X157
樽生&びん価格短冊[横] X160

※地域限定販売



テーブルテント
X165

※地域限定販売



立看板 X161

サイズ:
H1800×W400mm

※地域限定販売

木製取扱看板
X163
サイズ:
H910×W150mm

※地域限定販売

風味爽快ニシテ(樽生) (新潟県 限定)



表 B2ポスター VZ83
※地域限定販売



裏



表 A全1/3ポスター VZ84
※地域限定販売



裏



価格短冊[縦]
V233
※地域限定販売



テーブルテント
V251
※地域限定販売



立看板 V249
サイズ:
H1800×W400mm

※地域限定販売

プリキ看板
RV41
サイズ:
H600×W150mm

※地域限定販売

静岡麦酒(樽生) (静岡県 限定)

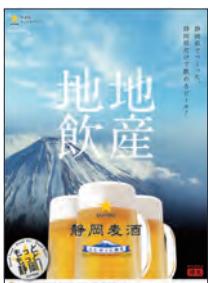


表 B2ポスター和洋 両面
RJ90
※地域限定販売



裏



表 シズルB2ポスター 両面 VP98
シズル短冊ボスター 両面 VP99 サイズ:H250×W515mm
シズル価格短冊 両面 VQ13
※地域限定販売



裏



テーブルテント
VQ31
※地域限定販売



立看板 Y290
サイズ:
H1800×W400mm



プリキ看板
RF93
サイズ:
H600×W150mm
※地域限定販売

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 値格短冊[縦] :H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm
 A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 値格短冊[横] :H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

サッポロ プレミアム アルコールフリー



B2ポスター V067
 A全1/3ポスター V137
 A4差込メニュー V130
 サイズ:H310×W210mm



三角テーブルテント
 V129
 サイズ:
 H150×W60mm



樽中君安全運転
 A全1/3ポスター
 V170



飲み放題A全1/3ポスター
 X452

お役立ちポスター



飲食店
 A全1/3ポスター
 W291



宴会承ります
 A全1/3ポスター
 Z445



飲み放題
 A全1/3ポスター
 Z447



忘年会・新年会
 A全1/3ポスター
 UY31



忘年会・新年会
 A全1/3ポスター
 UY32

表



裏

氷彩サワー



表 B2ポスター XC19
 A全1/3ポスター XC20



裏



価格短冊[縦] XC22



裏



テーブルテント
 XC21



プリキ看板
 XC23
 サイズ:
 H600×W150mm



表 A全1/3両面ポスター UY54



裏

ポールスター



B2ポスター R136
 A全1/3ポスター N R135
 テーブルテント RW42
 サイズ:H160×W85mm



表 乾杯 B2両面ポスター
 UY11
 裏



表 1杯目 B2両面ポスター
 UY13
 裏



表 Polestar B2ポスター
 RW41
 裏



裏

ポールスター



表 星空
 A全1/3両面ポスター UK27



裏



表 シュワ・ウィ・ダンス
 A全1/3両面ポスター UK28



裏



A全1/3ポスター
 X620



B2ポスター YH93
 テーブルテント YH95
 ※デザインはリニューアル予定



A全1/3ポスター YH94
 差込メニュー YH96
 ※デザインはリニューアル予定

濃いめのレモンサワー

PDFは
こちらから



男梅サワー



B2ポスター XD94
A全1/3ポスター XD95



テーブルテント XD96
サイズ:H130×W90mm

バリキング



A全1/3ポスター
XD97



テーブルテント XD98
サイズ:H130×W80mm

リモンチェッロ



表 A全1/3両面ポスター
RH53



裏 A全1/3両面ポスター
RH53



表 A全1/3両面ポスター
RR42



裏

パンチレモンサワー



表 A全1/3両面ポスター
R182



裏

デュワーズ



表 B2両面ポスター
ホワイトラベル UQ35
12年 UQ36



裏



表 短冊両面ポスター
ホワイトラベル UQ37
12年 UQ38
サイズ:H515×W250mm



裏



差込メニュー
ホワイトラベル 12年
(ジョッキ) UQ39 (ジョッキ) UQ40
(タンブラー) RA33 (タンブラー) RA35
サイズ:H297×W105mm



テーブルテント
ホワイトラベル
(ジョッキ) UQ41
(タンブラー) RA37
12年
(ジョッキ) UQ42
(タンブラー) RA39
サイズ:H154×W90mm

