



乾杯を
もっとおいしく。

SAPPORO

飲食店様向け



相談するなら、サッポロビール。

ご繁盛ドリンク提案本

2024

「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」、「お力添え」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~

熱狂的ファンづくりに取り組むサッポロビール

お客様に熱狂的なファンになっていただくことを目指し、日々挑戦を続ける私たち。

全国の営業担当者の想いや、多岐にわたる独自の取り組みをご紹介します。

P3 皆様とともに奮闘する、全国の営業担当者をご紹介します



P5 多角的な視点で捉えるサッポロビール

P6 未来を見据えた、独自の取り組み

P7 気軽に相談できるパートナーとして

P8 データから見える外食トレンドは?

ビールテイスト

ハイボール&
スピリッツ

サワー&カクテル

梅酒&焼酎

ワイン

ノンアルコール&
ソフトドリンク

商品一覧

P.O.P.・ジョッキ&
タンブラー・サーバー

P9~

コンセプトを再確認してお店独自のメニューに

お店のコンセプトをしっかり固めて戦略を考えていくことが、ご繁盛店への第一歩。

お客様の満足度をより高める、貴店らしい理想のメニューづくりをご提案します。

P9 お店のコンセプトは定期的に見直しを

P11 ドリンクならではの3つの強みをフルに活用

P13 メニュー作成の際は、2つのポイントを意識しましょう

P15 業態ならではの品揃え&メニューを充実させ、リピート率向上を!

P17~

時代に応える多種多様な商品群

すべての業態の飲食店様に自信をもっておすすめできる、こだわりのドリンク。商品カテゴリー別にご紹介します。



P17-32 ビールテイスト

P33-44 ハイボール&スピリッツ

P45-54 サワー&カクテル

P55-60 梅酒&焼酎

P61-74 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 P.O.P.・ジョッキ&
タンブラー・サーバー**

PDFは
こちらから



皆様とともに奮闘する、全国の営業担

「この店で飲む、この一杯でなくては」というファンを増やすために。
私たちは全国の飲食店様と力を合わせ、ともにご繁盛を目指しています。



東日本本部

中川 俊輔

エンターテインメントである外食。
その美味しい料理を引き立てる、
最高のビールを提供するお手伝い
ができれば幸いです。



近畿圏本部

西川 充任

近畿圏は、ローカルフードが非常に
盛んで、外食産業が賑わっています。
黒ラベルと赤星旋風を更に巻き起こ
していきましょう。

西日本本部

前田 恭佑

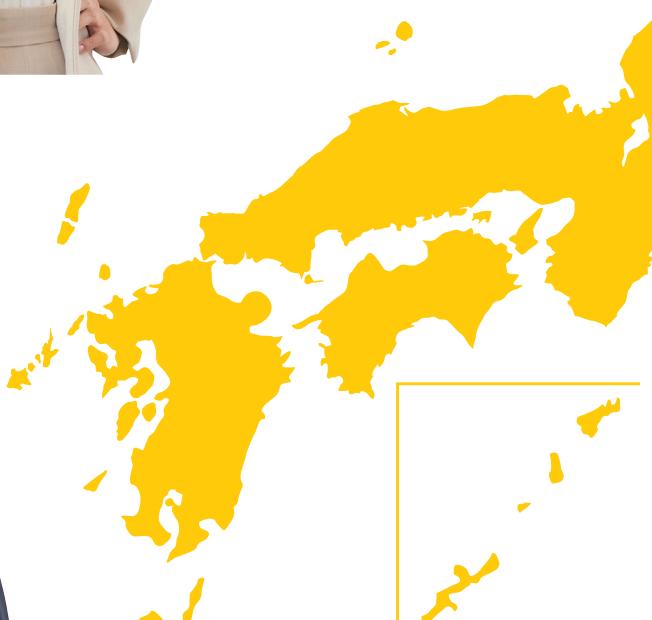
いつも活力、元気を与えてくれる
飲食店様。西日本で出会った皆様
とのご縁をこれからも大切にし、私も
飲食店様とともに成長し続けます。



東海北陸本部

野田 寛乃

外食業界に元気と笑顔をお届け
できるよう、日々「感謝・謙虚・素直」
を心掛けて、これからも飲食店様に
真摯に向き合って参ります!



当者をご紹介します



**北海道本部
遠藤 真**

サッポロビール創業の地、北海道の皆様に外食を通じて笑顔になっていただきたい。そのお手伝いができるように今日も頑張ります。



**広域外食営業本部
清瀬 良太**

街に明かりを灯し、明日への活力を与えてくれる飲食店様。そんな飲食店様と「一緒に笑える未来」を創り上げたい。是非、私たちに“相談”ください。



**首都圏本部
島崎 遼平**

私たちの人生に彩りを与え、人と人を繋ぐ飲食店様。そんな飲食店様での「乾杯をもっとおいしく」できるよう、一生懸命頑張ります。



多角的な視点で捉えるサッポロビール

140年以上の歴史、こだわりの商品やものづくり、そしてグローバル展開。

私たちを形づくった数々の挑戦は、今も多岐にわたり広がっています。

ものづくり



1876年、開拓使麦酒醸造所として創業。事業開始当初から、本場ドイツで修業した日本人醸造技師のもと、低温で長時間をかけて熟成させるドイツ式淡色ビールをめざしました。「よい原料がよい品質のビールをつくる」と、北海道産の大麦とホップの試験栽培に挑戦。1880年から指定農家に栽培を委託して地域の勧農を促し、またこれが現在進める「協働契約栽培」の起源となりました。

商品

■ 130年以上、愛され続けている 「エビスビール」



1890年「恵比寿ビール」が発売、高い人気と評価を獲得。一時ブランドが廃止となるものの、28年後に復活。プレミアムビールというジャンルを切り開き、独自のポジションを確立してきました。

■ 生ビール時代を切り開いた 「サッポロ生ビール黒ラベル」



1977年「サッポロびん生」発売、大ヒット。愛称「黒ラベル」が1989年から正式ブランド名に採用。2011年より、新たに育種した大麦を用いた「旨さ長持ち麦芽」を採用、さらに進化しています。

日本から、世界の “SAPPORO”へ躍進

1985 アメリカで日本製ビールNo.1に

アメリカでの日本製ビール、シェア第1位となりました。以降、37年連続で首位の座を守っています。

2006 スリーマン社を買収し市場拡大へ

SLEEMAN BREWERIES

2011 ベトナムに初の海外工場



※日本国内では流通していません。

2022 米国ストーン・ブリューイング社を買収

「サッポロブランド」の北米市場売上成長を強力に推進



■ 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(通称:赤星)」



創業翌年の1877年に冷製「札幌ビール」として発売。ラベルの赤い星は、サッポロビールのルーツ・北海道の開拓使のシンボル「北極星」。そこから、「赤星」という愛称で呼ばれるようになりました。

未来を見据えた、独自の取り組み

持続可能な社会に向けて、私たちは独自の原料づくりに取り組んでいます。

創業時より培ってきたこだわりを、次代の商品開発へと活かしています。

大麦・ホップの育種と協働契約栽培



サッポロビールは世界で唯一、大麦とホップの両方を「育種」し、「協働契約栽培」しているビール会社です。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。

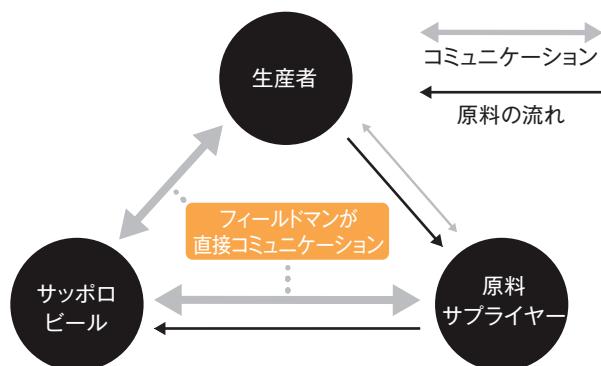
■ 協働契約栽培3つの柱

大麦とホップの産地と
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



気候変動リスクに適応する新品種を開発 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。



PDFは
こちらから



気軽に相談できるパートナーとして

サッポロビールの営業担当者は、飲食店様の良き相談相手を目指しています。

普段から皆様をバックアップできる各種ツールも充実させています。

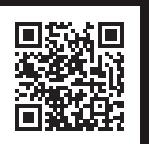
サッポロビール 飲食店サポートサイト



外食トピックス、外食トレンド通信、ドリンク研究所、WEBビアアカデミー、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



※ご登録には“あいことは”が必要です。
営業担当者にお問い合わせください!

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!

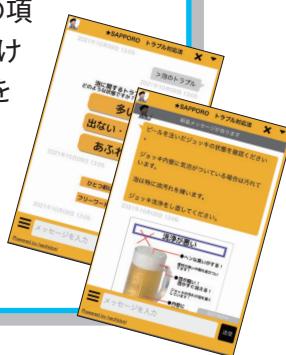


SAPPORO トラブル対応法(チャットボット)



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!

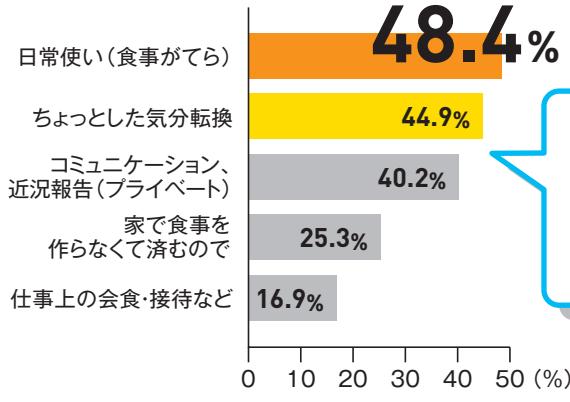


データから見える外食トレンドは?

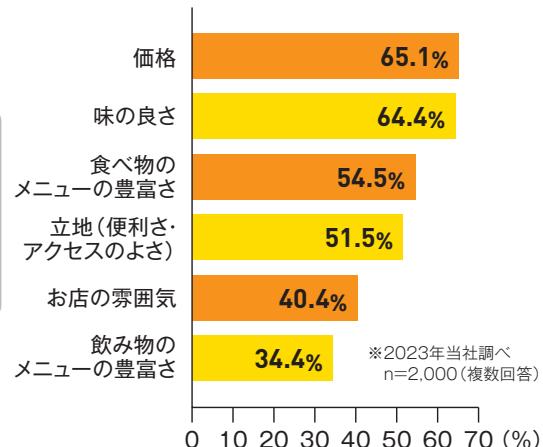
店内飲食にすっかりが戻った今こそ、次の流れをつかむことが大切。

調査結果から、お客様の意識や行動の傾向を探ってみましょう。

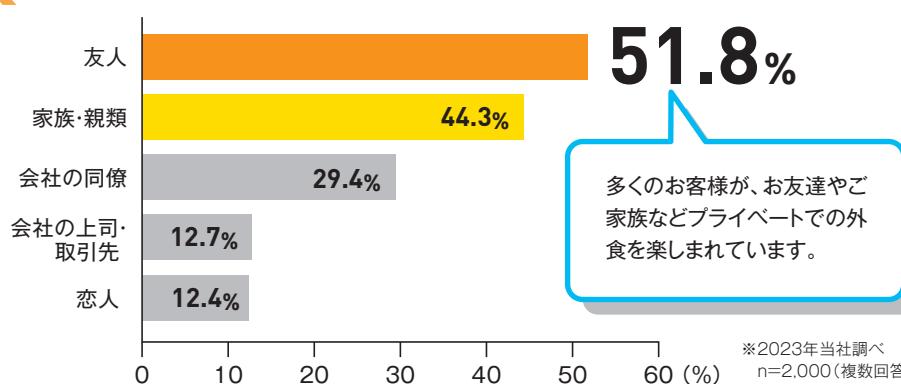
Q 外食をする目的・理由は?



Q 外食店を選ぶときの重視点



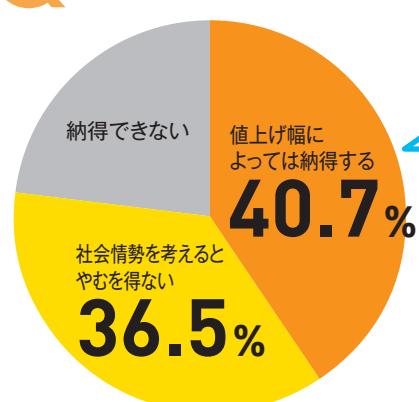
Q 誰と外食を楽しむ?



お店選びで重視するのは
価格とおいしさ!メニューの
多彩さも重要です。

実際には、お酒や料理が値上
がりしたら、外食頻度や飲む
杯数が減るというお客様も。
※外食価格が約1割増の場合を想定

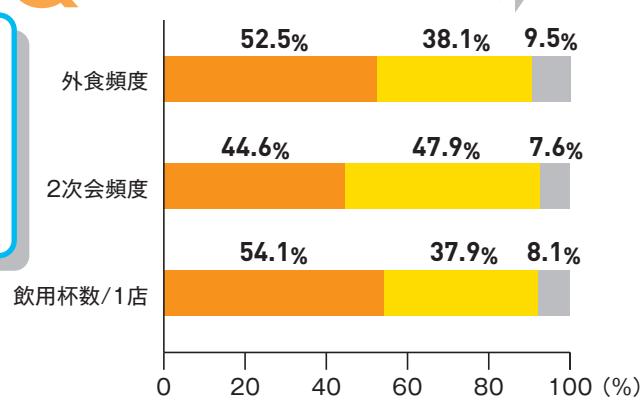
Q 外食価格の値上げについて



※2023年当社調べ n=2,000

外食の値上
げに対する
今の気持ち
として、8割
近くが許容
すると回答。

Q 値上げした際の利用頻度



こちらから
PDFは



お店のコンセプトは定期的に見直しを

コンセプトの再確認は大切だから、記入式「コンセプトシート」の活用がおすすめ。

中央の「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重要です。



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

平日・休日の行動様式 (居住地・勤務地)

円

お店選びのポイント (例:会社の近く・家族と食事できる)



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。



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)

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。



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)



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。

1 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？

2 その「あるべき姿」と
お店の現状に、
ギャップはないか？

3 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)

PDFは
こちらから



ドリンクならではの3つの強みをフルに

ドリンクメニューの構成は、繁盛店につながる大きなポイント。

お店の強みにも直結するドリンクの長所を、ぜひご活用ください。



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。



まずはお店のメインターゲット層が求めるメニューを強化、しっかり売上アップ!

■ 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。



活用

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。



樽詰で!



飲み放題メニューは
提供スピードが遅くて不満である

YES
45.1%

多数のお客様
が、提供までの
時間を気にさ
れています!

※2023年当社調べ n=2,000



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。



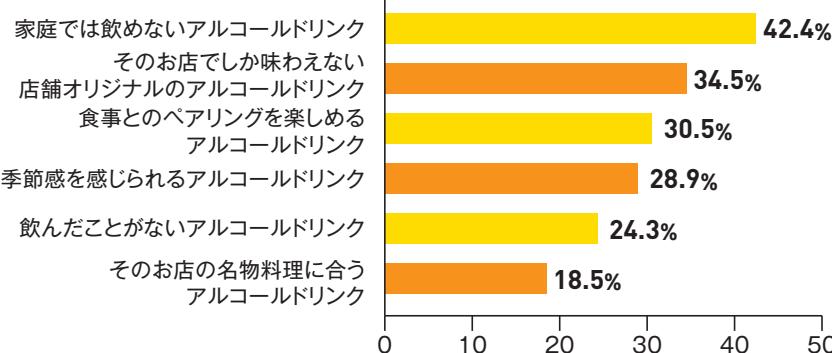
パーフェクト樽生



季節のカクテル&サワー



外食店で飲みたいと思うアルコールドリンク



求められているのは、
家庭では飲めない、
お店でしか味わえ
ない、外食ならでは
のドリンク体験。食事
とのペアリングにも
注力を!

※2023年当社調べ
n=2,000(複数回答)



メニュー作成の際は、2つのポイント

メニューのデザインは、利用するお客様の目線に立ったものであることが第一。さらに、外飲みだからこそ選ぶ楽しさ、お店らしさを感じられるかも大切です。

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!

男女でここが違う!
メニューの見方



- 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を、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



女性

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杯目も2杯目も、メニュー全体
をじっくり精査。

1杯目 約19.4秒
2杯目 約23.6秒

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インパクト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

- 掲載されている内容は2023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。

を意識しましょう



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。

1 当店の
お得意!
◆サッポロラガービール
中瓶 550円

2 ハイボール
◆デューズハイボール
450円
◆デューズ12年ハイボール
550円
◆バカラハイボール
◆バカルディコラハイボール
各450円

3 極上スパークリング
ボールスパー
◆ボールスパー (泡) 450円
◆ボールスパー (泡) 720mlボトル 2,800円

4 サワー
◆ハンドレモンサワー (レモンサワーの王) 450円
◆潮戸内レモンサワー 各450円

5 サワー
◆男梅サワー梅落とし 450円
◆梅落とし 550円
◆清いのりグリーンサワー 450円

6 酒
◆赤酒
◆白酒
◆濃口黒梅酒 各450円
◆熟成厚梅酒 自賀賞 550円

7 カクテル
◆ジンペイ・サファイア ジントニック 550円
◆カシソーダ
◆カシソレンジ
◆ファジーネーブル
◆カシソレンジ
◆ビーチウーロン 各450円

8 お茶割り
◆玉露入りお茶割り
◆加賀ほうじ茶割り
◆知覧にっぽん紅茶割り
◆北海道コーン茶 各450円

9 ソフトドリンク
◆玉露入りお茶
◆加賀ほうじ茶
◆知覧にっぽん紅茶
◆北海道コーン茶 各380円

■ 計算例
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。お酒は楽しむ通です。

選びやすいデザインの

重要なポイントは、

- 1.見やすのこと、
- 2.価格などが分かりやすすこと、
- 3.魅力的なこと



デザイン例

1 「おすすめマーク」活用で
目線をキヤッチ

2 目線が最初
にいくところにウリ
となる商品を配置

3 各カテゴリー、
3アイテム揃えで
認知度アップ

4 製法や歴史、
男性が喜ぶん
ちくネタを

5 付加価値や
特長がすぐわかる
ネーミングを

6 書体の種類
は3種類以内で
統一感を

来店顧客層に合わせたデザイン

メニューインデザインは、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。

左側: ファミリーレストラン風
中央: バー風
右側: ホテル・旅館風

デザイン例

PDFは
こちらから



業態ならではの品揃え＆メニューを

業態間でドリンクメニュー数の大きな差ではなく、いかにお客様満足度の高い内容にするかが重要です。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。

※当社調べ

■メニュー名を決めるポイント

- 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



充実した品揃えで低オペ・低原価を実現

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。

Q

一人あたり平均飲用比率(業態別 居酒屋)



生ビール
31.1%

※2023年当社調べ n=239
(飲食店POSデータ調査) (対象期間:2023年3月~8月)

外食ならではのドリンク代表。居酒屋といえば、やはりこれ!



デザイン例



多彩な食を引き立てるメニューの拡充を

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!

Q

びんビールをよく飲用する業態



中華
25.1%

※2023年当社調べ n=363 (複数回答)

宴席や団体利用も多い中華業態では、びんビールも好評!



デザイン例



充実したワインのリストで満足度UP

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。

Q

ワインの種別飲用比率



スパークリングワイン
24.1%

※2023年当社調べ n=954
(飲食店POSデータ調査) (対象期間:2023年3月~8月)

定番の赤・白ワイン以外に、ロゼやスパークリングも充実!



デザイン例

●掲載されている内容は2023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。

充実させ、リピート率向上を!



豊富なドリンクメニューをスピーディにご用意

飲み放題

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。

Q 宴会の際、お酒は「飲み放題プラン」で注文することが多い

宴の席では飲み放題が根強い人気!

YES
59.8%

※2023年当社調べ
n=2,000

Q 飲み放題メニューはお酒の種類が少なくて不満である

多彩な品揃えほどお客様満足度も向上!

YES
49.2%

※2023年当社調べ
n=2,000

Q 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

多様化により付加価値の高いお酒も需要増!

YES
49.7%

※2023年当社調べ
n=2,000

Q 短時間で低価格の飲み放題があれば利用したい

気軽にサクッと楽しむ派も6割近く!

YES
57.0%

※2023年当社調べ
n=2,000

あるとうれしい酒類をしっかり揃えることで、お客様にご満足を!

Q 飲み放題メニューにほしいお酒

※2023年当社調べ n=2,000(複数回答)



1位 スタンダードビールの生

75.6%



2位 プレミアムビールの生

69.8%



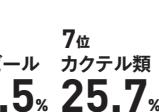
3位 チューハイ・サワー類

56.2%



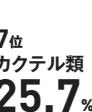
4位 ハイボール

36.1%



5位 ワイン

33.5%



6位 びんビール

31.5%



7位 カクテル類

25.7%

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

若い女性に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



ビールテイスト

Beer Taste

高品質と豊かな個性で、お客様に感動体験を

「ビールを飲むなら、これでないと」。そんな熱狂的ファンを、一人でも多く。
多彩な味わいとご提供方法で、お客様の熱い期待にお応えしましょう。

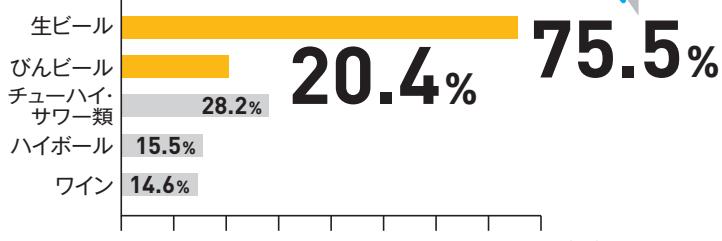


外食で楽しむドリンクの筆頭格!

