

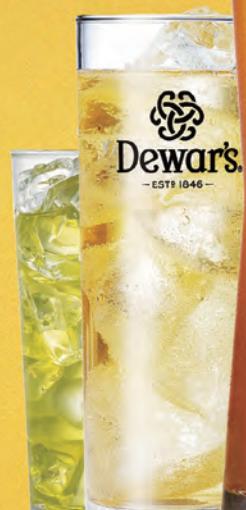
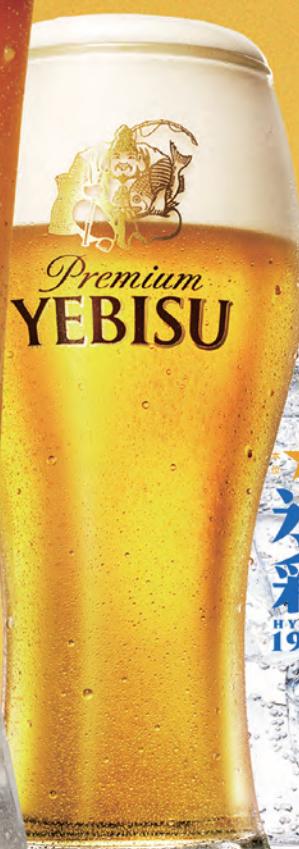
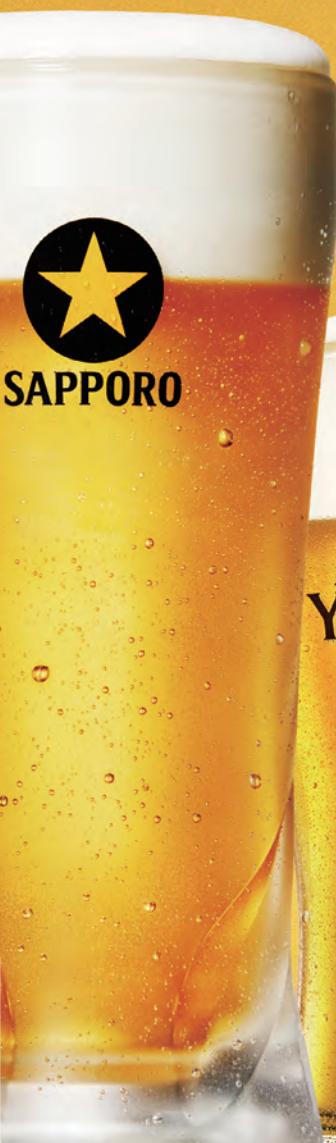