デュワーズ



B2ポスター O167
短冊ボスター O168
サイズ:H515×W250mm



差込メニュー
ホワイトラベル O627
12年 O628
サイズ:
H297×W105mm



テーブルテント
ホワイトラベル O629
12年 O630
サイズ:
H154×W90mm

デュワーズ樽詰ハイボール



B2ポスター UQ43
差込メニュー UQ45



短冊ボスター UQ44
テーブルテント UQ46
サイズ:H154×W90mm

バカルディ モヒート



表 B2両面ポスター 本格モヒート UP96
B2両面ポスター RTSモヒート UP97
短冊両面ボスター UP98
サイズ:H515×W250mm



裏

バカルディ モヒート



本格モヒート
差込メニュー RY17
サイズ:H297×W105mm



RTSモヒート
差込メニュー RY19
サイズ:H297×W105mm

バカルディ ハイボール



表



B2両面ポスター Y741
短冊両面ボスター Y742
サイズ:H515×W250mm (ジョッキ) Y757
サイズ:H297×W105mm (ジョッキ) Y758
サイズ:H154×W90mm

ポンベイジンソーダ



表 共通ポンベイジンソーダ
短冊ボスター RD32
サイズ:H515×W250mm



ポンベイドライジンソーダ
差込メニュー RD33
サイズ:H297×W105mm



ポンベイ・サファイアジンソーダ
差込メニュー UQ27
サイズ:H297×W105mm

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 値格短冊[縦] :H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm
 A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 値格短冊[横] :H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

ポンベイ・サファイア



表 B2両面ポスター O611
 短冊ポスター O612
 サイズ:H515×W250mm

マルティーニ



表 マルティーニ B2両面ポスター O801
 マルティーニ 短冊両面ポスター O802
 サイズ:H515×W250mm



ヴェルモット
 B2ポスター UG28

表 A3 1/2 両面ポスター VE54
 裏面

ウメカク 果実仕立ての梅酒カクテル



表 A3 1/2 両面ポスター YG21
 裏面

サッポロ焼酎



表 B2ポスター VD75
 裏面

からり芋燻々



A全1/3ポスター VP20
 差込メニュー VP21
 ※在庫なくなり次第終了

からり芋



A全1/3ポスター RZ02
 A全1/3ポスター RV96
 ※在庫なくなり次第終了

赤からり芋

和ら麦



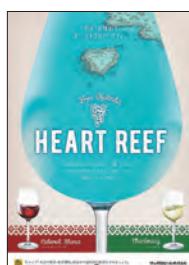
A全1/3ポスター
 UL84
 差込メニュー
 UL85
 サイズ:H297×W105mm

黒和ら麦



A全1/3ポスター
 U864
 テーブルテント
 U865

ハートリーフ



B2ポスター VB91

A全1/3ポスター
 VB92

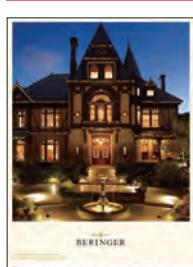
テーブルテント
 VB93



ワイボール
 A全1/3ポスター
 XE04

ワイボール
 テーブルテント
 XE05

ハートリーフ



21ハートリーフカチャリワイン
 B2ポスター YG54

ラインハウス
 B2ポスター RQ75

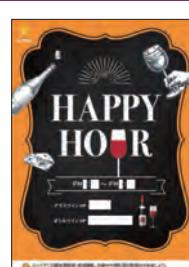


テーブルテント
 RQ73

ベリンジャー



21金曜日はワインの日 B2ポスター
 YG55



21ワインハッピーアワー B2ポスター
 YG56



A全1/3ポスター
 V319

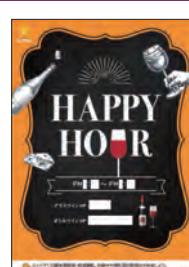


テーブルテント
 V317

ワイン汎用



21金曜日は豊かにワインの日 B2ポスター
 YG55



HAPPY HOUR
 B2ポスター
 YG56



A全1/3ポスター
 V319



テーブルテント
 V317

PDFは
 こちらから



Mug & Tumbler

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉

コード	MK62	MW81	MK65	MK66	MK68	LA64	LA65	MK58	MK55	LA66	MK56
総内容量	380ml	400ml	435ml	500ml	630ml	240ml	300ml	380ml	400ml	480ml	400ml
実容量	304ml	320ml	348ml	400ml	504ml	192ml	240ml	304ml	320ml	384ml	320ml
高さ×口径(×底径)	180×78.3mm	180×78.3mm	185×80.3mm	193×83.8mm	203×90mm	135×61×56mm	145×65×60mm	159×71×65mm	161×72×66mm	170×76×70mm	172×72mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	6コ×8	6コ×8	6コ×4	6コ×4	6コ×10	6コ×4