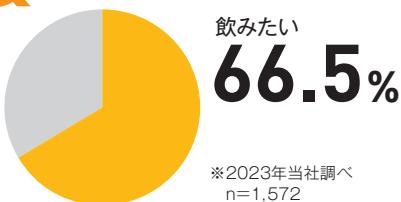
多くのお客様が、外食ならではの
ドリンクとしてビールをイメージされています。
お店自慢の料理と生ビールで
価値の高い外食体験を演出しましょう。

やっぱり断トツ人気!
3/4以上のお客様が生ビール!

Q 「外食店」ならではのドリンクで
思い浮かべるもの



Q 外食店こだわりの料理とともに楽しむビール



お店のこだわり
メニュー×おいし
いビールの絶妙
なペアリングを
希望されるお客
様が多数!

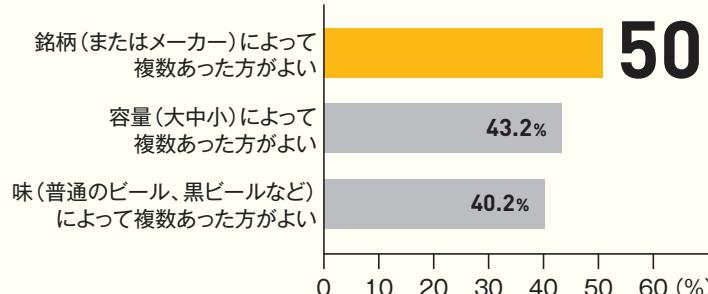
お客様それぞれのご要望に、多様なラインナップでお応えしましょう

樽生に、さらにびんビールを加え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。



飲食店で飲む生ビールの種類について



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!

*2023年当社調べ n=1,514(複数回答)

業態や価格帯に合わせた アイテム選定を!

プレミアム

個性豊かな
プレミアム!



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。

PDFは
こちらから



『個性』と『物語』をお客様に伝えるための

お客様に魅力をお伝えするため、ブランド発信拠点やリアルイベントを展開。
実際に体感し楽しんでいただくまでの取り組みをしています。

サッポロ生ビール 黒ラベル

全国で完璧な生ビール体験を。

「完璧な生」を追求するビヤバー「サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR」を展開、ザ・パーフェクト黒ラベルを楽しめるイベントも全国で実施していきます！



非日常の空間だからこそ味わえるおいしさを。
全国の音楽フェスで完璧な生ビール体験をお届けします。



ザ・パーフェクト黒ラベルと黒ラベルの世界観を
体験いただけるイベントを全国で開催していきます。

SORACHI 1984

今まで体験したことの 無いような 驚きの味わいを。

ブランド公式認定店「SORACHI BASE」、JR札幌駅構内に期間限定でオープンした「BEER STAND SORACHI」、ピアフェスや、ソラチエース誕生祭などで多くのビール好きが飲める場所をつくっていきます。



毎年、9月5日のソラチエースの品種登録を記念して開催する、ソラチエース誕生祭



BEER STAND SORACHI (2024年8月までを予定)



ピアフェスへの出展

「品質」と「体験の場」

Premium
YEBISU

ヱビスの物語に触れ、魅力を味わう体験を。

独自の物語に触れるブランド体験拠点を新たに開業。料理とのマリアージュをご提案するヱビスバーの他、新しいヱビス体験を生むイベントなども展開していきます。



YEBISU BREWERY TOKYO／ヱビスビール誕生の地で、ルーツ・現在・未来のヱビスの物語に触れながら、新たな楽しみ方を発見できるビールの原体験をご提供します。(2024年4月開業)



YEBISU BAR／個性豊かな樽生ヱビスの味わいに合わせた料理で「ヱビスと料理のマリアージュ」の世界をご提案。



YEBISU BEER HOLIDAY／ヱビスビール誕生の地・恵比寿を舞台に、多彩なビールの楽しみ方に出会えるイベント。

SINCE 1876 JAPAN'S OLDEST BRAND
サッポロラガービール

赤星から生まれる、語らいのある酒場を。

「語り合いたくなる大切な酒場との出会い」

「語らいから生まれる大切な縁」…

赤星☆探偵団や赤星縁日を通じて、赤星から生まれる大切な語らいのある酒場の物語を伝えるプロモーションを展開していきます。



赤星を楽しみ、生まれる人と人の縁、こだわりの酒場の世界観をご提案します。



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、2024年4月で48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、48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
野並 祐介



黒ラベル
(樽生)
アルコール分 5%
20リットル P297
10リットル P296

飲食店において 黒ラベルのお客様支持が伸長



飲食店でよく飲む生ビール銘柄



「大人の★生。」をテーマに、 引き続きTVCMを展開します。

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2024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。



ザ・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。

ザ・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。



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、フロステイミスト^{*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。

ザ・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。



ザ・パーフェクト
黒ラベル店様限定の
キャンペーンや
ホームページでの
情報発信を積極的に
展開しています！

過去の施策例

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「ザ・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blastグラス」をプレゼント。



情報発信

「食べログ」内特設ページで お店をご紹介

「食べログ」内の特設ページでザ・パーフェクト黒ラベルの魅力を紹介。ザ・パーフェクト黒ラベルお取り扱いのお店をエリアごとで検索でき、集客のチャンスを広げます。

こちらから
PDFは

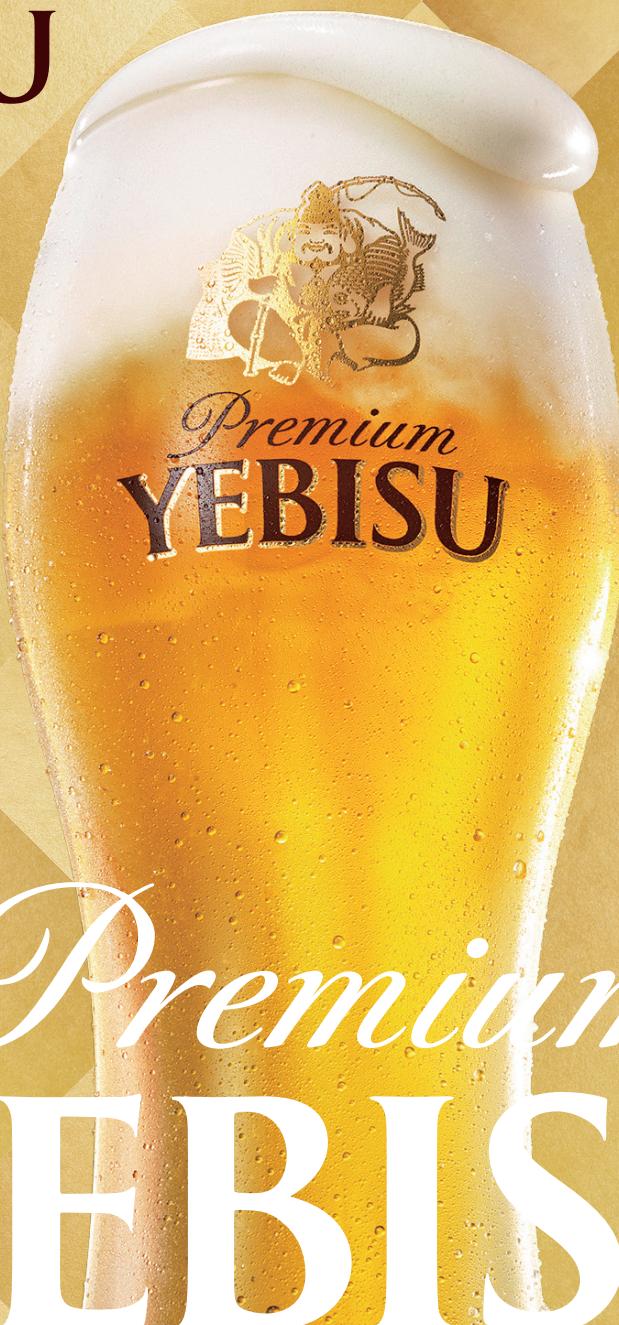


Premium YEBISU

エビスピールは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%、エビス酵母、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



旨味あふれる、ふくよかなコク。

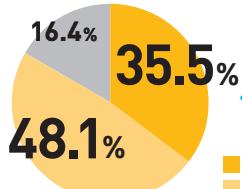
Premium

YEBISU

エビス(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

Q 飲食店が「エビスピール」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

8割以上のお客様が、
お店の印象が良くなる
と答えています。

エビスピール、本物の おいしさへのこだわり

本場ドイツのビール純粋令に
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。



エビスピール、
それは唯一無二のビールです。

YEBISU BREWERY TOKYO

「YEBISU BREWERY TOKYO」は、エビスビール発祥の地・恵比寿における、醸造施設を伴ったエビスのブランド体験拠点です。ルーツ・現在・未来にかけるエビスの物語に触れながら、新しいビールの楽しみ方を発見できるビールの原体験を提供します。上質な空間で、エビスならではの唯一無二の物語と“圧倒的なリアル体験”をお楽しみいただけます。(2024年4月開業)



ルーツ



現在



未来



ミュージアムエリア

エビスの歴史物語に加え、街と共にあった過去写真を公開。130年以上続いてきた唯一無二のブランドルーツを旅するように楽しむことができます。

ブルワリーエリア

実際にビール醸造を行うブルワリーエリア。金の隣には、醸造を担当するChief Experience Brewerのブリュワーズルームを配置しています。

タップルームエリア

実際にビールを飲めるエリアで、通年提供する「エビス∞」「エビス∞ブラック」他、オリジナリティあふれる多彩なエビスをお楽しみいただけます。

絶品YEBISU

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」。



絶品料理だからこそエビスをという声が多数



「外食店こだわりの料理とともに
楽しむビール」にふさわしい銘柄



エビスビール

38.9%

エビスを選ぶ
お客様が約4割!
多くの方が
最高の飲食体験を
求められています。

※2023年当社調べ n=1,572(複数回答)

専用ブランディングツール

お客様にブランドを訴求し、もっとおいしくエビスをご提供いただくために、多彩なグッズもご用意しています。



PDFは
こちらから



SORACHI 1984

エール
ビール

上富良野産
ソラチエース
一部使用

世界が認めた、伝説のホップ 『ソラチエース』のビール

独自のドライホッピング製法が引き
出す、ヒノキやレモングラスのよう
なさわやかな香りとおいしい余韻。
「凜として、香り立つ」味わいを、
お楽しみください。

ブランド
ストーリーは
こちらから



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～…… アメリカの醸造家の間で評判となり、
世界的なホップへ
2019年…………SORACHI 1984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！

*現在は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

おかげさまで、SORACHI 1984は
5周年を迎えます。これからも、個性
的な香り・味に磨きをかけながら、
一緒に物語をつくり続けていきます。
まずはぜひ、お試しください！



SORACHI 1984
ブリューイングデザイナー
新井 健司

詳しくは
こちらから



し
け
な
い。
この
ビ
ー
ル
は、
世
界
を
変
え
る
や
も

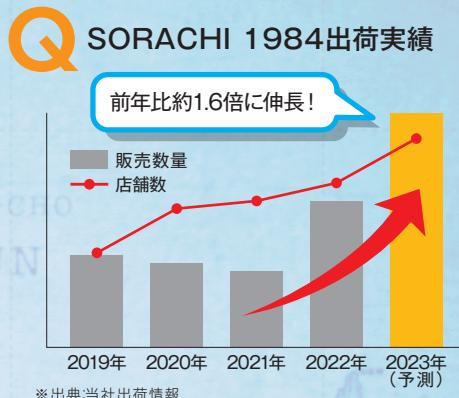
アルコール分
5.5%
10ℓ樽 TF30



伝説のホップ、ソラチエース。 世界が認めた

Point 1 飲めるお店が増えています！

個性的な味わいでありながら、飲みやすく、取扱店舗数・販売量ともに増えています！



ブランド公式認定システム 「SORACHI BASE」

SORACHI 1984ブランドのことを愛していただいている飲食店様を公式に認定するシステムです。

専用グッズの提供や、グルメサイト「レポハビ」での記事紹介など露出を強化していきます！



詳しくは
こちらから



Point 2 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ような爽やかな香り、魚のハーブと呼ばれる“ディル”を思わせる香り、そして、ココナッツやはちみつのような甘い余韻があり、様々な料理の味わいを引き立てます。

1. 同調・相乗効果

- 同じ香り、味を合わせて味わいを膨らませる効果。
- チーズや、レモン、ハーブ系の料理と好相性。



2. 補完・相互作用

- お互いに足りない味を補い、味のバランスをとる効果。
- 旨みの強い和食や、魚介・牡蠣などレモンを絞って食べる料理と好相性。



3. ウオッシュ・リセット

- 料理の脂分を洗い流して、口の中をスッキリさせる効果。
- 揚げ物・餃子などの脂っこい料理と好相性。



4. 臭みを抑える効果

- 生臭さが目立つような素材の臭みを消して、食べやすくする効果。
- レモングラスや、“ディル”的な香りが、生魚、ラム・ジビエと好相性。



Point 3 自由自在な飲み方提案も！

飲み方提案

しっかり濃い味わいのビアカクテルに！

個性的な味わいだからこそ、カクテルにした時にも味わいが負けず、しっかり濃い味わいのビアカクテルに仕上がります。



SORACHI
バナナ



SORACHI
レッドアイ



SORACHI
シャンディーガフ

飲み方提案

SORACHI 1984は泡もおいしい！

甘い余韻を持つSORACHI 1984は、泡だけのスタイル「SORACHI LATTE（ソラチラテ）」もオススメ！さらに、泡を生かした様々な提案が可能です。



SORACHI
LATTE



SORACHI
LATTE COCKTAIL



ソラチラテ on
レサワ／ハイボール

こち
らか
ら
P
D
F
は



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」のびん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。

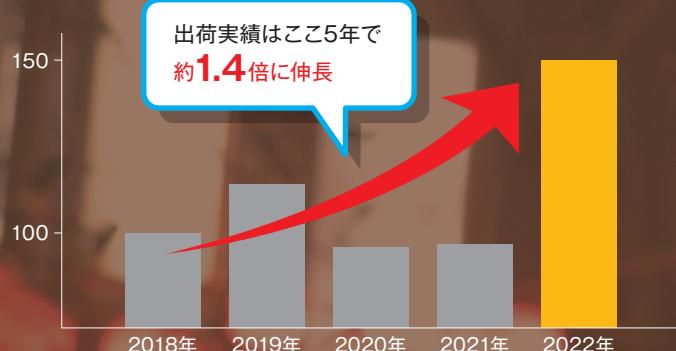


ブランドマネージャー
末次 莉子

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

Q

サッポロラガービン 出荷実績



※出典:当社出荷実績(2018年を100とした際の推移)

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



SINCE 1876
JAPAN'S
OLDEST
BRAND

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

赤星の歴史は、サッポロビールの歴史でもあります。今からおよそ140年前、1876年にサッポロビールは開拓使麦酒醸造所として開業しました。そこで、翌1877年に誕生したビールが「札幌ビール」です。

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。

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。

赤星は、現存する日本で最も歴史のあるビールブランドとして、長く愛され続けています。

赤星ラベルの変遷

1992→現在



赤星と呼ばれる、
ビールがある。

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!

赤星★縁日

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。
※キャンペーン名や内容については変更の可能性がございます。



赤星★縁日キャンペーン

「赤星」が飲めるお店を楽しく紹介!
全国の酒場愛好家の皆様からもご好評です!



赤星★探偵団

AKABO SHI-TANTEIDAN

講談社とのタイアップにより、
情緒溢れる「赤星」が飲める酒場をご紹介。
つい酒場で赤星を飲みたくなる
“おいしい情報”が満載です。



詳しくは
こちらから



伸長するびんビールの注文数。豊富な銘柄で顧客ニーズに対応

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。
同様に出数の多い樽詰商品と組み合わせてお選びください。

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

ヱビスビール



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

ヱビス 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



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



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。

- 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。



醸造責任者：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

ホワイトベルグ

ビール大国ベルギーに学んだ味と香り。
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／

地域限定販売

販売地区:首都圏一部・沖縄県



アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94

麦とホップ°

発売以来、ビール好きのために素材と品質を徹底追求。
溢れるうまい、円熟のコクをご堪能ください。

麦のうまい引き立つ、麦原料100%*1

- カラメル麦芽の使用量*2最適化による濃いコク
- うまい麦汁製法と高濃度仕込を採用

*1 麦芽・大麦・大麦スピリッツを使用した麦100%の商品です。

*2 カラメル麦芽は一部使用です。



アルコール分 5%
20ℓ樽 0565 10ℓ樽 0572

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
- 素材のうまいを引きだす製法

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



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
- オールインフェュージョン製法※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

地域限定パーフェクト

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。

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。

ルールを守っておいしい!

樽生3原則



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。

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。



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。



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。

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。



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。

これが
お手本!



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。



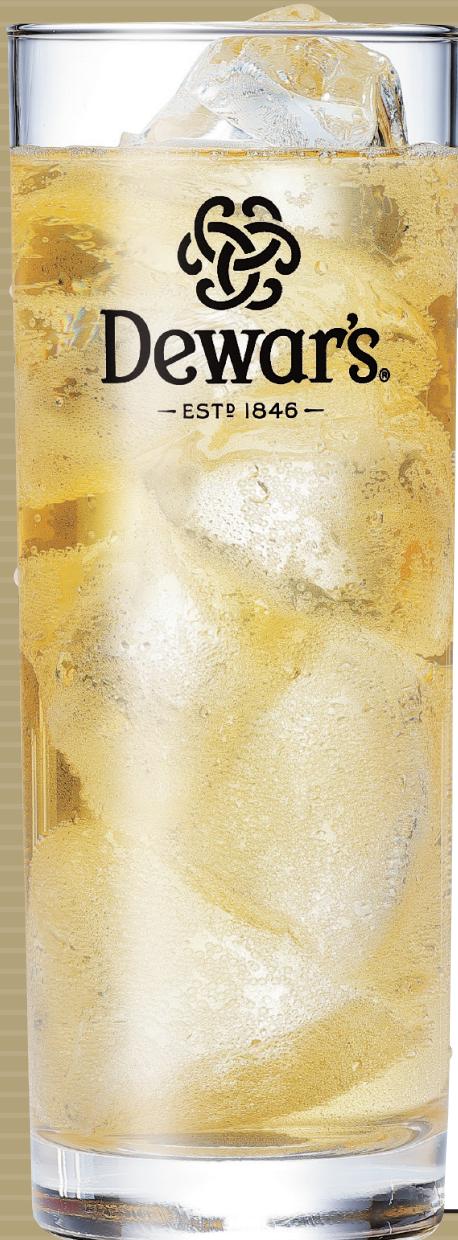
ハイボール&スピリッツ

Highball & Spirits

プレミアムな一杯で、物語と世界観への共感を

ブランドの個性や背景に流れる歴史とストーリーが、こだわりの時間を演出します。

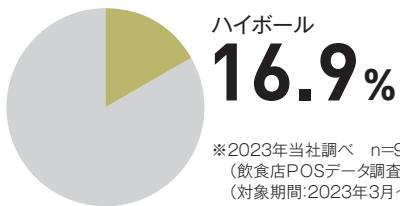
本物志向のラインナップで、お客様に満足感をご提供しましょう。



ブランドの個性を打ち出し 多彩な食中酒のご提案を

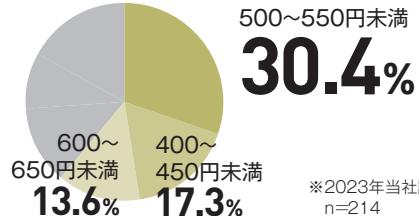
生ビールに次ぐ定番ドリンクのハイボールは、
どんな料理とも相性が良く、食中酒としても大人気。
ベースリカーに欠かせないスピリッツ類も、お客様の
ニーズにお応えしながら多彩な楽しみ方をご提案しましょう。

Q 一人あたり平均飲用比率



爽快感あふれる
味わいが、高い
支持を獲得。平均
飲用比率も、ビー
ルに次いでアル
コール第2位に!

Q カクテル類の妥当な価格



妥当だと思う価格
は500円台前半
が最多。他は分散
傾向で、多様な
ニーズに応える
必要あり!

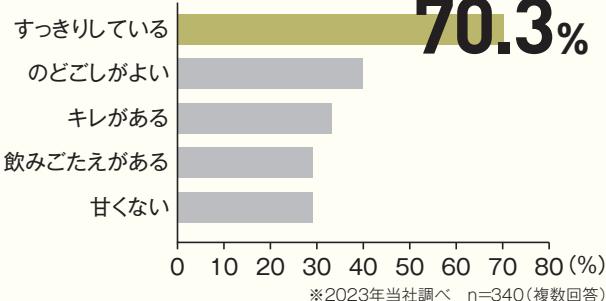
爽快感とキレのあるハイボールが人気

7割が求めている「すっきり感」!