乾杯を  
もっとおいしく。

飲食店様向け

# ご繁盛 ドリンク提案本 **2026**

相談するなら、  
サッポロビール。





乾杯を  
もっとおいしく。



SAPPORO

150<sup>th</sup>  
Anniversary



相談するなら、サッポロビール。

この言葉を胸に

飲食店様とともに歩んできた、サッポロビール。

これからも、そして、この先もずっと  
皆様の期待に応え続けるために。

「150年の感謝と、これからの乾杯へ」



※「札幌開拓使麦酒醸造所」は、  
現在、サッポロビール発祥の地に建つ、マイクロブルワリーです。

# この先も、ともに歩むために。

150年の歴史で培ったサッポロビールならではの強みで、ご繁盛を全力サポート。  
多彩な商品や情報・サービス等のご提供で、これからも飲食店様と歩み続けます。

P3~

## 外食トレンドに即したご提案とメニューづくり

現在の外食傾向を踏まえて、お店が進むべき方向性を打ち出すことが大切。  
効果的なメニューづくりをご提案し、選ばれ続けるご繁盛店をともに目指します。



**P3 2026年の“飲食店”に求められる価値とは?**

**P5 ドリンクが持つ3つの強み**

**P6 飲食店様を支える充実のサポート体制**

**P7 お店のコンセプトは定期的に見直しを**

**P9 メニューをデザインする際は、  
2つのポイントを意識して**

**P11 業態ならではの品揃え&メニューで  
リピーター獲得を!**



P13~

## 幅広い業態に対応する多彩な商品群

飲食店様のご繁盛をお支えする、さまざまなドリンクをご用意。  
こだわりの詰まった商品を、カテゴリー別にご紹介します。

P13 ~ P30

ビール  
テイスト



P31 ~ P42

ハイボール&  
スピリッツ



P43 ~ P52

サワー&  
カクテル



P53 ~ P56

焼酎&梅酒



P57 ~ P70

ワイン



P71 ~ P74

ノンアルコール&  
ソフトドリンク



P75 ~ P86

商品一覧



P87 ~ P98

POP・ジョッキ&  
タンブラー・サーバー



# 2026年の“飲食店”に求められる

食の価値は「食べる場所」から「過ごす場所」へと広がっています。料理や空間の雰囲気、人とのつながり、その場で流れる時間までもが、お客様にとって大切な価値となります。

## 食の価値は「食べる場所」から「過ごす場所」へ

お酒は、食とともに楽しむだけでなく、人と人をつなぎ、心地よいひとときを演出するものです。そのリラックスした時間が、自然にお客様の「ここで過ごしたい」という思いを生み出して、選ばれる場所を形づくっていきます。



つまり「体験」価値が  
お客様の獲得・定着  
に直結する時代です。



## “飲食店”に求められる価値3つのキーワード

1 この時間を、このお店で過ごす「体験」

2 単なる安さではなく「納得感」

3 “よりよいモノ”が選ばれる「メリハリ消費」



# 価値とは？



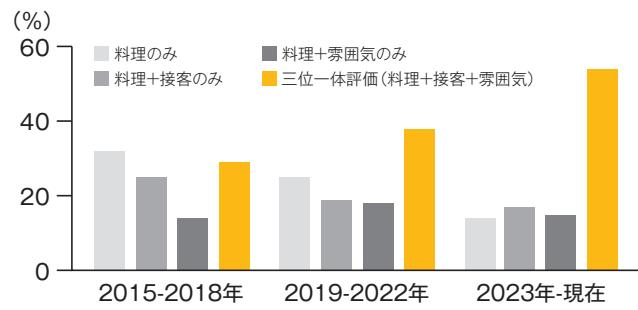
繁盛店サポート  
(P.3~12)の  
PDFはこちらから



## 1 体験

### この時間を、このお店で過ごす「体験」

「食べる場所」から「過ごす場所」へと広がる現在。料理そのものの味や質も大切なポイントですが、「お酒や料理」「接客」「店の雰囲気」が三位一体となった総合体験が、お客様の重要な評価基準となっています。



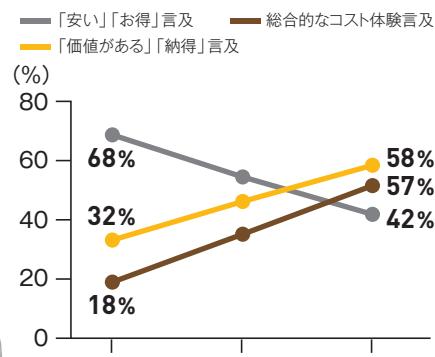
参照：2015～2025年4月30日までの全国の飲食店の地図アプリの口コミの約300,000件を集計し、各年代の口コミにおいて、そのカテゴリが言及された割合

※2025年当社調べ

## 2 納得感

### 単なる安さではなく「納得感」

物価高が続く現代において、お客様の価格に対する意識は、単なる「安さ」を求める傾向から、体験における「納得感」を重視する方向へと変化しています。



参照：2015～2025年4月30日までの全国の飲食店の地図アプリの口コミの約300,000件を集計し、各年代の口コミにおいて、そのカテゴリが言及された割合

※2025年当社調べ

## 3 メリハリ消費

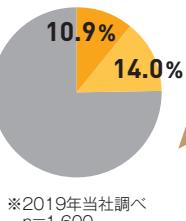
### “よりよいモノ”が選ばれる「メリハリ消費」

幅広い年齢層において、より良いモノを選ぶ意識が強まっています。外食時にかける飲食費も5,000円以上が大きく増加しており、「メリハリ消費」の広がりを示しています。