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉

コード	LA50	MK54	MK60	MK61	LA51	LA52	LA53	LA61	LA63	LA67	LA68	MK57
総内容量	340ml	435ml	500ml	630ml	720ml	800ml	1,000ml	400ml	800ml	380ml	420ml	435ml
実容量	272ml	348ml	400ml	504ml	576ml	640ml	800ml	320ml	640ml	304ml	336ml	348ml
高さ×口径(×底径)	141×70mm	157×75mm	167×79mm	177×85mm	183×95mm	189×96.5mm	190×104mm	140×80mm	173×97mm	210×66×68mm	175×72×70mm	151×77×59mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	3コ×4	3コ×4	1コ×12	6コ×4	3コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×10

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉

エビス〈樽生〉

コード	LA55	LA56	LA57	LA58	LA59	P751	1H05	TH92	TH93	TH94	TH95
総内容量	360ml	380ml	435ml	530ml	720ml	1,800ml	1,800ml	260ml	350ml	380ml	420ml
実容量	288ml	304ml	348ml	424ml	576ml	1,440ml	1,440ml	208ml	280ml	304ml	336ml
高さ×口径(×底径)	154×74mm	157×76mm	167×79mm	177×83.5mm	190×92mm	230×140×113mm	243×198×146mm	144.5×54×48.5mm	159×60×53.5mm	164×61×55.5mm	170×63×57.5mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	3コ×4	1コ×6	1コ×6	6コ×8	6コ×4	6コ×4	6コ×4

エビス〈樽生〉

エビスマスター(樽生)

琥珀エビス プレミアムアンバー(樽生)

コード	TH96	TH97	TH98	TH99	TJ00	TJ01	P752	1H08	TJ04	TJ02	TJ03
総内容量	340ml	380ml	400ml	435ml	500ml	630ml	1,800ml	1,800ml	360ml	330ml	400ml
実容量	272ml	304ml	320ml	348ml	400ml	504ml	1,440ml	1,440ml	288ml	264ml	320ml
高さ×口径(×底径)	178×70.5mm	184×73.5mm	184×73.5mm	192×76.5mm	201×80.5mm	215×86.5mm	230×140×113mm	243×198×146mm	170×66mm	173×58.5mm	183×62mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	6コ×2	1コ×6	1コ×6	6コ×4	6コ×4	6コ×4

SORACHI1984(樽生)

エーデルピルス

サッポロクラシック(樽生) (北海道 限定)

コード	TS01	TM59	YG19	ML04	4894	0279	LA69	TJ15	N455	B695
総内容量	330ml	400ml	220ml	500ml	380ml	435ml	800ml	240ml	380ml	400ml
実容量	264ml	320ml	176ml	400ml	304ml	348ml	640ml	192ml	304ml	320ml
高さ×口径(×底径)	187×63mm	210×67mm	162×62×70mm	137×86mm	210×66×68mm	157×75mm	189×96.5mm	135×61×56mm	159×71×65mm	161×72×66mm
梱包単位	6コ×8	6コ×8	6コ×12	6コ×4	6コ×4	6コ×4	3コ×4	6コ×8	6コ×4	6コ×4