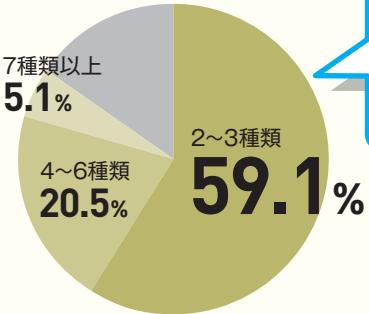
「味が好き」という理由で普段からハイボールを愛飲されているお客様に、さらにその「好きな味」を質問したところ、「すっきりしている」が70.3%に上りました。さらに「のどごし」と「キレ」が続き、爽快感のあるハイボールへの支持が高いことがわかります。

すっきりした味わいが、
圧倒的な支持を獲得

Q ハイボールの好きな味



Q 外食メニューでほしいハイボールの種類数



※2023年当社調べ n=487

複数のバリエーションを望む声が約85%!

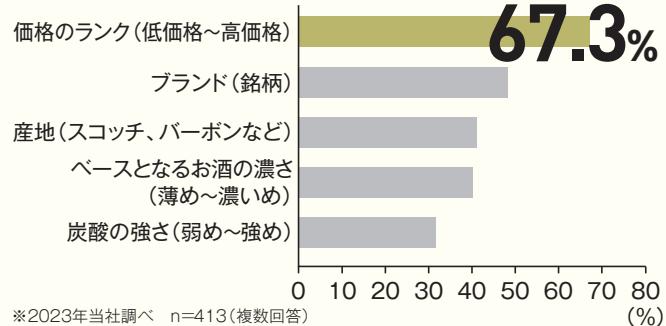
お店のメニューであってほしいハイボールの種類数として、「2~3種類」と回答したお客様が59.1%と最多。「4~6種類」「7種類以上」を合わせると全体の約85%にもなり、多くのお客様が複数の種類を希望されていることがわかります。ベースとなるウイスキーのバリエーションを増やして、お客様の満足度をアップしましょう。

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。



Q あると良いと思うハイボールのメニュー



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。



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

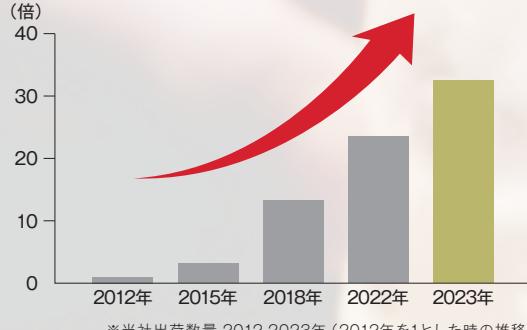
今や、世界で有名なカクテルのひとつとなった「ハイボール」。その起源は、1891年のニューヨークで創業家の一人であるトミー・デュワーがスコッチを飲みにサロンへ行ったとき、そこで出されたグラスが低かったのを見てひと言、「もっと背の高いグラスで」("high ball")と注文したのがきっかけだと言われています。以来、100年以上もの間、デュワーズハイボールの味わいと歴史は、世界中で愛されてきました。



※ハイボールの起源は諸説あります。

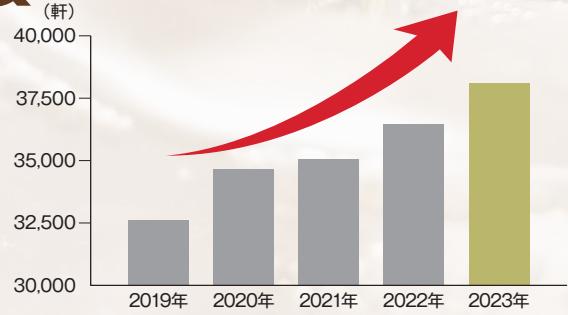
デュワーズは国内販売数量において、この10年間で急成長を続けています

Q デュワーズ国内販売数量推移



デュワーズは毎年、取り扱い店舗数が上昇しています

Q デュワーズ ホワイト・ラベル取扱店舗推移



New TOPICS

急成長中のデュワーズ12年がリニューアル!

ボトル 透明瓶にリニューアル

特長 ファーストフィル*バーボン樽を使用

ダブルエイジ製法の2度目の熟成時に、ファーストフィルバーボン樽を使用することで、フルーティー・フローラル・ハチミツの香りはそのままに、バーボン樽由来のバニラ香が広がり、より深みのある味わいになりました。

※「ファーストフィル」とは、初めてウイスキーの熟成に使われる樽のこと。



デュワーズ名誉アンバサダー インタビュー



Q. リニューアル品の味は?

A. ハイボールを飲んでの感想ですが、最初のアタックはやわらかく、リニューアル品のほうがスムースでキレがよいと思います。

Q. 今回のリニューアル品の良さは何?

A. バーボン樽の特長であるバニラ香が程よく、ゆっくりと語らいながら味わうイメージですね。ハイボールにもとても合うと思いますし、バーボン樽由来の香りからくるアタックはやわらかく余韻はすっきりとした印象ですね。

Q. おすすめの飲み方は?

A. ハイボールであれば絶対に1:3か1:2.5がおすすめですね。水割りの場合も比率は1:2がおすすめです。ちょっと濃いめがちょうど甘味も残って美味しいです。

Q. 酒向さんにとってデュワーズとは?

A. いつまでも飲めるウイスキー。どのタイミングでも飲めるウイスキー。飽きないウイスキーですね。



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。



「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



1杯あたり
原価
約92円
※1杯150mlとした場合
原価500円の場合原価率:18%

○デュワーズ
ホワイトラベル……30ml
○おいしい炭酸水……120ml
○氷……………適量



「デュワーズ 12年」で作る

プレミアムなハイボール



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:22%

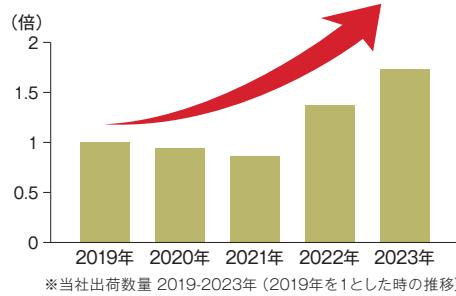
○デュワーズ 12年……30ml
○おいしい炭酸水……120ml
○氷……………適量



樽詰を利用して、低オペレーションを実現



デュワーズ樽詰ハイボール
国内販売数量推移



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。



こち
ちら
か
ら
P
D
F
は



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

—ESTD 1846—

Dewar's®

ブランド
サイトは
こちらから

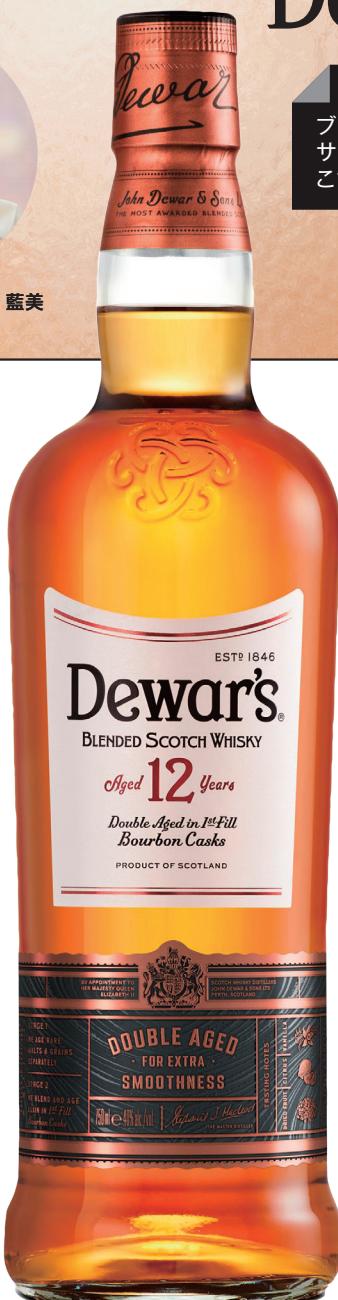


マスターブレンダーによる「ものづくり」

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オブザイヤーに5年連続で選出されました。



※2023年受賞時のボトルになります。



デュワーズ 12年
アルコール分 40%
700ml
オープン価格
2W75

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、現在まで受賞歴は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 バカルディ 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わり、その名誉は現在に至るまで続いています。

New デュワーズ12年 受賞歴



米ウイスキー・アドボケート誌が選出する2022年スコッチ部門にて、NO.1の94point(過去最高得点)を獲得。またTOP20ウイスキーでNO.1スコッチウイスキーに選出されました。

※2023年 バカルディ ジャパン社調べ

—ESTD 1846—
Dewar's®
“White Label”

デュワーズ ホワイト・ラベルは、1899年に初代マスター・ブレンダーのA.J.キャメロンが手掛けたブレンデッドスコッチウイスキーで、ダブルエイジング製法により、滑らかでクリーンな味わいと華やかな香りが特長です。

早くから積極的なプロモーションを展開、各時代を映す歴代の広告



1890sポスター



1920sポスター



1950sポスター



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
オープン価格
C592
200ml
オープン価格
PT92

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ー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。

熟成感を感じる 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、バーボン樽由来のバニラ香が広がり、より深みのある味わいになりました。



デュワーズ 12年
アルコール分 40%
700ml
オープン価格
2W75

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
2023年12月現在価格:
¥6,000
2024年 2月以降価格:
¥7,800
LE67

上質で洗練された 熟成感を感じる 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
2023年12月現在価格:
¥12,500
2024年 2月以降価格:
¥15,000
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
¥24,000
PZ92

こちらから
PDFは



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。

※2022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 クラシック
カクテルズ モヒート
アルコール分 18%
700mL
オープン価格 PM82

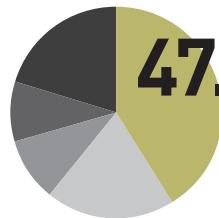
バカルディ
スペリオール
アルコール分 40%
1,500mL
オープン価格 C677
750mL
オープン価格 C967
200mL
オープン価格 1P76
アルコール分 37.5%
350mL
オープン価格 C676



「ラム」と言えばバカルディ！

Q

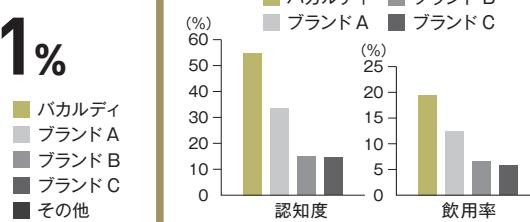
国内ラム販売数量シェア



※出典：インテージSRI+/販売数量（2022年9月～2023年8月）

Q

ラムの認知度・
飲用率調査



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タライム、シュガーシロップを加え、つぶす。



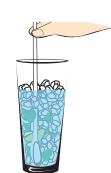
2

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
- カッタライム 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
- 水 適量



●掲載されている内容は2023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。



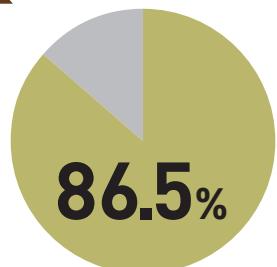
BACARDÍ®

バカルディハイボール

スッキリ飲みやすい、いつもと一味違うラムのハイボール

バカルディゴールドをソーダで割った「バカルディハイボール」は、
ウイスキーハイボールより更にスタイリッシュで食事との相性が良い新定番ハイボールです。

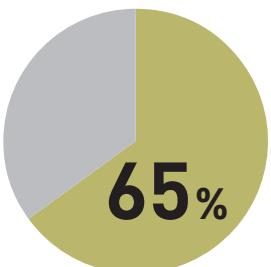
Q バカルディハイボール好意度



好意度が高い!
バカルディの
ハイボール

*2022年 バカルディ ジャパン社調べ n=800

Q どちらが食中の酒としてフードに合いそうか



すっきりとした
味が食中酒と
して高評価!

*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



1 グラスに氷を『山盛り』
に入れる。



2 バカルディ ゴールド30ml
を定量ボラーで注ぐ。



3 よく冷えたソーダ
を120ml入れる。



4 ソーダが抜けないように
縦に1回ステアして完成。



カットレモン
(1/8個)を搾り、
そのままジョッキ
内に入れる。



料理との相性も抜群!

肉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。



1杯あたり
原価
約89円
※1杯150mlとした場合、税込18.5%



サムギョプサル



ホルモン

DO WHAT MOVES YOU

またそれでいいの?
さあ、バカルディハイボール!

BACARDÍ
CARTA ORO
EXCEPCIONAL GOLD RUM
SANTO DOMINGO & CUBA

BACARDÍ

BACARDÍ
CARTA ORO
EXCEPCIONAL GOLD RUM
SANTO DOMINGO & CUBA

●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。お酒は楽しめ適量で。のんたおとはリサイクル。④

地元店: BACARDÍ JAPAN
バカルディジャパン株式会社 www.bacardijapan.jp

発売元: サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp



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てことで、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。



柑橘の香りにフォーカスしたプレミアムジン ボンベイ・サファイアプレミアクリュ

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した
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
2023年12月現在価格:
¥4,900
2024年 2月以降価格:
¥5,300
M42



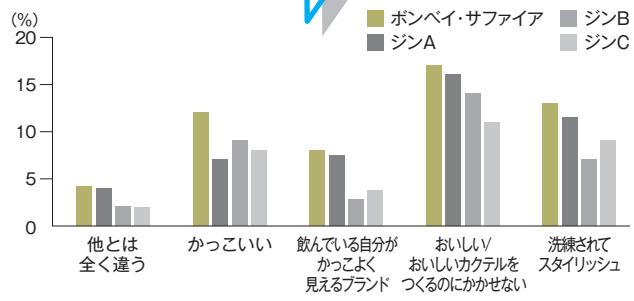
- 掲載されている内容は2023年12月現在のものです。
- 掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
- カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
- デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ボンベイ・サファイアジントニック

ボタニカルの複雑な香りと味わいを楽しむ

トニックウォーターで割ることで、ボンベイ・サファイアが持つ柑橘の香りと味わいをより感じられる1杯に。爽やかさとほろ苦さが魅力です。

Q ジンのブランドイメージ調査



消費者からの高いブランドイメージ

飲み方提案

ボンベイ・サファイアジントニック



1杯あたり
原価
約137円

※1杯150mlとした場合
原価600円の場合原価率23%

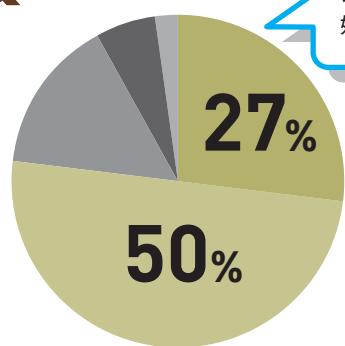
- ボンベイ・サファイア 30ml
- トニックウォーター 120ml
- カットライム 1/8個
- 氷 適量

ボンベイ・サファイアジンソーダ

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。

Q ジンソーダ好意度



ジンソーダは8割近い方に
好まれています

- 非常に好き
- やや好き
- どちらともいえない
- あまり好きではない
- 全く好きではない

※2021年当社調べ n=449

飲み方提案

ボンベイ・サファイアジンソーダ



1杯あたり
原価
約126円

※1杯150mlとした場合
原価600円の場合原価率21%

- ボンベイ・サファイア 30ml
- おいしい炭酸水 120ml
- カットレモン 1/8枚
- 氷 適量

それは、感性に香る、
洗練された余韻。



BOMBAY SAPPHIRE
かきたてる創造力
Star Creativity

深く華やかな香りと味わいが特徴のプレミアム・ジン。
ボンベイ・サファイア

 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。

株式会社 BACARDI JAPAN 株式会社 サッポロビール www.bacardijapan.jp www.sapporobeer.jp



ウォッカ

グレイグース

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



※2022年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)
※スーパー・プレミアム価格: 30.5\$~44.99\$ (US)

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により最高級品質を追求。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。



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

飲み方提案



グレイグース・ ル・フィズ

- グレイグース 30ml
- サンジェルマン 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

飲み方提案



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



※2022年1~12月販売数量において(IWSR社調べ)
※ウルトラ・プレミアム価格: 45\$~99.99\$ (US)

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
2023年12月現在価格:
オープン価格
2024年 2月以降価格:
¥7,800
C628



飲み方提案



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 シトロング 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・リアル

70年以上の
歴史を誇る
世界的テキーラ

CAMINO REAL
GRAN TEQUILA

ヘチマ型のボトルがシンボル
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・リアル ホワイト
アルコール分 35% 750ml
オープン価格 M639
②カミノ・リアル ゴールド
アルコール分 40% 750ml
オープン価格 M591



飲み方提案

パローマ& トニック

- テキーラ* 30ml
- グレープフルーツ
ジュース 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・リアル、パトロン

●掲載されている内容は2023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

白ワインをベースに薬草・ハーブを配し、スピリット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
オープン価格
LR10



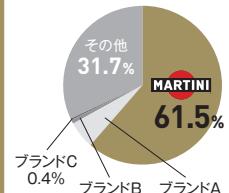
②マルティーニ
ロッソ
アルコール分 15%
750ml
オープン価格
LR09



③マルティーニ
エキストラ・ドライ
アルコール分 18%
750ml
オープン価格
LR11

マルティーニは
販売数量世界No.1*

Q ヴェルモット世界
販売数量シェア



*2022年1~12月
販売金額(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

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。

*2022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

高級品種ブルゴニュ産
カシス100%使用

ブルゴ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。



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



リゼット・ピーチ
アルコール分 15%
700ml
オープン価格
C065

リキュール

ヒプノティック

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

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
¥5,300 TP88

PDFは
こちらから



サワー&カクテル

Sour & Cocktail

アレンジメニューで、多様な客層にアプローチ

バリエーションを豊富に増やせ、トレンドにも対応しやすい人気のカテゴリー。
オリジナリティを出しやすく、お店のファンづくりにもつながります。



低オペ&低原価を実現しつつ お客様満足度をアップ

さまざまな世代に人気の高いサワー&カクテルは、ターゲット層を意識したラインナップの強化が重要です。あふれる果実感が人気、割るだけの濃いめサワーや低原価のお茶割りを活用し、アレンジメニューの拡充を。

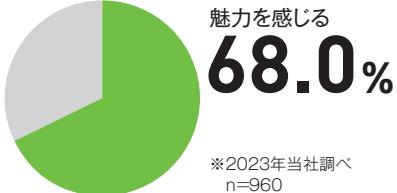
Q 一人あたり平均飲用比率



※2023年当社調べ n=954
(飲食店POSデータ調査)
(対象期間:2023年3月~8月)

居酒屋・焼鳥・焼肉・
西洋各国料理と、
幅広い業態で定番
の人気。平均飲用
比率は、アルコー
ル第3位!

Q 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



※2023年当社調べ
n=960

柑橘系やお茶の
風味は根強い人
気!氷がとけても
飲みごたえしつ
かりの濃い味わい
も高い支持。

ニーズも多様化、ターゲットを考慮してメニュー拡充

サワー・チューハイは、年代・性別といった顧客属性によってテイストや価格帯へのニーズも変わってきます。どんな味わいや価格帯のメニューを充実させるか、お店の顧客層を考えてメニューを構成することがポイントです。季節感やトレンドを取り入れやすいため、ラインナップを強化して選べる楽しさをご提供しましょう。

好みの味わいは、お客様の年代・性別によってさまざま! /

Q チューハイ・サワー類の好きなテイスト

果実感のあるもの
60.7%
甘くないもの
30.2%
甘いもの
40.0%



20代女性

飲み続けられる味のもの
26.6%
食事の邪魔をしない味のもの
32.5%



50代男性

20代男性
30代女性



30代女性

「果実感のあるもの」は特に女性に人気! 顧客層の好みのテイストを定番メニューとして充実させましょう。

※2023年当社調べ n=135

※2023年当社調べ n=86

※2023年当社調べ n=94

※2023年当社調べ n=114

ターゲット層が納得感を持つ価格帯を考慮してプライス設定を! /

Q チューハイ・サワー類の妥当だと思う価格

300~350円未満
20.2%
20代男性



350~400円未満
17.4%
50代男性



400~450円未満
27.7%
40代女性

500~550円未満
32.6%
20代女性



※2023年当社調べ n=94

※2023年当社調べ n=86

※2023年当社調べ n=101

※2023年当社調べ n=135

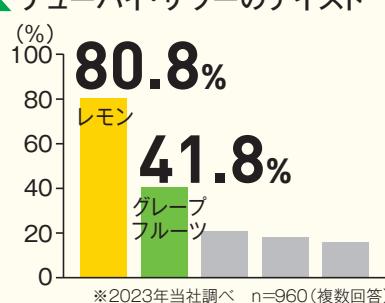
どの価格帯に何アイテム用意するか、顧客層を考慮して、効果的なサワーメニューを構成していきましょう!