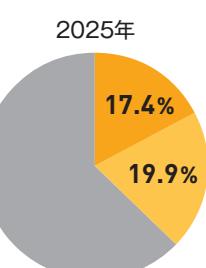


#### Q 外食時の1人当たりの飲食費

コロナ前



5,000円以上  
4,000円台



# ドリンクが持つ3つの強み

ご繁盛を強力に後押しするひとつが、ドリンクが持つ独自の強み。  
ぜひ、サッポロビールの多種多様な商品群をご活用ください。



ご繁盛につながるメニュー構成は  
**フードに加え、ドリンクで大きく差がつく!**

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

1

## 売上・利益

戦略・業態によって異なりますが、売上の3割～5割はドリンクが占めています。原価率の調整もしやすいので、お店の売上・利益アップにつながります。

### ★お客様のニーズに合わせた商品を揃え、 売上アップ

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



### ★高利益率ドリンクの活用で、 原価率コントロール

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



2

## オペレーション

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

### ★低オペレーションドリンクの活用

顧客満足度を上げるために重要なのは、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。

割るだけ!

樽詰でワンオペ抽出!

瓶・ボトル提供!



3

## 体験価値

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

### ★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

# 飲食店様を支える充実のサポート体制

知識やテクニックの習得で、よりお店の売上アップにつながるように。外食に関する情報のご提供や、セミナー開催などを実施しています。



## サッポロビール 飲食店サポートサイト



繁盛店の扉では、知って得する外食業界の旬のトレンド情報や、飲食店様にどんどん強くなっていただくための、繁盛店の扉セミナー情報、販促情報をご提供・サポートしております。



## 当社樽生お取扱い飲食店様限定 オンラインビヤセミナー「サッポロビヤらぼ」

サーバー等の基本的な洗浄方法から樽生接客術まで、樽生ビールに関する気づきや学びを共有。

すぐに活用でき、皆様もお客様も思わず笑顔になる、ビールに関わる人すべてがハッピーになれる、そんな樽生ビールを深掘りする本格セミナーです。

大切なお客様に、本当においしい樽生ビールで感激体験をお届けするために、ぜひお役立てください。

### ★講義内容

- ① おいしくて感激する生ビールの提供や品質管理方法をブランドコミュニケーション\*がわかりやすくご解説!
- ② 樽生プロフェッショナルによる、役立つ樽生関連テクニック伝授!
- ③ 生ビールやドリンク提供に関する今すぐ使える接客術のご紹介!

\*おいしい樽生ビールをご提供いただくために必要な知識や技をお伝えするスタッフ

### ★開催日時

平日(午前/午後)に開催

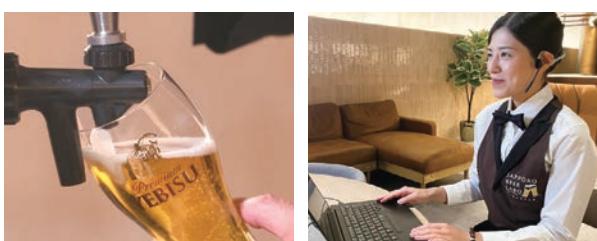
詳細は予約サイトからご確認・ご予約ください

\*ライブ配信のため、終了時刻は前後する場合がございますのでご了承ください



サッポロビヤらぼ

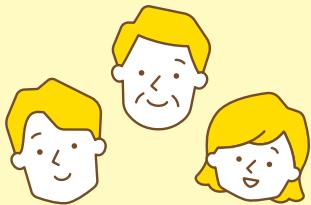
ご予約は  
こちらから!



# お店のコンセプトは定期的に見直しを

お店が目指す形を明確にするため、ぜひ記入式「コンセプトシート」をご活用ください。シート中央の「基本コンセプト」と周囲の8項目がつながっていることを確認しましょう。

2



## 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

歳

職業・年収(例:世帯収入=夫〇〇万円、妻〇〇万円)

円

平日・休日の行動様式(居住地・勤務地)

お店選びのポイント(例:会社の近く・家族と食事できる)