●ビールと泡を合わせた実容量は、1杯当たりの総内容量の8割で算出しています。

●グラス類の容量は±10%程度の違いがある場合がございます。

●2022年12月現在のラインナップです。

※ご発注の際は4ヶタのコードを弊社営業担当者へお伝えください。

サッポロクラシック〈樽生〉(北海道 限定)			白穂乃香(首都圏一部・愛知県 限定)		風味爽快ニシテ〈樽生〉(新潟県 限定)			静岡麦酒(樽生)(静岡県 限定)	
クラシック 400型 ストレートジョッキ	クラシック 360型 ワイドジョッキ	クラシック 380型 ワイドジョッキ	クラシック 435型タンブラー	白穂乃香 300型 足付きタンブラー	白穂乃香 350型 足付きタンブラー	風味爽快ニシテ 435型ジョッキ	風味爽快ニシテ 380型タンブラー	風味爽快ニシテ 380型ウイングジョッキ	静岡麦酒 400型 ストレートジョッキ
C406 400ml 320ml 172×72mm 6コ×4	C405 360ml 288ml 154×74mm 6コ×4	N454 380ml 304ml 157×76mm 6コ×4	4683 435ml 348ml 151×77×59mm 6コ×10	OA98 300ml 240ml 203×63×68mm 6コ×4	OA99 350ml 280ml 222×62×68mm 6コ×4	G598 435ml 348ml 157×75mm 6コ×4	G600 380ml 304ml 159×71×65mm 6コ×4	LE13 380ml 304ml 180×78.3mm 6コ×4	J272 400ml 320ml 172×72mm 6コ×4

静岡麦酒〈樽生〉(静岡県 限定)			北海道生搾り〈樽生〉				麦とホップ〈樽詰〉		
静岡麦酒 435型ジョッキ	静岡麦酒 800型ジョッキ		静岡麦酒 300型タンブラー	静岡麦酒 400型タンブラー			北海道生搾り 435型ジョッキ	北海道生搾り 400型タンブラー	北海道生搾り 1.8lプラスチック ピッチャー
J258 435ml 348ml 157×75mm 6コ×4	M985 800ml 640ml 189×96.5mm 3コ×4	M919 300ml 240ml 145×65×60mm 6コ×8	J274 400ml 320ml 161×72×66mm 6コ×4	F635 435ml 348ml 157×75mm 6コ×4	F640 400ml 320ml 161×72×66mm 6コ×4	P753 1,800ml 1,440ml 230×140×113mm 1コ×6	A172 300ml 240ml 145×65×60mm 6コ×8	A173 400ml 320ml 161×72×66mm 6コ×4	A236 400ml 320ml 172×72mm 6コ×4

麦とホップ〈樽詰〉		ホワイトベルグ(樽詰) (首都圏一部・沖縄県 限定)		氷彩サワー		ポールスター		ボールスター スプリッツァー		濃いめのレモンサワー	
麦とホップ 360型ワイドジョッキ	麦とホップ 435型ジョッキ	麦とホップ 1.8lプラスチック ピッチャー	ホワイトベルグ 350型足付きグラス	氷彩サワー グラス	ポールスター グラス	ポールスター マグ	ポールスター スプリッツァー グラス	濃いめのレモンサワー 435型タンブラー	濃いめのレモンサワー 360型タンブラー	濃いめのレモンサワー ショットグラス	
A235 360ml 288ml 154×74mm 6コ×4	L466 435ml 348ml 157×75mm 6コ×4	A176 1,800ml 1,440ml 135×78mm 1コ×6	PT60 350ml 280ml 150×77×78mm 6コ	2N72 435ml 320ml 188×92mm 3コ	G097 165ml - 163×63mm	B251 400ml - 129×80mm	PN43 500ml - 146×63.5mm(胴部79.5mm)	1S47 435ml - 151×77mm	1S48 360ml - 123×89mm	YH97 60ml - 50×63mm	

バリキング		男梅		バカルディ							
バリキング タンブラー	男梅サワー ジョッキ	ラベルデザイン デュワーズジョッキ 380型	ニクニクコード付き デュワーズジョッキ 720型	デュワーズ タンブラー 360型	バカルディ ヘリテージグラス 300型	バカルディ ヘリテージグラス 410型	バカルディ ハイボール オリジナルタンブラー	バカルディ ラムハイジョッキ 380型	バカルディ ラムハイジョッキ 720型		
RR14 435ml - 151×77×59mm 6コ	VE27 380ml - 135×78mm 6コ	Z229 380ml - 150×77×78mm 6コ	Z259 720ml - 188×92mm 3コ	X215 360ml - 163×63mm	Z135 300ml - 125×78×60mm	W379 410ml - 135×87×65mm	O540 415ml - 151×76mm	R607 380ml - 149×83mm	UP95 720ml - 192×96mm		