果実感あふれるグレフルサワーも不動の人気

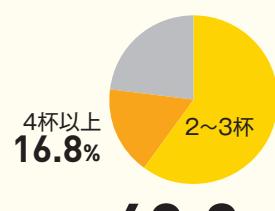
レモンに続く2番手! メニューも多彩に

甘酸っぱさとほのかな苦みが人気のグレープフルーツサワー。レモン同様、割り方の工夫でさまざまな楽しみ方が可能です。サワーは2~3杯以上の注文が多いため、アレンジの幅を広げましょう。

Q よく飲用するチューハイ・サワーのテイスト



Q チューハイ・サワーの1店舗あたり飲用杯数



60.2%

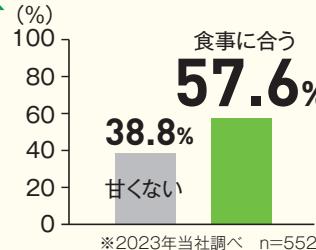
※2023年当社調べ n=960

お茶割りは、食事に合うスッキリした味わいが人気

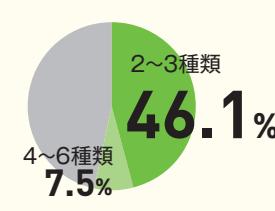
焼酎をベースにすれば幅広いメニューに

スッキリした飲み口で食事に合うお茶割りは、複数種類のご用意を。無色透明で癖のない甲類焼酎なら、お茶の色も引き立ち、幅広い味わいを楽しめます。

Q お茶割りに求める味



Q 飲食店のメニューでほしいお茶割りの種類数



※2023年当社調べ n=960

PDFは
こちらから



ワイン

ノンアルコール&
ソフトドリンク

商品一覧

P.O.P.・ジョッキ
タンブラー・サーバー



【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
 ●びん 500ml ¥650 2M64

2024年春 リニューアル予定

【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
 ●びん 500ml ¥650 1N93

●掲載されている内容は2023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。



簡単オペレーション

1 : 3



or



おいしい炭酸水

1 : 2



or



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、濃いめのグレフルサワーが完成。
 (アルコール度 約8% の)
濃いめのレモンサワー、濃いめのグレフルサワーが完成。

濃いめのレモンサワー/濃いめのグレフルサワーが飲める店

2月末より開設予定

2024年2月末より、「食べログ」の専用サイトに濃いめのレモンサワー/濃いめのグレフルサワーが飲める店を開設予定。お客様に向け、「濃いからうまい」濃いめのサワーが飲める店を発信する事で、貴店をサポートいたします。



※登録については、弊社営業担当までお問合せ下さい。

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 435ml

濃いめのレモンサワー 360ml

濃いめのレモンサワー(追いレモン)

濃いめのレモンサワー&ガリ



1杯あたり
原価
約73円
※1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:15%

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



1杯あたり
原価
約48円
※1杯120mlとした場合
税込480円の場合原価率:10%

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



1杯あたり
原価
約85円
※1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:18%

- 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
- 氷 適量



1杯あたり
原価
約86円
※1杯480mlとした場合
税込480円の場合原価率:18%

- 濃いめのレモンサワーの素 45ml
- おいしい炭酸水 135ml
- 百吉生姜(カリ) 15g
- 氷 適量

飲み方提案

濃いめのグレフルサワーの素 基本の飲み方 炭酸水で1:3で割るだけ!

濃いめのグレフルサワー 435ml

濃いめのグレフルサワー 360ml

濃いめのグレフルサワー&ヨーグルト

濃いめのグレフルサワー&紅茶



1杯あたり
原価
約73円
※1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:15%

- 濃いめのグレフルサワーの素 45ml
- おいしい炭酸水 135ml
- 氷 適量



1杯あたり
原価
約48円
※1杯120mlとした場合
税込480円の場合原価率:10%

- 濃いめのグレフルサワーの素 30ml
- おいしい炭酸水 90ml
- 氷 適量



1杯あたり
原価
約107円
※1杯180mlとした場合
税込480円の場合原価率:22%

- 濃いめのグレフルサワーの素 45ml
- ヨーグルトドリンク 45ml
- おいしい炭酸水 90ml
- 氷 適量



1杯あたり
原価
約79円
※1杯480mlとした場合
税込480円の場合原価率:17%

- 濃いめのグレフルサワーの素 45ml
- 紅茶 90ml
- おいしい炭酸水 45ml
- 氷 適量



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」は1984年に発売された、皆様に長く親しまれているロングセラーブランドです。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を、ぜひお楽しみください。

*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。



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
(要冷蔵)



冰彩サワー レモン
リキュール
アルコール分 7%
10ℓ樽 T167
(要冷蔵)



冰彩 プレーンサワー
※氷1杯180mlとした場合原価率:18%
1杯あたり
原価
約88円
※氷1杯180mlとした場合原価率:18%
○氷彩サワー プレーン…180ml
○水……………適量



冰彩 レモンサワー
※氷1杯180mlとした場合原価率:20%
1杯あたり
原価
約94円
※氷1杯180mlとした場合原価率:20%
○氷彩サワー レモン…180ml
○水……………適量

＼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110円
※氷1杯180mlとした場合原価率:23%

○氷彩サワー プレーン…150ml
○お酒にプラス グレープフルーツ
……………30ml
○水……………適量

冰彩 オレンジサワー



1杯あたり
原価
約87円
※氷1杯180mlとした場合原価率:18%

○氷彩サワー プレーン…140ml
○Ribbonオレンジ10%
……………40ml
○水……………適量

冰彩 パインサワー



1杯あたり
原価
約115円
※氷1杯180mlとした場合原価率:24%

○氷彩サワー プレーン…150ml
○Ribbon 沖縄/パナップルシロップ
……………30ml
○水……………適量

冰彩 レモンライムサワー



1杯あたり
原価
約115円
※氷1杯180mlとした場合原価率:24%

○氷彩サワー レモン…150ml
○お酒にプラス ライム
……………30ml
○水……………適量

●掲載されている内容は2023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。

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。



レモンと歩み続けて67年 ポッカサッポロが培ったレモンの知見

67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。

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
氷 適量

レモン果汁



【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バルブリッチ

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
氷 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 濟戸内 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

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
レモンシロップ 30ml
焼酎 30ml
おいしい炭酸水 90ml
氷 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



まるごと果実 パンチ 瀬戸内
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



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。



レモン産地にこだわった レモンサワーに魅力を感じる

産地はしっかり訴求して、お客様の満足度アップに貢献!

YES
54.5%

※2023年当社調べ n=960

飲み方提案

↖ 「2種類以上」を望むお客様が多数 /

ウォッカレモン



1杯あたり
原価
約126円
※税込200円とした場合
税込580円の場合原価率: 22%

- エリトロ 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

1杯あたり
原価
約127円
※税込180円とした場合
税込480円の場合原価率: 25%

- まるごと果実の
レモンシロップ 30g
- サッポロ焼酎 30ml
- おいしい炭酸水 120ml
- スライスレモン 2枚
- 氷 適量

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
した感覚のバルプが
入ったレモン果汁
です。果汁100%。
1L業務用
ポッカレモン
バルブリッチ



地
産
訴
求

＼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

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。

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。

金沢(石川)

1杯あたり 原価 約63円

※1杯160mlとした場合、17%
※原価380円の場合原価率：17%

○サッポロ焼酎···40ml
○1L業務用北海道コーン茶···120ml
○氷···適量

1L 業務用
石川県焙煎煎茶
100% 使用

加賀棒ほうじ茶割り

熊本

1杯あたり 原価 約63円

※1杯160mlとした場合、17%
※原価380円の場合原価率：17%

○サッポロ焼酎···40ml
○1L業務用玉露入りお茶···120ml
○氷···適量

1L 業務用
熊本県産玉露*100%を使用した
玉露入りお茶

玉露入りお茶割り

鹿児島

1杯あたり 原価 約83円

※1杯160mlとした場合、17%
※原価480円の場合原価率：17%

○からり芋···40ml
○1L業務用知覧にっぽん紅茶···120ml
○氷···適量

1L 業務用
鹿児島県知覧産紅茶
100% 使用。
無糖でありながら
ほのかな甘み。

薩摩紅茶割り

おすすめ！

1杯あたり 原価 約63円

※1杯160mlとした場合、17%
※原価380円の場合原価率：17%

○サッポロ焼酎···40ml
○1L業務用北海道コーン茶···120ml
○氷···適量

※焙煎とうもろこしを使用

北海道

1L 業務用
北海道コーン茶割り

北海道産契約栽培
とうもろこしを使用して、
カーフインゼロの「コーン茶」です。
こだわって焙煎した「コーン」が
香ばしく自然な甘みを楽しめます。

瀬戸内

1杯あたり 原価 約90円

※1杯180mlとした場合、15%
※原価480円の場合原価率：15%

○サッポロ焼酎···36ml
○瀬戸内レモンモネードベース···36ml
○おいしい炭酸水···108ml
○氷···適量

500ml 業務用
瀬戸内レモンモネードベース

混濁ストレート果汁使用。

沖縄

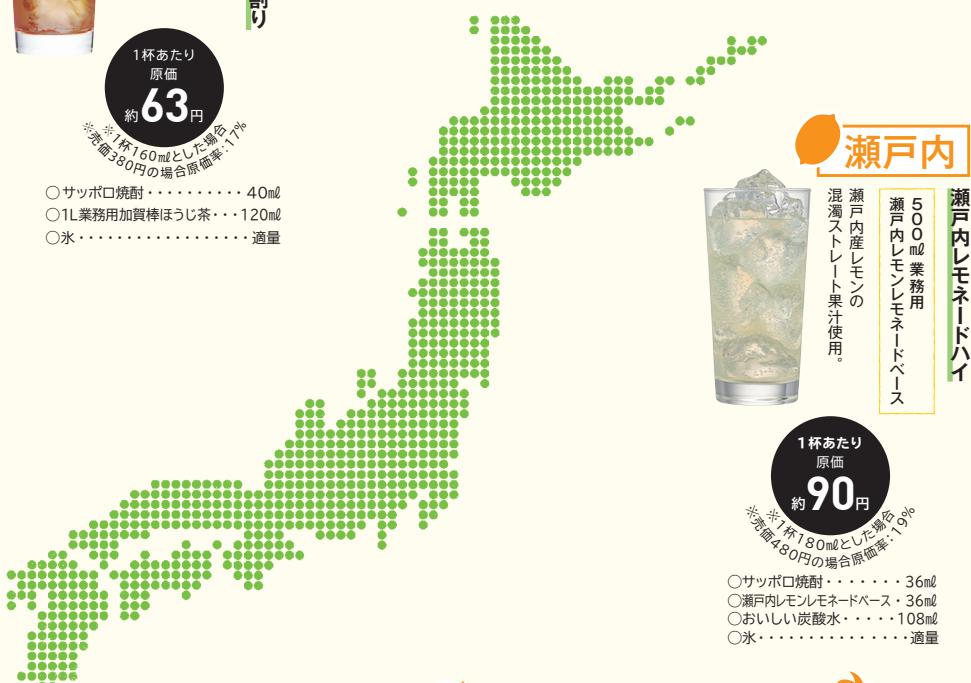
1杯あたり 原価 約102円

※1杯180mlとした場合、27%
※原価480円の場合原価率：27%

○サッポロ焼酎···36ml
○Ribbon 沖縄シークワーサーシロップ···36ml
○おいしい炭酸水···108ml
○氷···適量

500ml 業務用 Ribbon
沖縄ハイナップルシロップ

シークワーサーサワー



- 掲載されている内容は2023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。



\ しっかりおいしい /

国産お茶

詳しくは P.83▶▶をご覧ください。

北海道

1L業務用

北海道コーン茶

- 北海道産契約栽培とうもろこしを使用*した、カフェインゼロのコーン茶です。
- こだわって焙煎したコーンが香ばしく自然な甘みがあり、ストレートだけでなくお酒とも好相性です。

*焙煎とうもろこしを使用



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、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身設計で、ソフトドリンクとしてはもちろん、お酒との相性がよいほうじ茶です。



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)

※本品は着色料を使用しています。



鹿児島

1L業務用

知覧にっぽん紅茶

- 茶葉は鹿児島県知覧産紅茶を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”が広がります。
- 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/ 産地訴求シロップ

詳しくは P.83▶▶をご覧ください。

沖縄

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、
しっかりとした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

1L業務用Ribbon

沖縄シークワーサー[®] シロップ

沖縄県産（やんばる地域）のシークワーサー果汁使用。シークワーサーならではのほのかな甘みと酸味を感じられる味わいです。



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。



男梅サワー

人気のノーベル製菓「男梅キャンディー」が
すっきりサワーに!

唯一無二の梅干し感 男梅サワー

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も多く、
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。



＼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!



＼男梅シロップ／

サッポロピールの大容量焼酎と組み
合わせて、1杯あたり約84円の原価で
提供できます。



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
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。

●掲載されている内容は2023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

全力応援系ドリンク★ バリキング

3つの植物エキス配合
生姜 山椒
高麗人参

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

○バリキング.....60ml
○おいしい炭酸水.....120ml
○氷.....適量



バリオレ

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



バリジンジン

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



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

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

瀬戸内レモネードハイ
(瀬戸内のレモンが香る)
ほろ苦レモンサワー
(リモンチェッロヒーリング)
450円

●バル・ピストロ

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))

COCKTAIL

リモンチェッロ
アルコール分 24%
びん 720ml
¥1,200 2M00

飲み方提案

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



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!

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。

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



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

カシスリキュール 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。

こちらから
P.D.F.は

Umeshu & Shochu

確かな品揃えで、和酒ならではの魅力を訴求

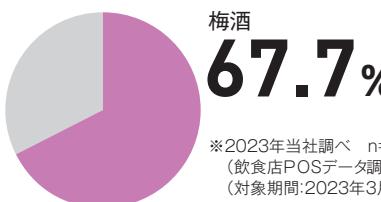
定番人気の梅酒と焼酎だからこそ、豊富なバリエーションのご用意を。
本格派も納得の確かな品質と、多彩な楽しみ方のご提案が喜ばれます。



さまざまな飲用スタイルで お客様のこだわりに対応

梅酒は、多くの女性のお客様にとって定番ドリンクのひとつ。
焼酎は依然「いも」「麦」が圧倒的な人気で、
特に男性のお客様の注文が多い傾向がみられます。
幅広い楽しみ方で、和酒へのこだわりにお応えしましょう。

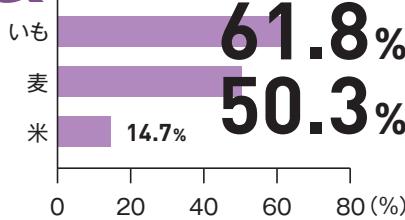
Q 好きな果実酒



※2023年当社調べ n=954
(飲食店POSデータ調査)
(対象期間:2023年3月~8月)

大きく伸長し、7割
近くが好きな果
実酒として選ぶ
圧倒的な人気。
梅酒メニューの
拡充はマスト!

Q よく飲用する焼酎の種類



※2023年当社調べ n=191(複数回答)

焼酎の人気は、
コクがありふくよ
かな香りの「いも」、
軽やかで飲みや
すい「麦」がツー
トップ!

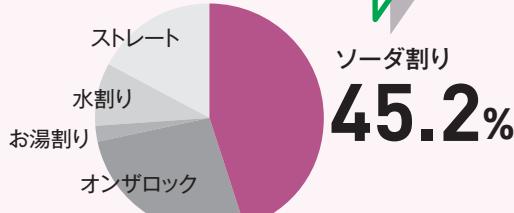
梅酒

多種多様なメニューを取り揃え、杯数アップに!

飲みやすさで特に女性に人気の梅酒は、アレンジ次第でバリエーションを増やせ、注文率アップにつながります。濃厚な本格梅酒なら、ロックやお湯割りで素材そのものを味わったり、爽やかなソーダ割りにしたりと、楽しみ方もより多彩に広がります。

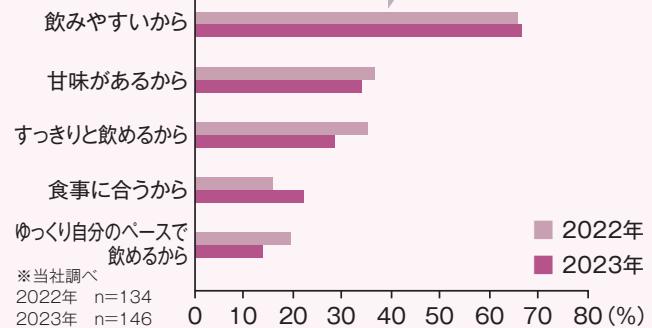
Q 梅酒の最頻飲用スタイル

梅酒の甘みに炭酸の爽快感をプラス。飲みやすいソーダ割りが一番人気!



※2023年当社調べ n=146

Q 外食店での梅酒飲用理由



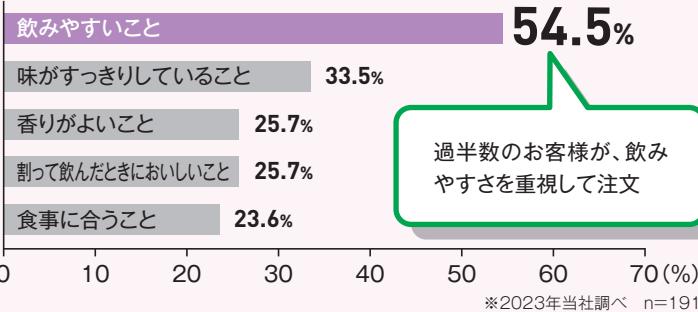
フルーティで、お酒に強くない人でも飲みやすいのが特長!

焼酎

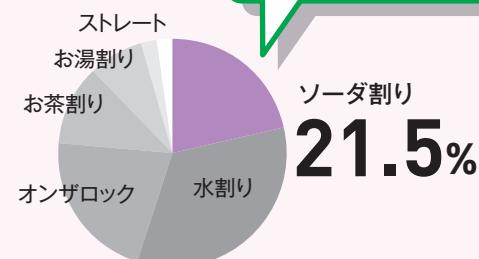
多彩な飲み方や割り材のご提案で、固定ファンを獲得

原料によって香りや味わいも多彩な焼酎は、すっきりした飲み口が特長。水割り、お湯割り、ソーダ割りと、同じ焼酎でもさまざまな飲み方を選べ、お客様のペースで楽しめるとこころも人気の理由です。和の食卓になじみ、食中酒としてもおすすめです。

Q 焼酎オーダー時の重視ポイントTOP5



Q 焼酎の最頻飲用スタイル



さまざまな味わいを楽しめ、奥が深いのが焼酎ならではの魅力!

高い評価を獲得、世界的な酒類コンペティションの受賞歴

1 ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ) 2023

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ンド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:ゴールド受賞
※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)

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・モンタヴィをはじめとした著名人が務めている。

【結果】
黒和ら麦(2022年):ゴールド受賞
和 ら 麦:シルバー受賞



PDF
こちらから



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
実売価550円の場合原価率:20%

アルコール分 14%
720ml
¥1,290 2N07



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

1杯あたり
原価
約30円
※1杯60mlとした場合
実売価450円の場合原価率:7%

アルコール分 8%
1.8ℓ
¥905 G035

アルコール分 8%
1ℓ
¥600 MD85



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
実売価450円の場合原価率:9%

アルコール分 12%
1.8ℓ
¥1,260 LK17



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

1杯あたり
原価
約30円
※1杯60mlとした場合
実売価450円の場合原価率:7%

アルコール分 10%
1.8ℓ
¥905 C753

アルコール分 10%
1ℓ
¥600 MD83



サッポロビールからの新しいご提案! /

The advertisement features a large circular logo with the text "ちゅう かつ" (Chuu-ka) and "Today is Shochu's Day". The background is a vibrant red with various illustrations related to shochu, including a glass with a lemon slice, a cocktail shaker, and a bottle. A man in a blue suit is smiling and holding up a glass of shochu.

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2023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

フルーティな香り、華やかに

- 樂丸酒造謹製。当社独自の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、フルーティな香りとみずみずしい味わいを実現した本格麦焼酎

ISC (インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)
2023にてゴールド受賞!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)
2023にてシルバー受賞!

水割りの場合	ソーダ割りの場合
1杯あたり 原価 約49円	1杯あたり 原価 約80円
※1杯180mlとした場合、1.2% ※原価430円の場合割合率、1.9%	※1杯180mlとした場合、1.9% ※原価430円の場合割合率、2.6%

○和ら麦 45ml
○おいしい炭酸水 または
富士山麓のおいしい天然水 135ml

たのしまる 樂丸酒造

福岡県久留米市田主丸町

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抜いた大麦を使用しています。



アルコール分 25%
720ml
¥1,039 P333
※24年1月頃ラベルリニューアル



アルコール分 25%
1.8l
¥1,975 P790
※24年1月頃ラベルリニューアル

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。

芳ばしい香り、力強いコク

- 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

ISC (インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)
2023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!北海道産
大麦
100%

アルコール分 25%
720ml
¥1,425 2T33
※24年1月23日発売



アルコール分 25%
1.8l
¥2,287 A012
※24年1月頃ラベルリニューアル

芋焼酎

本格芋焼酎 からり芋

からりとしたキレ

- 契約農家の畑で作られた鹿児島産「黄金千貫」100%使用
- 「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

飲み方提案

水割り、ソーダ割り



水割りの場合	ソーダ割りの場合
1杯あたり 原価 約58円	1杯あたり 原価 約89円
※1杯180mlとした場合、1.4% ※原価430円の場合割合率、2.2%	※1杯180mlとした場合、1.9% ※原価430円の場合割合率、2.6%

○からり芋 45ml
○おいしい炭酸水 または
富士山麓のおいしい天然水 135ml

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
¥1,262 P544



アルコール分 25%
1.8l
¥2,316 1E99



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
¥1,232 TY43

アルコール分 25%

1.8ℓ
¥1,448 PK81

アルコール分 25%

900ml
¥770 TX35

1杯あたり
原価
約48円
※1杯60mlとした場合
※原価390円の場合原価率12%



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
¥2,910
Y166
1杯あたり
原価
約44円
※1杯60mlとした場合
※原価390円の場合原価率11%



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
¥1,504 PK83
1杯あたり
原価
約50円
※1杯60mlとした場合
※原価390円の場合原価率15%

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)
2023年 ゴールド受賞(こくいも)、ブロンズ受賞(こくいも赤)

ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)
2023年 シルバー受賞(こくいも)、ゴールド受賞(こくいも赤)

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もらくらく!