1



## 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。

3



## 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)

0

## 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。

4



## 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)

5



## 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、  
お店の「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

8



## 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層を  
念頭に注文ストーリーを作り  
客単価を設定しましょう。

フード

●	/
●	/
●	/
●	/
●	/

ドリンク

●	/
●	/
●	/
●	/
●	/

7



## 販促

新規客、リピーター別に販促活動を。新規客には来店メリットを訴求、リピーターには飽きさせない工夫を。

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)

6



## 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

(例：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)

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

# メニューをデザインする際は、2つの

メニューインは、お客様の見やすさ・選びやすさを最優先に考えることが大切。お店らしさや外食ならではの選ぶ楽しさを演出すると、よりお客様の印象に残ります。

## 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。

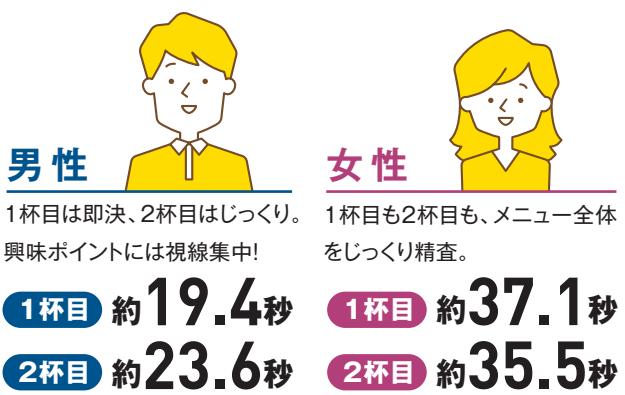
#### ★ お客様視点で見やすいデザイン

お客様に「悩ませない」「恥をかかさない」「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インで、お店への好感度アップ!



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

#### 男女でここが違う! メニューの見方



※2018年当社調べ

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!



## 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。



たとえば、居酒屋業態なら

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



# ポイントを意識して



## ★ 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**

**2**

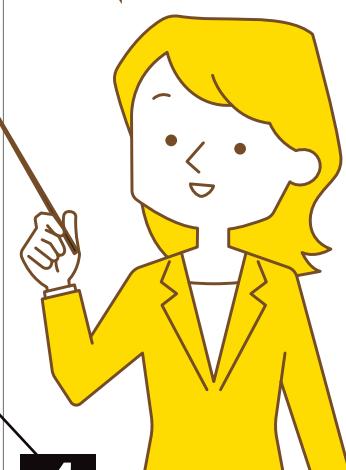
**3**

**4**

デザイン例

### 選びやすいデザインの重要なポイントは

- ① 見やすいこと
- ② 価格などがわかりやすいこと
- ③ 魅力的なこと



## ★ 来店顧客層に合わせたデザイン

メニューデザインは、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。

デザイン例

# 業態ならではの 品揃え&メニュー

お客様の満足度とリピート率を高める品揃えやメニューは、業態の特長を活かすこともポイント。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<sup>\*</sup> となっています。※当社調べ

## ★メニュー名を決めるポイント

**1** 商品価値を高める  
(オノマトペや味わいを表現)

**2** ターゲットへ向けた诉求(誰に好まれる商品のかを明確に)

**3** 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)

**4** 形式的な表現ではなくターゲットに合わせた言い回し



## 大容量タイプでメニュー強化と低オペを実現

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・ワインを活用し、提供方法やアレンジを工夫します。

Q 一人あたり平均飲用比率(業態別 居酒屋)



生ビール  
**25.3%**

外食ならではの楽しさの象徴である生ビールは居酒屋の一番人気!

※2025年当社調べ n=316  
(飲食店POSデータ調査)(対象期間:2025年3月~8月)



デザイン例



## 料理やシーンを引き立てる多彩な品揃えに

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

Q びんビールをよく飲用する業態



中華料理店  
**19.6%**

団体利用や宴席に好適なびんビールは、シェアする楽しさも魅力!

※2025年当社調べ n=222(複数回答)



デザイン例



## 気軽に楽しめるワインメニューの拡充を

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  
**20.0%**

幅広い料理と相性が良いスパークリングワインも豊富に用意を!