バカルディ		ウメカク		リモンチェッロ		和ら麦		からり芋		カクテルグラス	
サファイア タンブラー-360型	ジンソーダ タンブラー-380型	ウメカク* カクテルグラス	リモンチェッロ グラス	和る麦グラス	香るハイボール グラス	カクテル 360型タンブラー	カクテル* 435型タンブラー	カクテル 320型タンブラー	カクテル 340型グラス		
UG59 360ml - 163×63mm	0839 380ml - 130×78×48mm	VE26 340ml - 102×68.5mm(胴部81.5mm)	V206 500ml - 146×63.5mm(胴部79.5mm)	UL87 400ml - 183×65mm(胴部83.5mm)	R902 455ml - 162×71mm	H197 360ml - 140×70mm	H198 435ml - 158×68mm	H199 320ml - 156×79mm	Z387 340ml - 102×68.5mm(胴部81.5mm)		

*商品名又はブランド名が入ったグラス類は、当該商品又はブランドをお取り扱いいただける飲食店様に限りご提供いたします。

*在庫限りで終了となります。

こち
らか
らか
DFP





サッポロ セパレシステム

常に最高の樽生ビールを提供し、お客様に感動を。
ビールラインを徹底洗浄。

まさに差がつく、「サッポロ セパレシステム」。

「サッポロ セパレシステム」とは、生ビールのおいしさを徹底追求したサッポロ独自のサーバーシステムです。ビール回路自体を交換・洗浄することで、クリーミーできめ細かな泡を持つ樽生ビールのご提供をサポートします。

①ビール回路を丸ごと交換・洗浄

回収したビール回路は、メンテナンスセンターの専用装置で徹底洗浄。新品同様にしてお店にお届けします。



②抗汚れ素材

汚れがつきにくい「抗汚れ素材」を採用。サーバーを清潔に保ち、注いだときにクリーミーな泡立ちをもたらします。

**ビール分が固着しにくい
「新ビールホース」**

**ビール残留を
従来比93%カット
「新ジョイント」**

**汚れを落としやすい
「ステンレス製ヘッド」**

ラインの増設が可能です



セパレシステム対応 瞬間冷却式生ビールサーバー

DBF-35WD-CS

- 設置必要面積:W410mm×D670mm
- 電源:AC100V
- 消費電力:50Hz/190W-60Hz/225W
- フィルター位置:底面
- 価格:シングルコック ¥270,000
ダブルコック ¥304,000

シングルコック	ダブルコック
ホシザキ DBF-35SD-CS	ホシザキ DBF-35WD-CS

● 一日の販売能力: 35ℓ
■ 連続注出能力: 21杯/60杯
□ 注出速度: 約8.5秒
■ 冷却水込総質量:43kg(本体質量28kg)

**おいしい生ビールを
低温キープ!**

通常、連続してビールを注出するとビールの温度が上がりますが、DBF-35S(W) D-CSは、連続注出しても低温のビールを維持することができます。

なぜ低温キープができるの?

そのヒミツは高速攪拌モーターの搭載と新断熱材「真空断熱材」採用

A

冷却水を増やし、さらに攪拌させることで連続注出しても、低温状態のビールを長くキープすることが可能になりました。

DBF-T35SB-CS

- 設置必要面積:W410mm×D530mm
- 電源:AC100V
- 消費電力:50Hz/190W-60Hz/225W
- フィルター位置:前面下
- 価格:シングルコック ¥194,000
ダブルコック ¥264,000

シングルコック	受注生産
ホシザキ DBF-T35SB-CS	ホシザキ DBF-70SB-CS

● 一日の販売能力: 35ℓ
■ 連続注出能力: 3.9杯/11杯
□ 注出速度: 約8.5秒
■ 冷却水込総質量:44kg(本体質量29kg)

DBF-70SB-CS

- 設置必要面積:W460mm×D610mm
- 電源:AC100V
- 消費電力:50Hz/280W-60Hz/330W
- フィルター位置:前面下
- 価格:シングルコック ¥381,000
ダブルコック ¥422,000

シングルコック	ダブルコック
ホシザキ DBF-70SB-CS	ホシザキ DBF-70WB-CS

● 一日の販売能力: 70ℓ
■ 連続注出能力: 22.4杯/64杯
□ 注出速度: 約9秒
■ 冷却水込総質量:66kg(本体質量38kg)

DBF-T35WB-CS

- 一日の販売能力: 35ℓ
- 左連続注出能力: 2.8杯/8杯
右連続注出能力: 2.8杯/8杯
- 注出速度: 約8.6秒
- 冷却水込総質量:45kg(本体質量30kg)