※(株)インテージSRI調べ 甲乙混和芋焼酎市場 2022年3月~2023年3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

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)
2023年 ブロンズ受賞
ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)
2023年 ゴールド受賞

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。

1杯あたり
原価
約48円
※1杯60mlとした場合
※原価390円の場合原価率12%



アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,438 2A86

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
¥2,862 2A87
1杯あたり
原価
約43円
※1杯60mlとした場合
※原価390円の場合原価率15%



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・飲食店様の自主的な
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	1,448円	2,910円	1,438円	2,862円
1杯当たり 価格 (60ml)	48円	44円	48円	43円

●掲載されている内容は2023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。

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%
1.8ℓ
¥1,477 N286
700ml
¥653 LU41
アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,630 N287
700ml
¥752 LU43



トライアングル
インディゴ
アルコール分 20%
700ml
¥648 N290
アルコール分 25%
700ml
¥747 N291

飲み方提案

ウーロン茶割り



○トライアングル
ブラック…60ml
○烏龍茶…120ml
○氷……適量

1杯あたり
原価
約65円
※1杯180mlとした場合
原価380円の場合原価率17%

ソーダ割り



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

1杯あたり
原価
約92円
※1杯180mlとした場合
原価430円の場合原価率27%

甲類

焼酎甲類

サッポロ焼酎

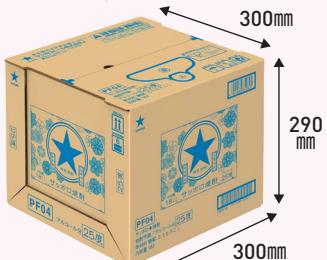
すっきり焼酎とまろやか焼酎のブレンドで、
飲み口マイルド。大衆居酒屋におすすめです。

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
¥1,277 G024
アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,424 LJ94

お得な大容量もご用意!**サッポロ焼酎
BIB**

アルコール分 20%
1.8ℓ
¥11,777 N332
アルコール分 25%
1.8ℓ
¥13,427 N336

*BIBとは「Bag in Box(バッグ・イン・ボックス)」の略称です。合成樹脂などの袋に酒類を充填し、その袋を段ボールにて梱包しています。

甲類

サッポロ焼酎 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



ワイン

Wine

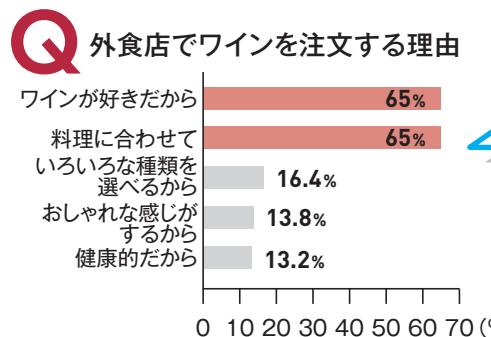
ニーズに応え、独自のマリアージュをご提案

お料理との相性を考慮したワインメニューは、まさにお店の腕の見せどころ。幅広いラインナップをご用意して、新たな食の体験をご提供しましょう。



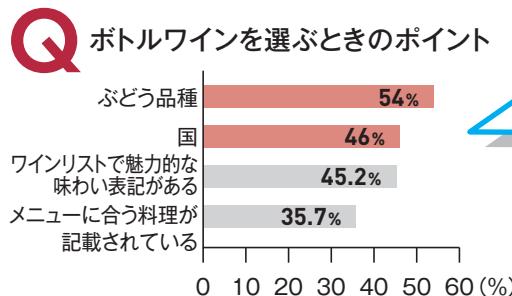
料理メニューに合わせ 豊富な産地や品種を取り揃えて

幅広い年代に人気のワインは、食との組み合わせも大きな魅力。ぶどうの産地や品種名、価格帯を多彩にラインナップし、貴店ならではのマリアージュでお客様の満足度を高めましょう。



「ワインが好き」と同率なのが、料理に合わせた注文。食事メニューに合わせた幅広い品揃えを!

*2023年当社調べ
n=311(複数回答)



ぶどうの品種名と産地名の明記は必須。味わいの表現にも工夫を!

*2023年当社調べ
n=126(複数回答)

- 掲載されている内容は2023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!



- 優しい泡の飲みやすいスパークリングワイン



ワイン
アルコール分 9%
10ℓ樽 ¥9,833 F979

樽詰

1杯あたり
原価
約 118円

*1杯120mlとした場合
原価450円の場合原価率:26%



＼ポールスター3つのメリット!／



簡単!



高利益!



ロス軽減!

サーバーから
注ぐだけ



Q グラスで注文
出来たらうれしい



*2023年当社調べ
n=2,000

Q ボトル注文だと
炭酸が抜けやすい



*2023年当社調べ
n=2,000

飲み方提案

世界で人気! 食前・食中酒に 最適な本格スプリッツ

ポールスター プリッツ



1杯あたり
原価
約 180円

*1杯150mlとした場合
原価550円の場合原価率:33%

○ポールスター………120mL
○マルティーニビター……30mL
○氷……………適量

居酒屋・飲み放題に! ポールスター

- 男女問わず、気軽に、たっぷり。
気どらずに「マグで乾杯」も!

人気のスパークリングワインをカジュアルに提供できる
ポールスター。樽詰だから「飲み放題」需要にもフィット。
グラスはもちろんマグでたっぷりとお楽しみいただけます。



飲み方提案

プリンセス



○ポールスター 4:リゼット・ビーチ 1

ミモザ



○ポールスター 4:オレンジジュース 1

キール・ロワイアル



○ポールスター 4:リゼット・クレーム・ド・カシス 1

サムシング・ブルー



○ポールスター 4:ヒプノティック 1



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

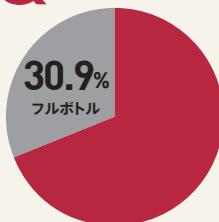


ハートリーフ
カベルネ・シラーズ(赤)
3L バッグインボックス
オープン価格 TF26



約7割のお客様がグラスやジョッキなどでご注文！

Q 飲食店でのワインの頼み方は？



グラス・ジョッキ・その他

69.1%

※2023年当社調べ n=311

▶ハウスワイン強化が、
お客様の満足度をアップ！

▶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

氷やソーダで気軽に割って、楽しみ方いろいろ！

1

氷や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!
氷やソーダで割っても、
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、
ハートリーフまたは
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！

気軽に楽しめる 「カチ割りワイン」がおすすめ

暑い夏や宴会で大活躍の氷入り！
2杯目以降は、飲みやすい無炭酸系も◎！



1杯あたり
原価
約99円

※1杯180mlとした場合
※390円の場合原価率：25%

○ハートリーフ……180ml
○氷……適量



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杯あたり
原価
約70円

※1杯180mlとした場合
※390円の場合原価率：18%

○ハートリーフ……90ml
○おいしい炭酸水……90ml
○氷……適量



●掲載されている内容は2023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。

カジュアルワイン

居酒屋ド定番料理に
相性抜群!

旨い味!!



ポテトフライ

ポテフラ “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”



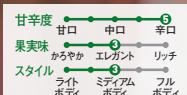
鶏の唐揚げ

鶏唐 “リッチマリアージュを体験”

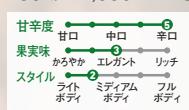


だし巻きたまご

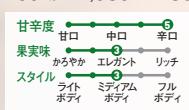
だし玉 “驚きの旨味アップ、呑だけえ～”

もつ煮込み/牛スジ煮込み
もつ煮 “旨味アップに大満足”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 ¥890* L129ベリンジャー 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

- 果実味にあふれ、滑らかな口当たり
- 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 ¥1,650* L277カリフォルニア
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤
750ml ¥1,650* L277メッツァコロナ アンテッラ
メッツァコロナを代表するワイン!

- 自社畠で栽培されたぶどう 100%を使用
- 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 ¥1,080* LH89アンテッラ
ピノ・ノワール
赤
750ml ¥1,080* LH88

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

- どんな料理とも好相性
- 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
飲食店様
750ml ¥1,020* PZ97こちらから
PDFは

*はカタログ価格です。販売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。

飲食店様専用商品

スクリューキャップ仕様

●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。

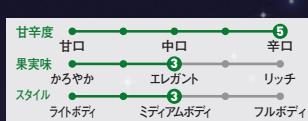
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スパークリング

テタンジエ ブリュット レゼルヴ

ノーベル賞晩餐会で
6年連続提供のシャンパニユ

- エレガントで優れたバランスを実現
- 果実や蜂蜜の味わい



ブリュット レゼルヴ
白・シャンパニユ
750ml ¥8,700*
2Q84
375ml ¥4,840*
2Q86

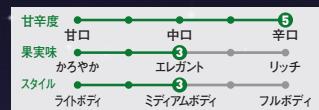
シャンパニユ



GHマーテル コント・ド・ノワロン ブリュット

シャンパニユ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



コント・ド・ノワロン
ブリュット
白・スパークリング
750ml ¥5,400*
B418

シャンパニユ

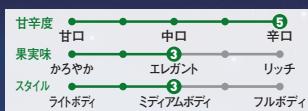


ラブレ・ロワ クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット

瓶内二次発酵

果実味、ミネラル感と酸味のバランスが特長の
スパークリングワイン

- ブルゴーニュ産の瓶内二次醸酵のクレマン
- 平均樹齢30年以上の古樹のぶどうを使用



クレマン・ド・ブルゴーニュ
ブリュット
白・スパークリング
750ml ¥3,030*
0764

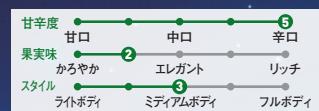


ファミリア・ズッカルディ ヴィダ・オーガニカ スパークリング ブリュット

オーガニック

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



ヴィダ・オーガニカ
スパークリング ブリュット
白・スパークリング
750ml ¥2,260*
S751

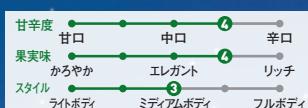


ヴァル・ドッカ プロセッコ エクストラ ドライ ブルー ミレジマート

プロセッコ

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
エクストラ ドライ
ブルー ミレジマート
白・スパークリング
750ml ¥1,840*
TS10

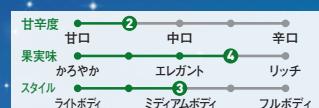


ペティアン・ド・リステル 青りんご

ペティアン(微発泡)

フレッシュでフルーティーな
微発泡性ワイン

- 天然の甘みと低アルコールが特長
- 酸化防止剤・保存料無添加



青りんご
白・ペティアン
750ml ¥1,660*
M629

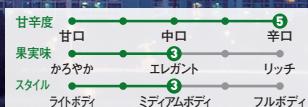


コドーニュ ドゥーシェ・シュバリエ(ブリュット)

カバ

シャンパニユ製法で造られるスパークリングワイン
きめ細かな泡立ちと切れの良い、
キリッとした辛口の後味が魅力

- 瓶内二次発酵「D.O カバ」の辛口スパークリング
- スペイン国内売上高No.1*ワイナリー



ドゥーシェ・
シュバリエ(ブリュット)
白・スパークリング
750ml ¥1,390*
N061

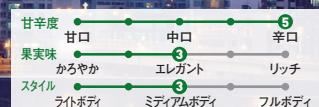


C.F.G.V. ポール・ルイ ブリュット

瓶内二次発酵

1884年創業のロワール地方ソミュールの名門
「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

- フランス産の可愛いラベルの本格派!
- シュナン・ブラン種の華やかな香り



ポール・ルイ
ブリュット
白・スパークリング
750ml ¥1,388*
2C88



*スペイン国内販売金額において 出典:Nielsen2022

●掲載されている内容は2023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。

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カラダを気遣う意識の高まりにより人気につながっています。

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とは、日本の有機JAS制度と同等と認められる海外の有機認証を取得した、化学的に合成された農薬や肥料などに頼らず造られたワインです。

M.シャプティエ



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。

パラ・ヒメネス



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
ブラン コレクション・ビオ
アドウナシオ
白

750ml ¥2,080* 1Q96

甘辛度 甘口 中口 辛口

②コート・デュ・ローヌ
ルージュ コレクション・ビオ
アドウナシオ
赤

750ml ¥2,080* 1Q95

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

③シャルドネ樽熟成 [オーガニック]
白

750ml ¥1,308 1U66

甘辛度 甘口 中口 辛口

④カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成
[オーガニック]
赤

750ml ¥1,308 1D55

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑤シャルドネ [オーガニック]
白

750ml ¥1,043 1D54

甘辛度 甘口 中口 辛口

⑥カベルネ・ソーヴィニヨン
[オーガニック]
赤

750ml ¥1,043 1D51

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

“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

マリウス ロゼ by ミシェル・シャプティエ

世界No.1*ワイナリーが造るハイコスパなロゼ

- パーカーポイント
100点最多獲得ワイナリー
- 明るいピンク色、フルーティかつ
フローラルな香りの辛口ロゼ

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

マリウス ロゼ
by ミシェル・シャプティエ
750ml
¥1,139
1W67

*パーカーポイント100点満点世界最多獲得ワイナリー

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

グリ・グラン・
ド・グリ
750ml
¥1,570*
J827

※IRI FRANCE 2022

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。



ドメーヌ・タリケ

タリケ ロゼ

フランス ガスコーニュ地方の
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 甘口 中口 辛口
果実味 からやか エレガント リッチ
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

タリケ ロゼ
750ml
¥1,328
TX85



想いをつなぐ日本ワイン



南北に幅広い産地から、
バラエティ豊かなワインを提供します。

北海道(余市・北斗)、長野、山梨、岡山、
南北幅広い全国各地でその土地にあった
品種のぶどうからバラエティ豊かな
ワインを醸造しています。
様々な価格・タイプのワインを網羅し、
ジャンル問わずお客様のニーズに対応可能です。



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で油脂分を洗い流してくれます。



甲州 × 刺身

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刺身を合わせると、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。



●掲載されている内容は2023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。

グラントボレール ポートフォリオ

シングルヴィンヤード
シリーズ



自社および指定の単一畠の
グラントボレール最高峰ワイン

「安曇野池田ヴィンヤード」
「長野古里ぶどう園」
「余市弘津ヴィンヤード」
「北海道北斗ヴィンヤード」

キャラクターシリーズ



産地×品種×生産者の
個性が際立つシリーズ
さまざまな産地・品種の
アイテムをそろえており、
いろいろなお料理にペアリング
させることができます

ブレンドシリーズ



各地のぶどうをブレンドし、
日本ワインの良さを楽しむ
シリーズ
バランスの取れた味わいで
お料理やシーンを選びません

あらゆる業態・価格帯の飲食店様に対応する、充実のラインナップ

	リーズナブル	ミディアム	アップ			
すっきりした 味わいの 白・スパークリング	エスプリド ヴァン ジャボネ 泉 -SEN- 720ml ¥1,514 MX34	エスプリド ヴァン ジャボネ 唯 -YUI- 600ml ¥1,212 TN80	余市 ケルナー 750ml ¥2,350* 2S22	甲州 750ml ¥2,220* 2S26	安曇野池田 ソーヴィニヨン・ブラン (薰るヴェール)2022 750ml ¥7,300* 2P46	
リッチな 味わいの白		山梨甲州 (樽発酵) 750ml ¥3,700* 2S19	長野 シャルドネ 750ml ¥3,400* 2S21	安曇野池田 シャルドネ 2020 750ml ¥7,300* 2P45	長野古里 シャルドネ 2021 750ml ¥4,880* 2P48	
軽やかな 味わいの赤	エスプリド ヴァン ジャボネ 絢 -AYA- 720ml ¥1,514 MX33	余市 ツヴァイゲル トレーべ 750ml ¥2,350* 2S23	甲斐 ノワール 750ml ¥2,220* 2S04	安曇野池田 ビノワール 2019 750ml ¥7,300* 2J40	余市 ビノワール 2019 750ml ¥7,300* 2H37	
しっかりした 味わいの赤		長野メルロー 750ml ¥3,400* 2R81	メリタージュ 2018 750ml ¥9,800* 2J38	安曇野池田 シラー 2018 750ml ¥7,300* 2P44	長野古里 カベルネ・ ソーヴィニヨン 2019 750ml ¥4,880* 2Q69	

*はカタログ価格です。販売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。



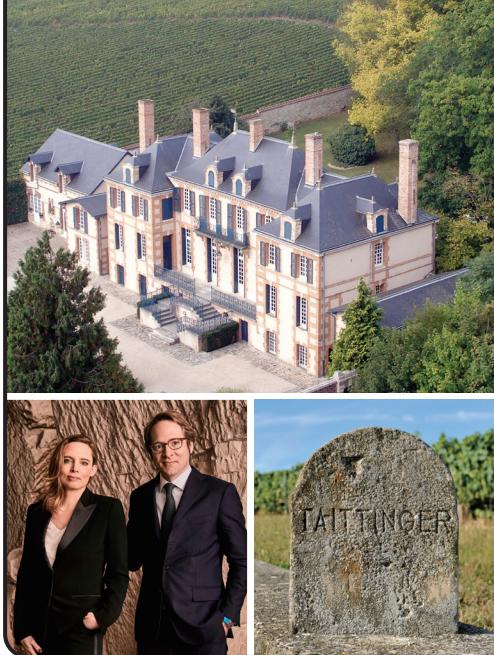
スクリューキャップ仕様

PDF
こちらから





CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



ファミリーの伝統と先進のシャンパーニュ

テタンジェ

冠に配された名のテタンジェ家が、今もオーナー兼経営者を務める希少なシャンパーニュ・メゾン。

初代ピエール・テタンジェ氏から5代目、初の女性社長ヴィタリー・テタンジェが、その精神を継承しています。

キレのある辛口にロゼ、やや辛口の3つの個性的なシャンパーニュ



① ブリュット レゼルヴ

白・シャンパーニュ
750ml ¥8,700* 2Q84
375ml ¥4,840* 2Q86

甘辛度 甘口 中口 辛口

② プレステージュ ロゼ

ロゼ・シャンパーニュ
750ml ¥11,400* 2Q96
375ml ¥6,400* 2Q98

甘辛度 甘口 中口 辛口

③ ノクター

白・シャンパーニュ
750ml ¥9,600* 2Q99
375ml ¥5,500* 2R01

甘辛度 甘口 中口 辛口

少人数で楽しむハーフボトル

シャンパーニュグラスに3~4杯とれますので、おひとりでも2~3人の小グループでも楽しむことができます。



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 ピオ

白・オーガニック 750ml ¥3,940* 1Q73

甘辛度 甘口 中口 辛口

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

② クローズ・エルミタージュ ルージュ
レ・メゾニエ ピオ

赤・オーガニック 750ml ¥3,940* 1Q74

375ml ¥2,280* 1Q75

甘辛度 甘口 中口 辛口

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・ピオ アドゥナシオ

白・オーガニック 750ml ¥2,080* 1Q96

甘辛度 甘口 中口 辛口

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

④ コート・デュ・ローヌ ルージュ
コレクション・ピオ アドゥナシオ

赤・オーガニック 750ml ¥2,080* 1Q95

甘辛度 甘口 中口 辛口

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 ¥1,770* 1Q92

375ml ¥1,300* 1Q93

甘辛度 甘口 中口 辛口

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

⑥ コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ
赤

750ml ¥1,770* 1Q90

375ml ¥1,300* 1Q91

甘辛度 甘口 中口 辛口

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

●掲載されている内容は2023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。



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 ティント レセルバ
赤 750ml ¥3,050* K270 | ④ ブランコ レセルバ・リムザン
白 750ml ¥2,580* 2D60 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 甘辛度
甘口
中口
辛口 |
-
- | | |
|---|--|
| ② マルケス・デ・アリエンゾ
赤 750ml ¥1,780* G467 | ⑤ オーガニック ブランコ
ソーヴィニヨン
白 750ml ¥2,080* LA47 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 甘辛度
甘口
中口
辛口 |
-
- | | |
|--|--|
| ③ プロキシモ
赤 750ml ¥1,320* E265 | ⑥ オーガニック ブランコ
ソーヴィニヨン
白 750ml ¥1,780* 1Z09 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 甘辛度
甘口
中口
辛口 |

ESTD 1876
BERINGER.