ダブルコック	ダブルコック
ホシザキ DBF-T35WB-CS	ホシザキ DBF-70WB-CS

● 一日の販売能力: 70ℓ
■ 左連続注出能力: 15.1杯/43杯
右連続注出能力: 13.7杯/39杯

DBF-70WB-CS

- 一日の販売能力: 70ℓ
- 左連続注出能力: 15.1杯/43杯
右連続注出能力: 13.7杯/39杯
- 注出速度: 約8.9秒
- 冷却水込総質量:68kg(本体質量40kg)

●掲載されている製品は業務用の製品および仕様を記載しております。
●掲載されている内容は2022年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。
●グラス類の容量は土10%程度の違いがある場合がございます。

セパレーシステム対応 瞬間冷却式生ビールサーバー

瞬間冷却式生ビールサーバー

ダブルコック
ホシザキ DBF-100WB-CS

一日の販売能力: 100L
左: 連続注出能力: 25.9L 74杯 注出速度: 約9.1秒
右: 連続注出能力: 30.8L 88杯 注出速度: 約8.9秒
冷却水込総質量: 74kg(本体質量42kg)

シングルコック
ニットク BSE-26

一日の販売能力: 26L 連続注出能力: 4.3L 12杯
注出速度: 約10.2秒
冷却水込総質量: 30.2kg(本体質量21.8kg)



- 設置必要面積:W360mm×D610mm
- 電源:AC100V
- 消費電力:50Hz/190W-60Hz/220W
- フィルター位置:底面
- 価格:シングルコック ¥133.000
ダブルコック ¥180.000

シングルコック
ホシザキ DBF-25SD

一日の販売能力: 25L 連続注出能力: 1.5L 4杯
注出速度: 約8.8秒 冷却水込総質量: 33kg(本体質量23kg)

ダブルコック
ホシザキ DBF-25WD

一日の販売能力: 25L
左: 連続注出能力: 1.2L 3杯 注出速度: 約9.3秒
右: 連続注出能力: 1.2L 3杯 注出速度: 約9.4秒
冷却水込総質量: 33kg(本体質量24kg)

ジョッキの実容量と20L樽1本からとれる杯数

ジョッキ容量	総内容量 (mL)※1	実容量 (mL)※2	20L樽1本で とれる杯数※3	ジョッキ容量	総内容量 (mL)※1	実容量 (mL)※2	20L樽1本で とれる杯数※3
1000型	1000	800	約25	435型	435	348	約57
800型	800	640	約31	420型	420	336	約59
(大瓶)	633	633	-	400型	400	320	約62
500型	500	400	約49	380型	380	304	約65
(中瓶)	500	500	-				

ビールと泡の割合は
7:3が目安です。

※1 ジョッキ総内容量は、ジョッキ1杯分の量。

※2 実容量は、ビールと泡を合わせた
1杯当たりの総内容量の8割で算出しています。

※3 20L樽1本でとれる杯数は、およそその目安です。

本文中の記号の意味



一日の販売能力

蓄氷完了時より、延べ4時間内に継続して液温30℃の樽生ビールを8℃以下に冷却して注出する場合の目安です。



連続注出能力

カラムを「開」にしたままで(連続開放注出)、8℃以下のビールが何㍑注げるかを測定した数値です。
(室温・樽温度30℃の条件で測定/杯数はサッポロビール社435型ジョッキ換算)



注出速度

圧力0.25MPaで、サッポロビール社435型ジョッキ1杯を注ぐ場合の速度です。



フィルターの位置は機種によって異なり、前面、背面、左側面、右側面のそれぞれ上・下、底面のいずれか一箇所にあります。
(本文中の説明文は、カラムを手前にした状態でのフィルター位置を示しています。)

生ビールサーバーを正しく安全にご使用いただくために。

安全に関するご注意

●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水等、製品に水がかからないところでご使用ください。●据付工事、電気工事等が必要な場合があります。ご自分で据付工事をされ不備があると、水漏れ、感電、火災の原因になりますので、専門業者に依頼してください。●このカタログに掲載の製品は樽生ビールの注出・冷却等、本来の用途以外には使用しないでください。



警告

誤った取扱いをした時に、死亡や重傷等の重大な結果に結びつく可能性が大きいもの。



注意

誤った取扱いをした時に、傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定されるもの。



このような絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

●「取扱説明書」と「保証書」は必ずお受け取りください。保証期間中の修理の際に必要となります。

ご使用の前に次の注意事項を必ずご確認ください。

■据え付け上のご注意

- 電源には生ビールサーバーの電気規格にあった専用コンセントが必要です。
- アースは各種設置工事が必要です。さらに、水気のあるところに設置する場合には、漏電ブレーカーの取付も義務づけられています。
- 不安定な場所には設置しないでください。
- 凍結の恐れのある場所には設置しないでください。
- 発熱源の近くや直射日光がある場所には設置しないでください。
- 可燃ガスの漏れる恐れのある場所には設置しないでください。

■使用上のご注意

- 樽生ビールの注出には、生ビールサーバーの他にビール樽、炭酸ガスボンベ、減圧弁、ディスペンスヘッド等の器具が必要です。
- 炭酸ガスボンベには、必ず減圧弁を取りつけて使用してください。

■保守点検上のご注意

- 常に安全に、安定した機能を発揮させるために、定期的な清掃と点検が必要です。

ルールを守って
おいしい!

樽生3原則

生ビールの品質を高水準に保つサッポロビールならではの3つの原則。最高の一杯を提供するためには、日々の洗浄・管理がとても大切です。

原則
1

ビール回路の洗浄とジョッキ類の洗浄

毎日のビール回路の洗浄と丁寧なジョッキ類の洗浄は品質管理の基本です。

原則
2

ビール温度に合わせた ガス圧調整

ガス圧調整はビールの泡や味わいに大きく影響します。

原則
3

ビール樽の正しい取り扱い

振動をあたえずに涼しい場所に保管し、フレッシュローテーションを心がけましょう。

フロスティミスト

泡とビール液の境界にできる霧状の細かい泡の層がフロスティミスト。このフロスティミストがおいしさと爽快感を持続させます。



クリーミーな泡

泡はビールの品質を守ります。いい泡は、きめが細かくクリーミーです。

7:3のバランス

ビールと泡の比率が7:3となるように注いでください。泡がフタの役目を果たしてビールの味と香りを閉じ込め、おいしさを長持ちさせます。

レーシング

清潔なグラスのみにつく、レース状の泡の跡。これがおいしいビールの証です。



サッポロビヤアカデミー

樽生ビールをおいしく提供するためのノウハウを実践的に学べる講座。理想的な注ぎ方やビール回路の洗浄などを習得いただけます。



サッポロWEBビヤアカデミー

感動品質の樽生を提供するお役立ちポイントが満載!

感動品質をお客様にご提供いただくための方法やトラブル対処について動画を交えてご紹介しています。



★SAPPORO トラブル対応法(チャットボット)

スマホで簡単!トラブル解決

「泡ばかりになる!」「ビールが冷えない!」などのトラブル、実は飲食店様ご自身で解決できることも少なくありません。「★SAPPORO トラブル対応法」なら、画面上の項目をタップしていくだけで、最適な対応方法をご提示。コールセンターに連絡して対応を待つ前に、まずは検索を!



チャットボット
でお気軽に!



樽の仕様

20ℓ樽



- 本体寸法(高さ×直径): 437mm×312mm
- ヘッド装着時(高さ×直径): 567mm×312mm
- 質量:空樽6.5kg
中身入り26.7kg
- 素材:オールステンレス
- 形状:円筒形

10ℓ樽



- 本体寸法(高さ×直径): 297mm×270mm
- ヘッド装着時(高さ×直径): 422mm×270mm
- 質量:空樽3.7kg
中身入り13.8kg
- 素材:オールステンレス
- 形状:円筒形

炭酸ガスボンベの仕様

種類()は旧名称です。	外径×全長※1	1本当たり平均質量※1	注出可能な20ℓ樽の本数※2
ミニガス35g(SA-10)	約30mm×約118mm	空容器 120g / 中身入り 155g	樽格納式 約0.5本
ミニガス74g(SA-20)	約40mm×約113mm	空容器 233g / 中身入り 307g	瞬間冷却式 約0.5本 / 樽格納式 約1本
ガスボンベ5kgロング	約141mm×約740mm	空容器 8.7kg / 中身入り 13.7kg	瞬間冷却式 約30本 / 樽格納式 約50本
ガスボンベ10kg	約165mm×約960mm	空容器 16.7kg / 中身入り 26.7kg	瞬間冷却式 約60本 / 樽格納式 約100本
ガスボンベ5kgショート[エリア限定]	約176mm×約590mm	空容器 8.3kg / 中身入り 13.3kg	瞬間冷却式 約30本 / 樽格納式 約50本