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畑を持ち、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 ¥35,000* J315 | ④ ファウンダース・エstate
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml ¥2,430* C469 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 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 ¥9,500* 1N74 | ⑤ ファウンダース・エstate
シャルドネ
白 750ml ¥2,430* C473 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 甘辛度
甘口
中口
辛口 |
-
- | | |
|--|--|
| ③ ナパ・ヴァレー シャルドネ
白 750ml ¥4,900* J325 | |
| 甘辛度
甘口
中口
辛口 | |

PETER LEHMANN
Barossa



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 ¥3,160* TR38 | ④ ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml ¥2,080* 1N17 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 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 ¥3,160* 1N18 | ⑤ ポートレート リースリング
白 750ml ¥2,080* LC00 |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | 甘辛度
甘口
中口
辛口 |
-
- | | |
|--|--|
| ③ ポートレート シラーズ
赤 750ml ¥2,080* LB99 | |
| スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ | |



DOMAINE TARIQUET



①タリケ レゼルヴ
白 750ml ¥2,108 PH40

甘辛度 甘口 中口 辛口

④タリケ シャルドネ
白 750ml ¥1,328 TB74

甘辛度 甘口 中口 辛口

②タリケ コーテ
白 750ml ¥2,108 PH41

甘辛度 甘口 中口 辛口

⑤タリケ クラシック
白 750ml ¥1,106 PH39

甘辛度 甘口 中口 辛口

③タリケ ソーヴィニヨン
白 750ml ¥1,328 PH38

甘辛度 甘口 中口 辛口

⑥タリケ ソーヴィニヨン
白 750ml ¥1,328 PH38

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、ガスコー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。



FAMILIA ZUCCARDI ARGENTINA



①ホセ・ズッカルディ

赤 750ml ¥6,500* PZ10

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

④ヴィダ・オーガニカ
カベルネ・ソーヴィニヨン

赤 750ml ¥1,420* LV98

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 ¥2,480* LL95

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 ¥1,420* LV99

甘辛度 甘口 中口 辛口

③ズッカルディ セリエ・ア トロンテス

白 750ml ¥2,480* LL96

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漑用水にしている点も特長です。



MATUA



①リージョナル
ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

白 750ml ¥2,243 MN48

甘辛度 甘口 中口 辛口

③リージョナル
ピノ・ノワール ロゼ マルボロ

ロゼ 750ml ¥2,243 PN25

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 ¥2,587 MN47

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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。



●掲載されている内容は2023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 1872

RAVENTÓS CODORNIU
BODEGAS Y VIÑEDOS

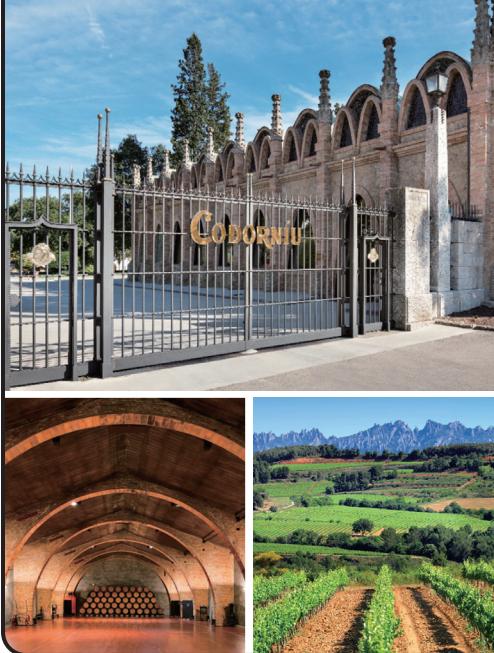
1551年創業、現在もスペイン国内カバNo.1*の名門

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ュ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
欧洲有数の規模を誇ります。



①レガリス レセルバ

赤 750ml ¥5,100* K914

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

甘辛度
甘口 中口 辛口

②レガリス クリアンサ

赤 750ml ¥3,350* K912

③ヌヴィアナ カバ(ブリュット)

白・カバ 750ml ¥1,170* 1G29

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

甘辛度
甘口 中口 中口 辛口

④ヌヴィアナ シャルドネ

白 750ml ¥1,110* LM72

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

甘辛度
甘口 中口 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 ¥1,110* LM71

スタイル
ライトボディ
ミディアムボディ
フルボディ

甘辛度
甘口 中口 中口 辛口

MARTINI

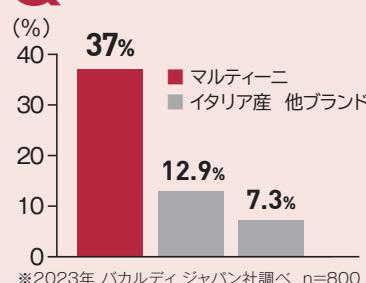
マルティーニ

1863年ピエモンテ州で創業、
160年以上の歴史を持つイタリア産
スパークリングワインの老舗ブランド「マルティーニ」

ブランド
サイトは
こちらから

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*!

Q 日本でのブランド認知



※2022年1月~12月販売数量(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 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 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 中口 辛口



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倍目安

6,000円

5,000円

4,000円

3,000円

2,000円

和食・肉



焼き鳥、揚げ物など多彩なメニューに合わせるには、それぞれのぶどう品種の特長を素直に表現するワインを。焼肉・居酒屋のタレ系には、果実味や旨味たっぷりのワインが最適。

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



ペリンジャー
ナバ・ヴァレー シャルドネ
¥4,900*
J325

コドーニュ
レガリス クリアンサ
¥3,350*
K912

ベルンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥2,430*
C469

マルケス・デ・リスカル
ブランコ レセルバ・
リムザン
¥2,580*
2D60

マルケス・デ・
リスカル ブランコ
レセルバ・リムザン
フレンチオークで発酵・
熟成されたリッチな味わいの白ワイン。スモーキーなニュアンスを持つ、
塩味の焼き鳥や焼きトンと相性抜群です。

甘辛度
甘口 中口 辛口



グランポレール
余市ツヴィーグル
トローベ
¥2,350*
2S23



シャトー・アンドロン
メドック
¥1,930*
2C96



パラ・ヒメヌス
カベルネ・ソーヴィニヨン
樽熟成
オーガニック
¥1,308
1D55

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
¥890*
L017

和食・海鮮



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
¥2,630*
PH51



グランポレール
余市ケルナー
¥2,350*
2S22



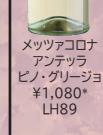
ラブレ・ロワ
コート・ブリギニヨン
ブラン
¥2,160*
LW85



グランポレール
エスピード ウアン
ジャボネー ジンセン
¥1,514*
MX34



ドメーヌ・タリケ
ロゼ
¥1,328*
TX85



メツツアコナ
アンテラ
ビノ・グリージョ
¥1,080*
LH89

C.F.G.V.
ベルトゥーレ
ブリュット
¥1,020*
PZ97

タラモンティトラボケット

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



M.シャブティエ
ラ コンピ ピラット
ブリュット ナチュール ビオ
¥4,030*
1R00



マトウア
リージョナル
ソーヴィニヨン・
ブラン マルボロ
¥2,243*
MN48



タラモンティ
トラボケット
¥2,180*
1X65

ドメーヌ・タリケ タリケ クラシック

フレッシュでフルーティな辛口の白ワイン。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、ミネラル感を感じられ、魚介類との相性はぴったりです。

甘辛度
甘口 中口 辛口



ドメーヌ・タリケ
クラシック
¥1,106*
PH39

Non-alcoholic & Soft drink

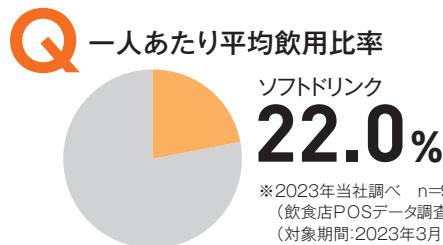
市場拡大が続くからこそ、顧客満足度が勝負

本格的な味わいが、お客様の満足感とリピートにつながります。
産地・製法・素材にこだわった独自のメニュー展開で、お店の魅力アップに。

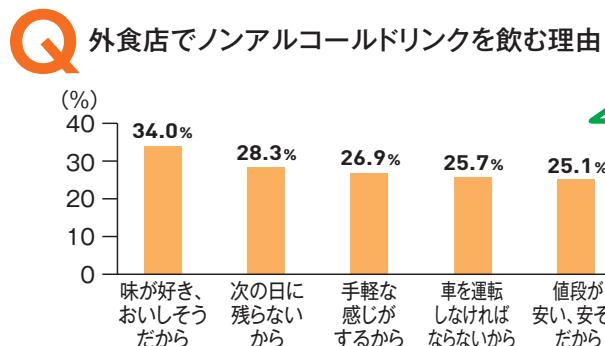


お酒の席やドライブ先で、 気軽に楽しめる一杯を

さまざまなシチュエーションでニーズが高いノンアルコールは、近年、堅調に伸長を続けているカテゴリー。味わいが好きで積極的に楽しむお客様も増えており、メニューでもしっかりアピールすることが大切です。



伸長を続け、ドリンク全体の2割超を占める高い飲用比率に。他店メニューとの差別化も必須!



ノンアルを選ぶ理由・状況はさまざまなか中、「味が好き」という純粹に味わいによる理由が最多に!

※2023年当社調べ
n=506(複数回答)

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。

コク、ウマ。



缶 350ml G062 / 小びん 334ml C005

プレミアムアルコールフリーの おいしさを支える3つのポイント

原料や品質にこだわった、サッポロビール独自の取組みがビールに近いおいしさを作り出しています。

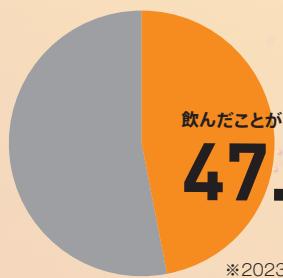
ビールと同じ
仕込製法

麦芽
100%麦汁
使用

生産者と
協力し合った
原料作り



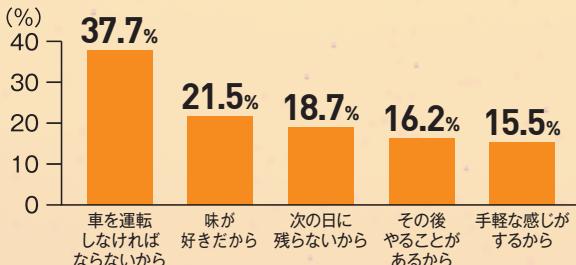
Q 外食店でのノンアルコールビール
飲用経験



約半数のお客様が
飲用経験あり!

※2023年当社調べ n=1,527

Q 外食店でノンアルコールビールを
飲む理由



※2023年当社調べ n=796(複数回答)

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。

飲み方提案



500ml業務用
Ribbon
沖縄バナッフル
シロップ



1L業務用
知覧にっぽん
紅茶

沖縄パインと知覧紅茶の 南国風アイスティー



1杯あたり
原価
約74円

- Ribbon 沖縄バナッフルシロップ…30mL
- 知覧にっぽん紅茶……………150mL
- 氷……………適量

※紅茶を最後に静かに注ぎ入れる事でセバートティーになります



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

飲み方提案

レモングリーンティー



1杯あたり
原価
約85円

- 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
- 氷……………適量

ノンアルドリンクに! ホップのほろにが無糖炭酸水



北海道富良野ホップ炭酸水

1923年にホップ栽培が始まった北海道上富良野町。サッポロビールがここで育成したフランピューティ種をエキス化し協働開発した、ほろにがな無糖炭酸水です。摘みたてのホップのフルーティーでみずみずしい香り*と、ホップのほろ苦い味わいが楽しめます。

*香料使用



画像はイメージです

■ ポッカサッポロ×サッポロビール協働開発

【味覚監修ご協力】



チーフ・ホップ・サイエンティスト
(Chief Hop Scientist)
サッポロビール
鯉江 弘一朗氏



ホップエバンジェリスト
(Hop Evangelist)
サッポロビール
新井 健司氏

レモンを使ったドリンク

飲み方提案

トマトレモンスカッシュ



1杯あたり
原価
約89円
* 容量500mlの場合原価率11.8%

- プロフェッショナルスクイーズ
シチリアレモン果汁100%.....20mL
- トマトジュース.....100mL
- ガムシロップ.....20mL
- 炭酸水.....70mL
- レモンくし切り.....1個

飲み方提案

アップルレモンフィズ



1杯あたり
原価
約160円
* 容量250mlとした場合
原価600円の場合原価率21%

- まるごと果実のレモンシロップ.....50g
- リンゴジュース(100%).....120mL
- 炭酸水.....80mL
- リンゴくし切り.....1個
- レモンくし切り.....1個
- 氷.....適量

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%



300G業務用
まるごと果実の
レモンシロップ

アーモンドミルクを使ったドリンク

ブルーダイヤモンド社契約のカリフォルニアの農家で栽培・収穫されたアーモンドのみ使用、本来のおいしさを活かすため甘さや香りを控えめにした味わいのアーモンドミルク。牛乳や豆乳と同様に多彩なメニューに活用できます。

飲み方提案

トロピカルアーモンドミルク



1杯あたり
原価
約100円
* 容量230mlとした場合
原価550円の場合原価率16%

- アーモンド・ブリーズ オリジナル.....100mL
- パイナップルジュース.....100mL
- ココナツミルク.....30mL
- パイナップル(飾り).....20g
- 氷.....適量

飲み方提案

ほうじ茶アーモンドミルク



1杯あたり
原価
約62円
* 容量210mlとした場合
原価300円の場合原価率12%

- アーモンド・ブリーズ パリスタブレンド.....130mL
- 加賀棒ほうじ茶.....50mL
- 黒糖シロップ.....30g
- 氷.....適量



1Lアーモンド・
ブリーズ
砂糖不使用

1Lアーモンド・
ブリーズ
オリジナル



1Lアーモンド・
ブリーズ
バリスタブレンド

1L業務用
加賀
棒ほうじ茶

テイクアウト用に、環境に配慮した飲みきりサイズのドリンク

日本の森林育成に貢献するカートカン(紙製の飲料容器)を使用した「水(国産)」と「緑茶(国産茶葉100%)」です。



Green Pack Water



旨みまろやか緑茶



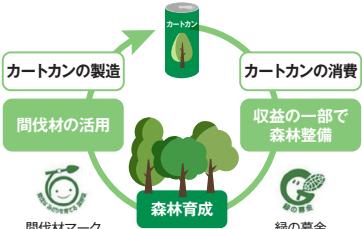
プラスチックによる海洋汚染対策



地球温暖化対策

カートカンの特長

農林水産省は、カートカンを省内指定飲料容器に



間伐材を含む国産材を30%以上使用しています。
カートカンは、森林整備に貢献できる容器です。



ビール テイスト

詳しくはP17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、香ばしい香り、そして深いコク。
※一部使用



エビスピールの最高峰を目指したふくよかな香りと研ぎ澄ましたコク。

琥珀エビスピール プレミアムアンバー〈樽生〉

アルコール分 5%
10ℓ樽 1W69



妥協なくこだわり続ける、香ばしく芳醇なエビスピールではの黒ビール。



エビスピール プレミアムブラック〈樽生〉

アルコール分 5%
小びん 334ml K223 30本



世界が認めた伝説のホップ「ソラチエース」のビール。
ソラチエース100%ならではの、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。



1877年、サッポロビールの前身・開拓使麦酒醸造所から発売。
根強い人気を誇る、現存する日本最古のビールブランドです。

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・ザーゲンファインアロマップのみを使用。
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力の本格ビールスピール。



きめの細かいクリーミーな泡、贊美な無濾過製法がもたらす白い泡。



ホワイトベルグ〈樽詰〉

発泡酒②
アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94 地域限定販売



発売以来、「麦」と「ホップ」だけでつくることを貫いてきた麦とホップ。
こだわりの原料と製法により磨き続けてきたコクに加え、一口目の満足感と後味の良さを追求した味わいです。

エーデルピルス

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

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



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。



新潟県限定ビール。
新潟の食に合う、爽やかのどごしです。



静岡工場でつくられた県産の生ビール。
飲食店で飲めるのは静岡県だけです。

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む過ごすためのビールティスト飲料です。

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

風味爽快ニシテ〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 E839 10ℓ樽 E840
地域限定販売

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

ハイボール& スピリッツ

詳しくはP33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。



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の、スコッチウイスキーです。



7代目マスター・ブレンダーが手掛けた、現代的なブレンド。甘く華やかな香りと、まろやかな味わいのスコッチウイスキーです。

デュワーズ18年

アルコール分 40% 750ml
2023年12月現在価格 ¥12,500 1V37
2024年 2月以降価格 ¥15,000 6本



25年以上熟成された希少な原酒を使用。ロイヤル・クラシック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。

デュワーズ25年

アルコール分 40%
750ml
¥24,000 PZ92 6本



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。



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。



少量生産で製造。ブラウンシュガーの甘味が特長です。

デュワーズ18年

アルコール分 40% 750ml
2023年12月現在価格 ¥12,500 1V37
2024年 2月以降価格 ¥15,000 6本

デュワーズ25年

アルコール分 40%
750ml
¥24,000 PZ92 6本

アバフェルディ12年

アルコール分 40% 700ml
2023年12月現在価格 ¥4,300 D336
2024年 2月以降価格 ¥5,500 6本
年間数量限定

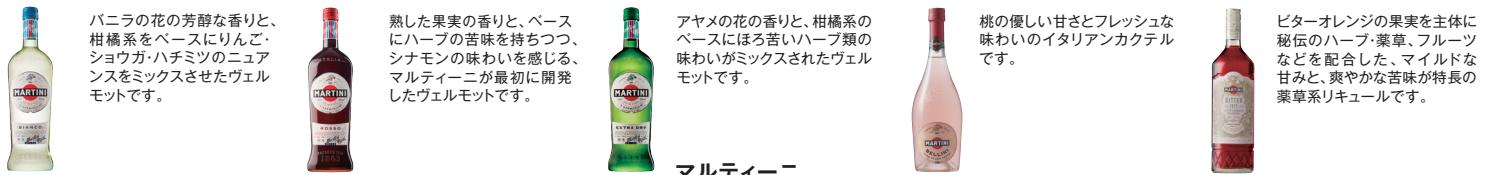
オルトモア12年

アルコール分 46% 700ml
2023年12月現在価格 ¥6,100 MX12
2024年 2月以降価格 ¥7,700 6本
年間数量限定

	内側を焦がしたホワイト・オーク樽で熟成。バニラやミントの香りと、黒砂糖やキャラメルのような味わいが特長です。		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。		バーボンとして数少ないワイ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。		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。		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。
エヴァン・ウィリアムス ブラックラベル		エヴァン・ウィリアムス 12年		エヴァン・ウィリアムス シングルバレル		ヘヴン・ヒル オールドスタイル		バカルディ スペリオール	
アルコール分 43% 750ml オープン価格 C584 12本		アルコール分 50.5% 750ml ¥4,900 C586 12本		アルコール分 43.3% 750ml ¥5,800 C585 6本 年間数量限定		アルコール分 40% 700ml オープン価格 C648 12本		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。		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。		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。		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。		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マーキーな香りと、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 ゴールド		バカルディ ブラック		バカルディ クアトロ		バカルディ エイト		バカルディ スパイストド	
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		アルコール分 40% 750ml オープン価格 C684 12本		アルコール分 40% 750ml オープン価格 1U31 12本		アルコール分 40% 750ml オープン価格 C685 12本		アルコール分 35% 700ml オープン価格 1C70 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。		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出来るモヒートリキュールです。		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。		こだわり抜かれた味わいと香りは世界中の消費者に愛され、選ばれ続けています。		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。
バカルディ リモン		バカルディ クラシック カクテルズ モヒート		サンタ テレサ 1796		ポンペイ・サファイア		ポンペイ・サファイア プレミアクリュ	
アルコール分 32% 700ml オープン価格 LF03 6本		アルコール分 18% 700ml オープン価格 PM82 6本		アルコール分 40% 700ml 2023年12月現在価格 ¥5,800 PE06 2024年 2月以降価格 ¥9,000 6本		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		アルコール分 47% 700ml 2023年12月現在価格 ¥4,900 2M42 2024年 2月以降価格 ¥5,300 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と香りのスタンダードジンです。		最高品質を追求したフランス産スーパーブレンドウオッカ。なめらかな味わいが特長です。		フランスのマント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。		ロワール地方・アンジュ産の香り高いウイリアムズベリー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。
ポンペイ・ドライ		グレイグース		グレイグース ル・シトロン		グレイグース ル・オランジェ		グレイグース ラ・ポワール	
アルコール分 40% 700ml オープン価格 LX17 6本		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		アルコール分 40% 700ml オープン価格 LX98 6本		アルコール分 40% 700ml オープン価格 LY08 6本		アルコール分 40% 700ml オープン価格 C661 6本	
	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。		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、パトロンブランドの最高傑作です。
エリストフ		パトロン シルバー		パトロン レボサド		パトロン アネホ		グラナパトロン プラチナ	
アルコール分 37.5% 700ml オープン価格 TQ07 6本		アルコール分 40% 750ml 2023年12月現在価格 オープン価格 C628 2024年 2月以降価格 ¥7,800 12本		アルコール分 40% 750ml ¥9,500 C629 12本		アルコール分 40% 750ml ¥11,000 C630 12本		アルコール分 40% 750ml ¥50,000 C633 3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。		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。
バロン・オタル X.O.		カミノ・レアル ホワイト		カミノ・レアル ゴールド		ノイリー・プラット ドライ		ノイリー・プラット スイート	
アルコール分 40% 700ml ¥17,000 D334 6本		アルコール分 35% 750ml オープン価格 M639 12本		アルコール分 40% 750ml オープン価格 M591 12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		アルコール分 16% 1,000ml オープン価格 1H85 6本	