※1 外寸及び質量は最大値を記載しています。※2 注出可能本数は注出時のガス圧および回路洗浄時の炭酸ガス使用量で変わります。

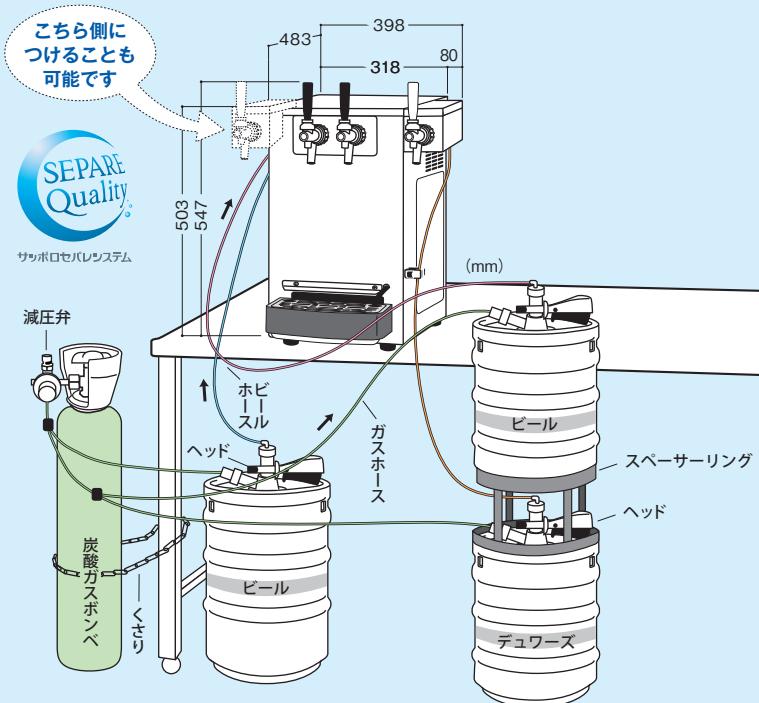
ドリンクパントリーの設置例

瞬冷式サーバー

(サッポロセパレシステム DBF-35WD-CS)

生ビールサーバーは炭酸ガスボンベの圧力で樽に入っている生ビールを押し出す仕組みになっています。瞬冷式サーバーの場合は、常温の樽生ビールがサーバー内のビール回路を通ることで瞬間に冷やされ、飲み頃の温度になります。

セパレ対応のサーバーでは、
サーバーの寸法に加え、
上部に50cm程度のスペースが必要です。
(手を入れて作業するスペース)



POINT①

設置にはスペース確保を

サーバーは吸排気により熱交換を行っているため、壁などに密着して設置すると、それが妨げられて冷えが悪くなります。側面や背面は必ず5cm以上あけてください。

POINT②

作業しやすい台の高さ

台の高さは80cm位が一般的です。設置する台の高さによっては樽の出し入れがしづらかったり、カラムレバーの位置が高くなってしまって注ぎづらくなってしまうことがあります。

POINT③

大切なのは「冷涼静置」

いかにガス圧調整を行ってもビール樽の温度が30℃を超えると泡が多くなります。設置場所は発熱源の近くや直射日光のあたる場所にならないようご注意ください。

POINT④

セパレには上部のスペースを確保

本システムは、ビール回路を上に引き抜いて交換するため、上部に50cm以上の空間が必要です。サーバー上に物などを載せず、充分なスペースを確保してください。

POINT⑤

ガスボンベにはご注意を

炭酸ガスボンベは倒れないようにクサリ等で固定し、必ず立ててお使いください。また、火気、直射日光を避け炭酸ガスボンベが35℃以上にならないようご留意ください。

POINT⑥

設置場所も重要です

ビールをこぼしたり水滴が落ちることがありますので、床や台などが水に濡れても良い場所に設置してください。

PDFは
こちらから



サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp



【ワンウェイ容器(びん)についてのお願い】

当社取扱いのびん製品の内、ビールびん以外は、ワンウェイびんを使用しております。

それらの空びんは廃棄物処理法(廃棄物の処理及び清掃に関する法律)により飲食店様ご自身で処理をしていただかなくてはなりません。

お手数をおかけしますが、事業廃棄物として自治体において定められた正規の処理法に基づき、廃棄することをお願いいたします。

XD99



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