Drink Line Up



マルティーニ ピアンコ

アルコール分 15%

750ml

オープン価格 LR10 6本



熟した果実の香りと、ベースにハーブの苦味を持つ、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。



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

オープン価格 LR11 6本



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。



ピターオレンジの果実を主体に秘伝のハーブ・薬草、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薬草系リキュールです。

マルティーニ ロッソ

アルコール分 15%

750ml

オープン価格 LR09 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

ブルーの美しい色が魅惑的なフルーツリキュールです。

ヒプノティック

アルコール分 17%

750ml

オープン価格 C553 6本

200ml オープン価格 C554 24本

50ml オープン価格 C555 96本

手摘みされたフレッシュなエルダーフラワーと誇り高い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。

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

¥5,300 TP88 6本

爽快な香りが人気のミントリキュールです。

ペパーミント ジェット27

アルコール分 21%

700ml

オープン価格 1M92 6本

透明で香りづけに適したミントリキュールです。

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 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。

ベネディクトイン DOM

アルコール分 40%

750ml

オープン価格 C552 12本

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

リゼット・ピーチ

アルコール分 15%

700ml

オープン価格 C065 6本

サワー& カクテル

詳しくはP45へ

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



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

※24年春リニューアル予定

びん 500ml ¥650 1N93 12本

※24年春リニューアル予定

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



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、居酒屋の手で搾った、果実感あふれるグレープフルーツサワーが完成します。

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

※24年春リニューアル予定

びん 500ml ¥650 2M64 12本

※24年春リニューアル予定



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。



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

氷彩サワー レモン

リキュール

アルコール分 7%

10L樽 T167

リモンチェッロ

リキュール

アルコール分 24%

びん 720ml ¥1,200 2M00 12本

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。

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

巨峰ぶどうならではの爽やかな甘みが特長です。

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

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 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

はちみつの豊かな甘さと爽やかな風味が魅力のお酒です。

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

●掲載されている内容は2023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。



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。

スピードーカクテル カシスリキュール

リキュール
アルコール分 18%
ペットボトル 1,800ml
¥1,647 MY11 6本

梅酒

詳しくはP55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 2N07 12本



群馬県榛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



黒糖の風味豊かなこっ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P55へ



協働契約栽培大麦を使つた原酒を製造・ブレンドすることで、フル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 ¥1,975 P790 6本
※24年1月頃ラベルリニューアル
720ml ¥1,039 P333 12本
※24年1月頃ラベルリニューアル



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、麦だからこそキレる後味。

黒和ら麦

麦 アルコール分 25%
1.8l ¥2,287 A012 6本
※24年1月頃ラベルリニューアル
720ml ¥1,425 2T33 12本
※24年1月23日発売



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

ささいなた

麦 アルコール分 25%
1.8l ¥1,772 B963 6本
900ml ¥969 B670 12本
※24年1月23日発売



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 ¥2,316 E99 6本
720ml ¥1,262 P544 12本



甕(かめ)貯蔵酒を一部使用しましたまろやかなコクと香り。芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。



甕(かめ)貯蔵酒を一部使用。クリアな味わいの甲類焼酎とブレンド。すっきりの中にも芋焼酎らしいコクと香り。芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。

こくいも

アルコール分 20% アルコール分 25%
1.8l 1.8l ¥1,448 PK81 6本
¥1,232 TY43 6本 900ml ¥770 TX35 6本

こくいも やわらか

アルコール分 25%
4l ¥2,910 Y166 4本



甕(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。

こくいも赤

アルコール分 25%
1.8l ¥1,504 PK83 6本



甕(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。

こいむぎ

アルコール分 25%
1.8l ¥1,438 2A86 6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。

こいむぎ やわらか

アルコール分 25%
4l ¥2,862 2A87 4本



コクのある口当たりと透明感のある旨さが特長。ロックやウーロン茶割りで美味しさを味わってください。



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。



まろやかでケセがない、割材に適しています。



ケセがない、まろやかな飲み口。清酒のような風味、爽やかな酔い心地です。



スッキリした焼酎とまろやかな焼酎をブレンドすることで、飲み口がマイルドな特長の焼酎です。

サッポロ焼酎 BIB

アルコール分 20%
1.8l ¥1,277 G024 6本
アルコール分 25%
1.8l ¥1,424 LJ94 6本



スッキリした焼酎とまろやかな焼酎をブレンドすることで、飲み口がマイルドな特長の焼酎です。



「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



業務用焼酎

アルコール分 20% 4l
オーブン価格 G019 4本
地域限定発売
北海道 東京都 埼玉県 千葉県
東京都 滋賀県 京都府 千葉県 神奈川県
神奈川県 茨城県 桂木県 柏木県
茨城県 山梨県 新潟県 長野県



アルコール分 25% 4l
オーブン価格 0915 4本
地域限定発売
新潟県



アルコール分 15%
ペットボトル 1.8l
¥1,096 N315 6本



アルコール分 15%
ペットボトル 1.8l
¥1,096 N315 6本

PDFは
こちらから



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

ポッカサッポロ
業務用商品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

720ml業務用
ポッカレモン ニューポッカ

10%レモン果汁入り飲料
びん 720ml ¥635 JF96 6本
賞味期間18ヶ月

720ml業務用
ポッカレモン 有糖

清涼飲料水(希釈用)
びん 720ml ¥829 HT17 6本
賞味期間1年

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%。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。



レモン果汁100%。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 バルブリッチ

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

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。

レモン果汁100%。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

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
り、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。



鹿児島県知覧産紅茶を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
無糖紅茶です。無糖なの
にはかながまみがあります。
業務用専用に濃いめの味わい
に仕上げました。

1L業務用
加賀棒ほうじ茶

ほうじ茶(清涼飲料水) 紙パック 1,000ml
2023年12月現在価格 ¥250 HY44
2024年 4月以降価格 ¥265 6本
賞味期間6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
り、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。

紅茶飲料 紙パック 1,000ml
2023年12月現在価格 ¥250 WT00
2024年 4月以降価格 ¥265 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。シチリア産レモン果汁使用。



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
パンチレモンシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000ml ¥605 WR51 6本
賞味期間9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。シチリア産レモン果汁使用。

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
パンチレモンシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000ml ¥605 WR51 6本
賞味期間9ヶ月

果実のおいしさにこだわり、デザート、
ドリンク、カクテル等の幅広い用途に
使用できる業務用フルーツベース。
マンゴーの王様といわれている
インド産の完熟アルファソーマンゴー[®]
を使用。マンゴー果汁40%。



中国福建省産茶葉を使用した
豊かな味わいとさわやかな後味のスタンダードな烏龍茶
です。

1L業務用
フルーツベース
マンゴー

フルーツベース(シロップ)
紙パック 1,000ml オープン価格 GG43 6本
賞味期間9ヶ月

果実のおいしさにこだわり、デザート、
ドリンク、カクテル等の幅広い用途に
使用できる業務用フルーツベース。
マンゴーの王様といわれている
インド産の完熟アルファソーマンゴー[®]
を使用。マンゴー果汁40%。



中国福建省産茶葉を使用した
豊かな味わいとさわやかな後味のスタンダードな烏龍茶
です。

鳥龍茶

ウーロン茶飲料
ペットボトル 2L オープン価格 HL99 6本
賞味期間10ヶ月

ウーロン茶飲料



ウーロン茶飲料

鳥龍茶

ウーロン茶飲料
ペットボトル 2L オープン価格 HL99 6本
賞味期間10ヶ月

ウーロン茶飲料



ウーロン茶飲料

鳥龍茶

ウーロン茶飲料
ペットボトル 2L オープン価格 HL99 6本
賞味期間10ヶ月

ウーロン茶飲料



ウーロン茶飲料

鳥龍茶

ウーロン茶飲料
ペットボトル 2L オープン価格 HL99 6本
賞味期間10ヶ月

●掲載されている内容は2023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。



茶葉の選定から気を遣い、良質
のものに限定した、口当りがまろ
やかで飲みやすい烏龍茶です。

烏龍茶

ウーロン茶飲料 RTB 200ml
2023年12月現在価格 ¥77 HL93
2024年 5月以降価格 ¥111 24本
賞味期間1年
RTBに関しては、中味価格です。別途容器
保証金(びん10円、缶200円)が発生します。



「リボンオレンジ」は昭和27年
(1952年)に発売のロング
セラー商品で、オレンジの爽や
かな味わいは、伝統のおいしさ
です。

Ribbon オレンジ10%

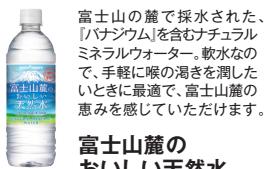
10%オレンジ果汁入り飲料 RTB 200ml
2023年12月現在価格 ¥77 HL91
2024年 5月以降価格 ¥111 24本
賞味期間1年
RTBに関しては、中味価格です。別途容器
保証金(びん10円、缶200円)が発生します。



アルコールのミキサードリンクに
最適な、無糖、無着色の炭酸飲料
です。

Ribbon タンサン

炭酸飲料 RTB 190ml
2023年12月現在価格 ¥66 HL75
2024年 5月以降価格 ¥95 24本
賞味期間1年
RTBに関しては、中味価格です。別途容器
保証金(びん10円、缶200円)が発生します。



富士山麓の おいしい天然水

ナチュラルミネラルウォーター
ペットボトル 525ml
¥115 JL60 24本
賞味期間25ヶ月



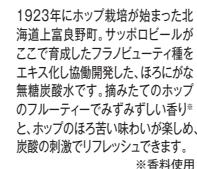
おいしい炭酸水

炭酸飲料
ペットボトル 1,000ml ¥220 GY47 12本
ペットボトル 600ml ¥140 WA98 24本
賞味期間6ヶ月



おいしい炭酸水 レモン

炭酸飲料
ペットボトル 500ml ¥140 WS89 24本
賞味期間7ヶ月



北海道富良野ホップ炭酸水

炭酸飲料
ペットボトル 500ml ¥140 WS89 24本
賞味期間271日



カリiforniaアーモンドの本来の
美味しさを活かすため、甘さや香り
を加えずにお届けしています。低カロリー設計ですので、カロリーを気に
している方もおすすめです。1日分のビタミンE配合、カルシウム入り、コレステロールゼロ。

1Lアーモンド・ブリーズ 砂糖不使用

アーモンド飲料
紙パック 1l ¥350 WP67 6本
賞味期間271日



カリiforniaアーモンドの本来の
美味しさを活かすため、甘さや香り
を加えずにいためお届けしてい
ます。すっきりとした甘さで
すので、様々なメニューにオススメ
です。1日分のビタミンE配合、カル
シウム入り、コレステロールゼロ。

1Lアーモンド・ブリーズ オリジナル

アーモンド飲料
紙パック 1l ¥350 WP68 6本
賞味期間271日



1Lアーモンド・ブリーズ バリスタブレンド

アーモンド飲料
紙パック 1l オープン価格 WQ03 6本
賞味期間181日



環境にやさしい飲料容器、
カートカンを使用した水
(純水)です。

Green Pack Water

ボトルドウォーター
カートカン195g ¥115 WS04 30本
賞味期間25ヶ月



旨みまろやか緑茶

緑茶(清涼飲料水)
カートカン195g ¥115 WA00 30本
賞味期間9ヶ月

白ワイン

詳しくはP61へ



イタリアの代表ブドウ品種トレッビアーノ種をベースに、ソアーヴェなどで使用されるガルガネーガ種をバランスよくブレンドしました。フルーティーで華やかなアロマが感じられる飲みやすいタイプの白ワインです。

**イタリア
モダヴィン
サルシターノ ヴィーノ ピアンコ**

750ml 12本 ¥790* M580

甘辛度 甘口 中口 辛口



ラマンチャD.O.G付。現地にある修道院(現在は教会)から、"櫻の木の傍の修道院"と名付けられています。すっきりとした辛口のフレッシュで飲みやすいワインです。

**スペイン
アユソ
アバディア・デル・ロブレ(白)**

750ml 12本 ¥810* 1C05

甘辛度 甘口 中口 辛口



華やかなハーブの香りが楽しめます。フレッシュな果実味にバランスよく酸味が混ざり合い、しっかりと余韻も感じられます。

**チリ
サンタ・リタ
ヒーローズ ソーヴィニヨン・ブラン**

750ml 12本 ¥890* L018

甘辛度 甘口 中口 辛口



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。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。

**イタリア
メツツアコロナ
アンテッラ ピノ・グリージョ**

750ml 12本 ¥1,080* LH89

甘辛度 甘口 中口 辛口



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。

**フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ クラシック**

750ml 6本 ¥1,106 PH39

甘辛度 甘口 中口 辛口



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。

**フランス
M.シャプティエ
マリウス ブラン by ミシェル・シャプティエ**

750ml 12本 ¥1,139 1W66

甘辛度 甘口 中口 辛口



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。

**イタリア
タラモンティ
ルメトレッビアーノ・ダブルツオ**

750ml 6本 ¥1,190* 0387

甘辛度 甘口 中口 辛口



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。

**フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ シャルドネ**

750ml 6本 ¥1,328 TB74

甘辛度 甘口 中口 辛口



●本は1函あたりの本数です。

*はカタログ価格です。販売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。



Drink Line Up

 <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 750ml 6本 ¥1,328 PH38</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</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綺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 750ml 6本 ¥1,420* LV99</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</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 750ml 6本 ¥1,476 J424</p> <p>甘辛度 甘口 2 中口 辛口</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 グランポレール エスピリド ヴァン ジャポネ 泉-SEN- 720ml 12本 ¥1,514 MX34</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</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。きり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 750ml 12本 ¥1,650* L278</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	 <p>EUの認証を受け自社の厳選畠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 750ml 6本 ¥1,780* 1Z09</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</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 750ml 12本 ¥1,920* 1N04</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	 <p>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。地域の中でもビノ・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。</p> <p>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 ¥2,010* 2R45</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	 <p>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。</p> <p>オーストラリア ピーター・レーマン・ワインズ ポートトレート リースリング 750ml 6本 ¥2,080* LC00</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>
 <p>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。</p> <p>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 アドゥナシオ 750ml 6本 ¥2,080* 1Q96</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</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 750ml 6本 ¥2,108 PH40</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</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 750ml 6本 ¥2,108 PH33</p> <p>甘辛度 2 甘口 中口 辛口</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 750ml 6本 ¥2,108 PH41</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	 <p>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。</p> <p>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 ¥2,120* ME53</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	 <p>明るいレモンイエロー色、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。</p> <p>フランス ラブレ・ロワ コトー・ブルギニヨン ブラン 750ml 12本 ¥2,160* LW85</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>
 <p>アブルツォ州ベスカラ周辺のロレート・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。</p> <p>イタリア タラモンティ トラボケット 750ml 6本 ¥2,180* 1X65</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>	 <p>ミュラートウルガウは、世界ではドイツで多くつくられているアロマティック品種です。少し緑がかった淡い色調、若草や柑橘を想わせる爽やかな香りと柔らかな甘みが特長。軽やかでフルーティーな味わいのワインです。</p> <p>フランス グランポレール 余市ミュラートウルガウ 750ml 12本 ¥2,220* 2S25</p> <p>甘辛度 2 甘口 中口 辛口</p>	 <p>甲州種の特長であるフルーティーなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワイン。甲州の持つ優しい柑橘の香りと旨味が食材の良さを活かす日本の食卓にぴったりです。</p> <p>日本 グランポレール 甲州 750ml 12本 ¥2,220* 2S26</p> <p>甘辛度 甘口 中口 辛口</p>

●掲載されている内容は2023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

マトウア リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

750ml 6本 ¥2,243 MN48

甘辛度 甘口 中口 辛口



柑橘や青りんごを想わせるフルーティーな香りを引き出し、爽やかでキレのある、すっきりとした飲み口のワイン。果実を絞ったようなみずみずしい味わいが特長です。

日本

グランポレール

余市ケルナー

750ml 12本 ¥2,350* 2S22

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 ¥2,430* C473

甘辛度 甘口 中口 辛口



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を感じられます。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。

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

750ml 12本 ¥2,480* LL96

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。シュール・リー製法にて濁とコンタクトを行ない、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 ¥2,580* 2D60

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 ¥2,920* 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 ¥4,900* J325

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。引きしまった酸味、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 ¥7,800* LW68

甘辛度 甘口 中口 辛口



力強いレモンの香りに加え、ややスマーキーな香り、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・リープ
ナバ・ヴァレー シャルドネ

750ml 12本 ¥8,500* MN18

甘辛度 甘口 中口 辛口

赤ワイン

詳しくはP61へ



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、モンテブルチア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 ¥790* M579

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、「櫻の木の傍の修道院」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 ¥810* 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 ¥890* L017

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



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

メッツアコロナ
アンテッラ ピノ・ノワール

750ml 12本 ¥1,080* LH88

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ヌヴィアナは“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

コドニユ
ヌヴィアナ テンプラニリョ カベルネ・ソーヴィニヨン

750ml 6本 ¥1,110* LM71

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が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 ¥1,139 1W65

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 ¥1,190* 0386

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 ¥1,320* E265

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

●本は1函あたりの本数です。

*はカタログ価格です。販売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。

飲食店様
専用商品

スクリューキャップ仕様

有機栽培

有機ぶどう使用のオーガニックワイン

こちらから
P.D.F.

Drink Line Up



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、長くフルーティな余韻などが楽しめます。

アレゼンチン

**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 ¥1,420* LV98

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。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 ¥1,514 MX33

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、メリ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 ¥1,630* 1K23

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なめらかな口当たりが特長です。普段の和食とも合わせやすい、バランスの良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 ¥1,650* L277

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



熟したプ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。「ディーラー・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 ¥1,650* L285

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。白胡椒の香りも感じられます。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 ¥1,770* 1Q90

スタイル 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、レッドベリーを想させるフレーバーにヴァニラやココナッ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 ¥1,780* G467

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 ¥1,920* TX09

スタイル 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 ¥1,930* 2C96

スタイル 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

**メツツアコロナ
カステル フィルミヤン テロルデゴ ロタリアーノ リゼルヴァ**

750ml 6本 ¥2,010* 2W83

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、ベ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 ¥2,080* LB99

スタイル 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 ¥2,160* LW84

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ブラック・クイーン×カベルネ・ソーヴィニヨンを交配して山梨県が開発した赤ワイン品種です。桑の実のような野生感のあるベリー、品種の特長である土っぽさが複雑な雰囲気を演出しており、そこにはのかなグリーンのニュアンスがアクセントになっています。

日本

**グランポレール
甲斐ノワール**

750ml 12本 ¥2,220* 2S04

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



北海道を代表する赤ワイン用品種。目を引く鮮やかなルビーレッド、果実の凝縮感に続く軽快なタンニンが心地よいミディアムボディ。上品で優しいアロマと軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりが魅力です。

日本

**グランポレール
余市ツヴァイガルトレーベ**

750ml 12本 ¥2,350* 2S23

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



プラムやカシスを想さ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 ¥2,430* 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 ¥2,430* C472

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、ブラックベイバーやタバコの香りが感じられます。チョコレートやチェリー、リキュール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 ¥2,480* LL95

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 ¥2,587 MN47

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

●掲載されている内容は2023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。



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
ボーディウムセッラエ ランゲ ネッビオーロ**

750ml 6本 ¥2,630* PH52

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 ¥2,920* H943

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



樹齢40年以上のぶどうを使用し約2年間アメリカンオーク樽で熟成の後、瓶熟成を最低1年経っています。ほのかなバニラの香りが心地良くエレガントな味わいで、ほどよいタンニンが感じられる余韻の長いワインです。

スペイン

**マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ**

750ml 12本 ¥3,050* K270

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。口当たりは柔らかく、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 ¥3,130* T928

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・バロッサン シラーズ**

750ml 6本 ¥3,160* TR38

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



クリアソ級格付。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 ¥3,350* 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ワーク、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・マニエユ**

750ml 12本 ¥4,200* 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クに累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
レザレー・ド・カントメルル 2015**

750ml 6本 ¥4,360* 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のワインです。

スペイン

**コドーニュ
レガリス レセルバ**

750ml 6本 ¥5,100* 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・コーストの冷涼な單一畠のピノ・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ています。

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 ¥6,800* PD43

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ペリンジャーの高級ワインのひとつです。ブラックチアリー、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 ¥7,500* J321

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、ブラックチア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絹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 ¥8,100* J323

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



深いルビーワーク、イチゴやバラ、バイオレットのアロマとともにジュヴレ・シャンベルタン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・シャンベルタン**

750ml 12本 ¥12,000* 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ペ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.シャブティエ
ビラ オー バニュルス リマージュ**

500ml 6本 ¥2,900* 1R35

甘辛度 0 極甘口 甘口 中口 辛口



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 ¥1,328 TX85

甘辛度 0 極甘口 甘口 中口 辛口



ロゼ

詳しくはP61へ



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.シャブティエ
マリウス ロゼ by ミシェル・シャブティエ**

750ml 12本 ¥1,139 1W67

甘辛度 0 甘口 中口 辛口



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 ¥1,328 TX85

甘辛度 0 甘口 中口 辛口

こちらから
P.D.F.へ

Drink Line Up



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 ¥1,570* J827

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 ¥1,650* L280

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



ワイナリー100周年を記念し、樹齢15年末満の若い畑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 ¥1,780* K266

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 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長です。

**【ニュージーランド】
マトウア
リージョナル ピノ・ノワール ロゼ マルボロ**

750ml 6本 ¥2,243 PN25

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



深みのある美しいルビーカラー。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 ¥2,290* 1Q87

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



イタリア国内で日常飲食として幅広く飲まれてい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・微発泡
キアリ
ランブルスコ ピアンコ**

750ml 6本 ¥1,010* G431

甘辛度 ② 甘口 中口 辛口



イタリア国内で日常飲食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・微発泡
キアリ
ランブルスコ ロッソ**

750ml 6本 ¥1,010* 2W69

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・発泡
C.F.G.V.
ベルトゥーレ ブリュット**

750ml 12本 ¥1,020* PZ97

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 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・発泡
リストル
フルール・ド・フランス(白)**

750ml 12本 ¥1,240* 5557

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、ほんのりした甘さが特長です。

**【フランス】ロゼ・発泡
リストル
フルール・ド・フランス(ロゼ)**

750ml 12本 ¥1,240* 5558

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ーを演出するのに最適です。

**【フランス】白・発泡
C.F.G.V.
オペラ ブリュット**

750ml 12本 ¥1,310* H835

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



1844年創業のロワール地方ソミュールの名門「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・発泡
C.F.G.V.
ポール・ルイ ブリュット**

750ml 12本 ¥1,388 2C88

甘辛度 ② 甘口 中口 ⑤ 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す。

**【スペイン】白・発泡
コドーニュ
ドゥーシエ・シュバリエ (ドライ)**

750ml 6本 ¥1,390* N060

甘辛度 ② 甘口 中口 ④ 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・発泡
コドーニュ
ドゥーシエ・シュバリエ (ブリュット)**

750ml 6本 ¥1,390* N061

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



熟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・発泡
コドーニュ
ドゥーシエ・シュバリエ (ロゼ)**

750ml 6本 ¥1,390* P165

甘辛度 ② 甘口 中口 ⑤ 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 (青りんご)**

750ml 6本 ¥1,660* M629

甘辛度 ② 甘口 中口 ④ 辛口

●掲載されている内容は2023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 ¥1,660* M821

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



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 ¥1,660* 2702

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



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 ¥1,840* TS10

甘辛度 甘口 ④ 中口 辛口



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・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 ¥2,260* S751

甘辛度 甘口 ⑤ 中口 辛口



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・泡

コドニュ グランパック(ブリュット)

750ml 6本 ¥2,300* 0752

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



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・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 ¥2,500* C817

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



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、シャンパンバニユの魅力のすべてを堪能できる味わいです。

フランス 白・泡

GHマーテル コント・ド・ノワロン ブリュット

750ml 6本 ¥5,400* B418

甘辛度 甘口 ⑤ 中口 辛口



長期瓶熟成を感じさせる繊細な泡立ち。白桃やブリオッシュを思わせるピュアな香りとフィニッシュのクリスピーで切れ味のある味わいはまさしくシャルドネ比率の高いテタンジェの真骨頂。

フランス 白・泡

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

750ml 6本 ¥8,700* 2Q84

375ml 12本 ¥4,840* 2Q86

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



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・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

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



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・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

甘辛度 甘口 ⑤ 中口 辛口



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・泡

マルティーニ プロセッコ

750ml 6本 オープン価格 C991

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



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・泡

マルティーニ ロゼ

750ml 6本 オープン価格 C604

甘辛度 ② 甘口 中口 辛口



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

税込 ¥9,833 F979

甘辛度 甘口 ④ 中口 辛口



軽快で爽やかな味わいの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

税込 ¥9,833 F979

甘辛度 甘口 ④ 中口 辛口

飲み放題

詳しくはP61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

甘辛度 甘口 中口 ⑤ 辛口



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

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



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



完璧な生ビールを。
大人の★生
サッポロ生ビール
黒ラベル 生
B2ポスター (秋冬)
VD17



テーブルテント (ショッキ) 価格短冊 (縦) VD19
VD18

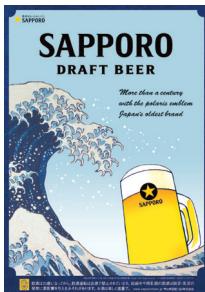


価格短冊 (横) VD20
サイズ: H600×W150mm



※1月下旬切替予定

サッポロ生ビール黒ラベル (樽生)



浮世絵風B2ポスター X106

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



中びんA全1/3ポスター
XK60

エビスピール ※1月下旬切替予定



テーブルテント YF49

琥珀エビス プレミアムアンバー (樽生)



B2ポスター YF58



価格短冊 (縦) YF60

エビス プレミアムブラック



テーブルテント YF61



B2ポスター YF54

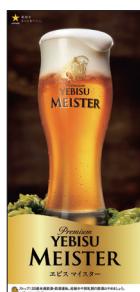
エビス プレミアムブラック ※1月下旬切替予定



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



高級テーブルテント (樽) RL07
サイズ:H257×W92×D82mm
表
裏

SORACHI1984 (樽生) ※2月上旬切替予定



B2ポスター (ブランド) XN48



B2ポスター (味わい) XN49

<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 差しメニュー :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。

SORACHI 1984〈樽生〉

※2月上旬切替予定

サッポロラガービール



表 A全1/3ポスター(表裏)
XN50



差し込みメニュー(表裏)
XN51
サイズ:H224×W80mm



テーブルテント XN52

差し込みメニュー(表裏)
XN51

高級テーブルサイン
XN53
サイズ:H148×W192×D60mm



レトロ風
A全1/3ポスター
Z418

サッポロラガービール



表 B2ポスター RL54



裏 B2ポスター(手酌) YC20



B2ポスター(大瓶) YC21



びんA全1/3ポスター
U333



テーブルテント Z420

サッポロラガービール

エーデルピルス



裏 U332



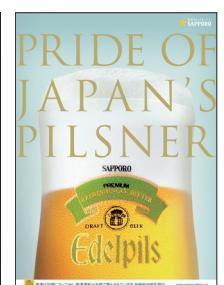
表 プリキ看板
RM88
サイズ:
H600×W150mm



表 ジョッキB2ポスター X241
ジョッキ差しメニュー X249
ジョッキテーブルテント X250



表 タンブラーB2ポスター RJ69
タンブラー差しメニュー RJ71
タンブラーテーブルテント RJ72



裏 価格短冊[縦]
U335

白穂乃香(首都圏一部・愛知県 限定)

レトロポスター



表 A全1/3ポスター VT36
差しメニュー VT37
高級テーブルテント VT38
サイズ:H257×W92×D82mm
※地域限定販売



裏

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



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ボスター VD02
差しメニュー VD04
サイズ:H297×W105mm
※地域限定販売



テーブルテント VD03
※地域限定販売

麦とホップ(樽詰)



B2ポスター UK84
A全1/3ボスター 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ボスター UK85
UK87

北海道生搾り(樽生)



B2ポスター X169
A全1/3ボスター X171
価格短冊[縦] X174



テーブルテント
X172

サッポロ クラシック (北海道 限定)



表 ジョッキB2ポスター[デニム] X149
タンブラーB2ポスター[デニム] X150
※地域限定販売



表 ジョッキB2ポスター[デニム] X149
タンブラーB2ポスター[デニム] X150
※地域限定販売



表 びんB2ポスター[デニム] X151
※地域限定販売



表 びんB2ポスター[デニム] X151
※地域限定販売



表 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



表 テーブルテント X165
※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



表 B2ポスター VZ83
※地域限定販売



表 A全1/3ボスター VZ84
※地域限定販売



表 A全1/3ボスター VZ84
※地域限定販売



表 価格短冊[縦] V233
※地域限定販売



表 テーブルテント V251
※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 R90
※地域限定販売

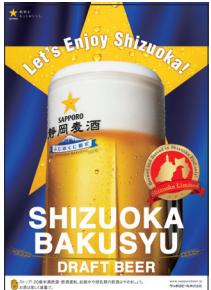


表 B2ポスター 和洋両面 R90
※地域限定販売



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



表 テーブルテント VQ31
※地域限定販売



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 差しメニュー :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差しメニュー 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



歓送迎会
 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



忘年会・新年会
 A全1/3ポスター
 UY32

表 裏

パンチレモンサワー



表 A全1/3両面ポスター
 R182



裏

濃いめのレモンサワー



B2ポスター YH93



A全1/3ポスター
 YH94



テーブルテント
 YH95

濃いめのグレフルサワー



B2ポスター XG26



A全1/3ポスター
 XG27



テーブルテント
 XG28

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



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



表 A全1/3両面ポスター
 UY54 裏

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



表 A全1/3両面ポスター
 RR42 裏

※在庫なくなり次第終了



表 A全1/3両面ポスター
 RR42 裏



表 A全1/3両面ポスター
 RR42 裏

※在庫なくなり次第終了

PDFは
こちらから



デュワーズ

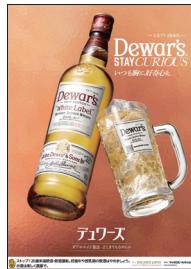
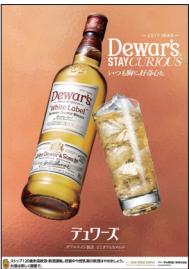


表 B2両面ポスター
ホワイトラベル UQ35
12年 UQ36



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



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



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



B2ポスター XP10

デュワーズ樽詰ハイボール

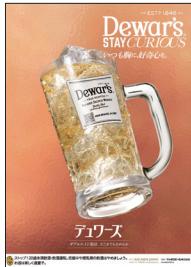


表 B2ポスター UQ43
差込メニュー UQ45



表 短冊両面ポスター 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
短冊両面ポスター UP98
サイズ:H515×W250mm



裏 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
短冊両面ポスター UP98
サイズ:H515×W250mm



表 短冊両面ポスター
差込メニュー RY17
サイズ:H297×W105mm
テーブルテント RY18
サイズ:H154×W90mm



裏 短冊両面ポスター
差込メニュー RY19
サイズ:H297×W105mm
テーブルテント RY20
サイズ:H154×W90mm

バカルディ ハイボール



表 B2両面ポスター Y741 差込メニュー
短冊両面ポスター Y742 (タンブラー) Y745
サイズ:H154×W250mm (ジョッキ) Y755
(ジョッキ) Y758
サイズ:H297×W105mm サイズ:H154×W90mm



裏 B2両面ポスター Y741 差込メニュー
短冊両面ポスター Y742 (タンブラー) Y745
(タンブラー) Y746
(ジョッキ) Y755
(ジョッキ) Y758
サイズ:H297×W105mm サイズ:H154×W90mm

ポンペイ・サファイア



表 B2ポスター XP17

ポンペイジンソーダ



表 両面短冊両面ポスター XP18
サイズ:H515×W250mm



裏



差込メニュー
ポンペイ・サファイア
ジンソーダ UQ27
ポンペイライ
ジンソーダ RD33
ポンペイドライ
ジンソーダ RD34
サイズ:H297×W105mm



表 差込メニュー
ポンペイ・サファイア
ジンソーダ UQ27
ポンペイライ
ジンソーダ RD33
ポンペイドライ
ジンソーダ RD34
サイズ:H297×W105mm

マルティーニ



表 ヴェルモット
B2ポスター UG28

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



裏

熟成濃厚梅酒 白加賀



表 A3 1/2 両面ポスター 裏
VE54

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 裏
YG21



表 A3 1/2 両面ポスター
YG20

※在庫なくなり次第終了

和ら麦/黒和ら麦



表 A全1/3両面ポスター
XP64



裏

からり芋



表 A全1/3両面ポスター
RZ02

<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 差しメニュー :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。

サッポロ焼酎



ポールスター



表

B2ポスター VD75

裏

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 シュワ・ウイ・ダンス
 A全1/3両面ポスター UK28

裏

ポールスター

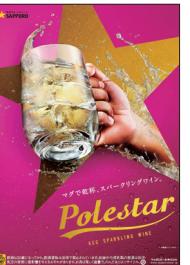
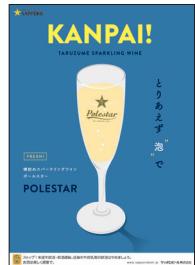


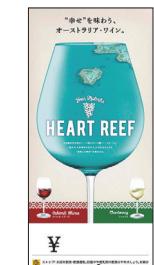
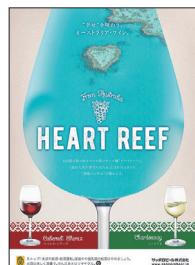
表 1杯目 B2両面ポスター UY13
 裏面
 ※在庫なくなり次第終了

表 マグ B2ポスター RW41

裏

表 星空
 A全1/3両面ポスター UK27
 裏面
 ※在庫なくなり次第終了

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

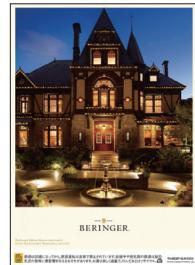
ワイボール B2ポスター XE03

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 XE04

21ハートリーフカチワリ
B2ポスター YG54

ベリンジャー



ワイン汎用



ラインハウス
 B2ポスター RQ75

テーブルテント
 RQ73A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×4

サッポロ生ビール黒ラベル〈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〉

コード	TH96	TH97	TH98	TH99	TJ00	TJ01	P752	1H08	TJ02	TJ03	TJ04
総内容量	340ml	380ml	400ml	435ml	500ml	630ml	1,800ml	1,800ml	330ml	400ml	360ml
実容量	272ml	304ml	320ml	348ml	400ml	504ml	1,440ml	1,440ml	264ml	320ml	288ml
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	173×58.5mm	183×62mm	170×66mm
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〉

コード	TS01	TM59	YG19
総内容量	330ml	400ml	ML04
実容量	264ml	320ml	4894
高さ×口径(×底径)	187×63mm	210×67mm	162×62×70mm
梱包単位	6コ×8	6コ×8	6コ×12
			エーデルピルス 380型足付きビヤグラス
			白穂乃香 350型足付きタンブラー
			クラシック 380型タンブラー
			クラシック 400型タンブラー
			N455
			B695
			240ml
			380ml
			400ml
			320ml
			192ml
			304ml
			6コ×8
			6コ×4
			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。
●2023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)

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)

0279	LA69	C406	C405	N454	4683	G598	G600	LE13	J272
435ml	800ml	400ml	360ml	380ml	435ml	435ml	380ml	380ml	400ml
348ml	640ml	320ml	288ml	304ml	348ml	348ml	304ml	304ml	320ml
157×75mm	189×96.5mm	172×72mm	154×74mm	157×76mm	151×77×59mm	157×75mm	159×71×65mm	180×78.3mm	172×72mm
6コ×4	3コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	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〉

J258	M985	M919	J274	F635	F640	P753	A172	A173	A236
435ml	800ml	300ml	400ml	435ml	400ml	1,800ml	300ml	400ml	400ml
348ml	640ml	240ml	320ml	348ml	320ml	1,440ml	240ml	320ml	320ml
157×75mm	189×96.5mm	145×65×60mm	161×72×66mm	157×75mm	161×72×66mm	230×140×113mm	145×65×60mm	161×72×66mm	172×72mm
6コ×4	3コ×4	6コ×8	6コ×4	6コ×4	6コ×4	1コ×6	6コ×8	6コ×4	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 指定)

濃いめのレモン/グレフルサワー

濃いめのレモンサワー

氷彩サワー

A235	L466	A176	PT60	2Q67	2Q68	1S47	1S48	YH97	2N72
360ml	435ml	1,800ml	350ml	435ml	360ml	435ml	360ml	60ml	435ml
288ml	348ml	1,440ml	280ml	-	-	-	-	-	-
154×74mm	157×75mm	230×140×113mm	146×66.8mm(脚部95mm)	151×77mm	123×89mm	151×77mm	123×89mm	50×63mm	151×77×59mm
6コ×4	6コ×4	1コ×6	6コ×8	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ

バリキング 男梅 バカルディ

RR14	VE27	Z229	Z259	X215	Z135	W379	0540	R607	UP95	UG59
435ml	380ml	380ml	720ml	360ml	300ml	410ml	415ml	380ml	720ml	360ml
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
151×77×59mm	135×78mm	150×77×78mm	188×92mm	163×63mm	125×78×60mm	135×87×65mm	151×76mm	149×83mm	192×96mm	163×63mm
6コ	6コ	6コ	3コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ

バカルディ

和ら麦

ポールスター

カクテルグラス

O839	XP34	UL87	G097	B251	H197	H198	H199	Z387
380ml	360ml	400ml	165ml	400ml	360ml	435ml	320ml	340ml
-	-	-	-	-	-	-	-	-
130×78×48mm	138×78mm	183×65mm(脚部83.5mm)	193×55mm	129×80mm	140×70mm	158×68mm	156×79mm	102×68.5mm(脚部81.5mm)
6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ

※2024年3月より
出荷開始

※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。

PDF
こちらから



サッポロ セパレシステム

うまさに差がつく、「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。

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



■ 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 ホシザキ DBF-35SD-CS

一日の販売能力: 35ℓ
連続注出能力: 21~60杯
注出速度: 約8.5秒
冷却水込総質量:43kg(本体質量28kg)

ダブルコック ホシザキ DBF-35WD-CS

一日の販売能力: 35ℓ
左連続注出能力: 20~57杯
左注出速度: 約8.6秒
右連続注出能力: 20~57杯
右注出速度: 約8.7秒
冷却水込総質量:44kg(本体質量29kg)

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できました。

瞬間冷却式生ビールサーバー



■ 設置必要面積:W360mm×D500mm
■ 電源:AC100V
■ 消費電力:50Hz/180W·60Hz/200W
■ フィルター位置:前面下
■ 価格:シングルコック ¥127,600

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
左注出速度: 約9.3秒
右連続注出能力: 1.2ℓ 3杯
右注出速度: 約9.4秒
冷却水込総質量:33kg(本体質量24kg)

- 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2023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。

\おいしい樽生実現へ/

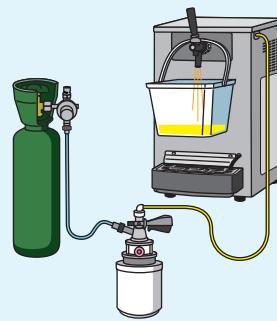
ビール回路自主洗浄のお願い

回路にビール成分が残っていると味や香りを悪くする原因になります。

なぜなら空気中のバクテリアや野生酵母が回路に残ったビールを栄養として繁殖してしまうからです。それらを防ぐためにビール回路の自主洗浄をお願い致します。

1 営業終了後の「毎日の水通し洗浄」

営業後はビール回路内のビール成分を残さず洗い流し、ビールホース内の汚れを予防する事が大事です。



2 1週間に1回の「スポンジ玉通し」

毎日の水通しをしても、僅かな汚れは残ります。それらを洗い流すために1週間に1回、スポンジ玉通しを行なって徹底的に洗浄しましょう。

※ヘッドやカランも汚れが溜まりやすい部分です。ブラシでの分解洗浄が必要です。

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



連続注出能力

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。

カランを「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



フィルター位置



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、カラン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。

絵表示区分



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。



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。



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。



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。



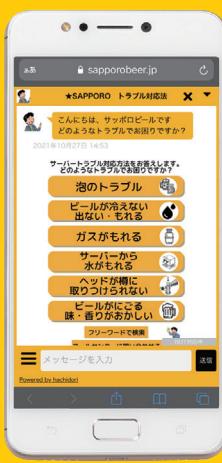
サッポロビヤアカデミー

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!



こちらから
ご確認いただけます!



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。

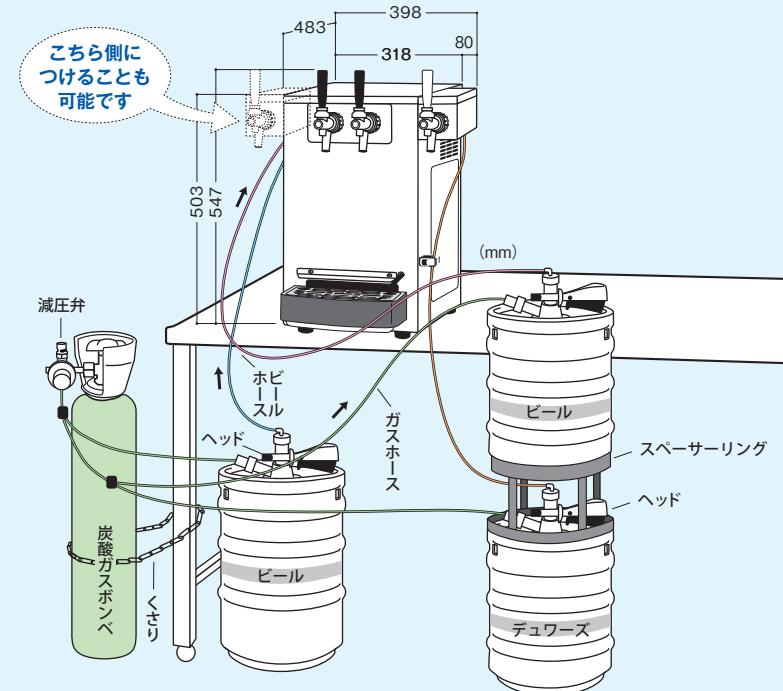
ドリンクパントリーの設置例

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、カラン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くさり等で固定し、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。



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。

XP88



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