※2025年当社調べ n=980  
(飲食店POSデータ調査)(対象期間:2025年3月~8月)



デザイン例

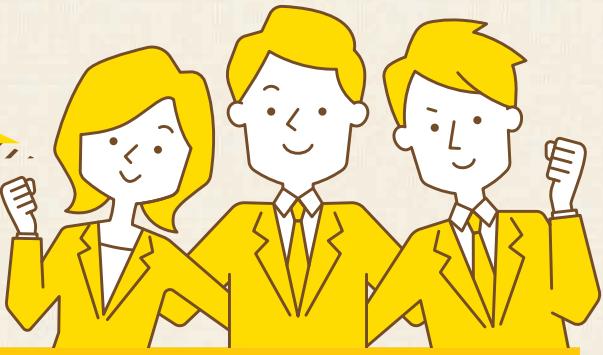
●掲載されている内容は2025年12月現在のものです。

●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。

# でリピーター獲得を!



## バリエーション豊かなメニューテンプレート

業態に合わせて様々なデザインのテンプレートをご用意。  
お店の特長を活かしながら、売れ筋商品の魅力をしっかり伝える  
販促ツールとしてご活用いただけます。

詳しくは  
こちらから!



大衆酒場 TN-05



大衆酒場 TN-08



大衆酒場 TN-18



和風居酒屋 WI-01



和風居酒屋 WI-10



和風居酒屋 WI-11



和風居酒屋 WI-18



和風居酒屋 WI-21



焼肉 YN-01



和食・小料理 WS-02



和食・小料理 WS-05



中華 CH-01



ビールテイスト  
(P.13~30)の  
PDFはこちらから

# Beer Taste

## ビールテイスト

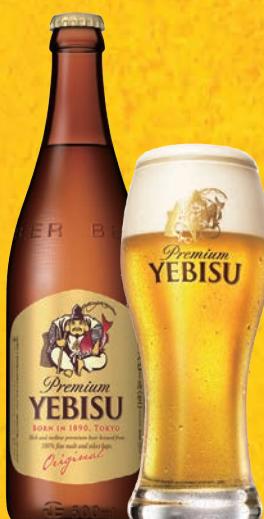
豊富な味わいやサイズで  
外食ならではの「特別感」を

外食の場でこそ楽しめる高い品質と体験価値は、  
多くのお客様が期待しているビールの醍醐味。  
多種多様なブランドで、こだわりにお応えしましょう。



サッポロ生ビール  
黒ラベル

P.19



エビス

P.21



SORACHI  
1984

P.23



エーデルピルス

P.25



サッポロ クラシック

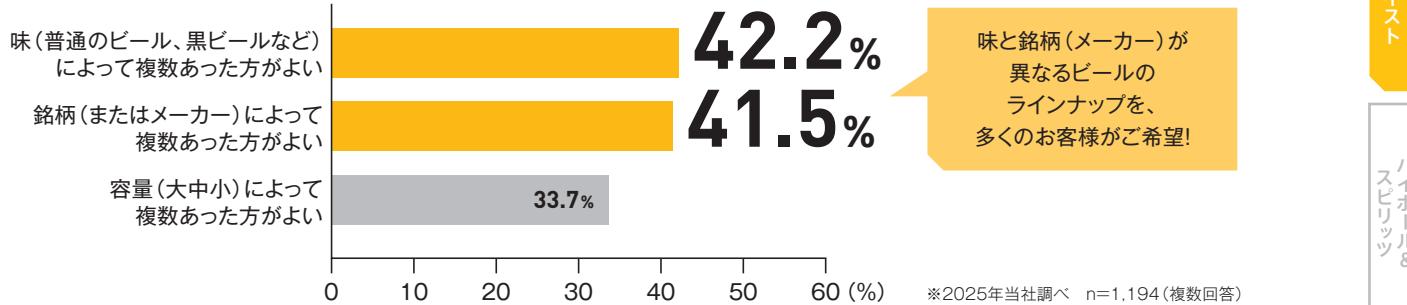
P.26

# 多彩なラインナップをご用意して、さまざまなお客様ニーズに対応

## 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

多くのお客様が、ビールの味わいや銘柄、容量について、複数の品揃えを希望されています。定番ドリンクだからこそ、多岐にわたるニーズ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広げましょう。

### Q 飲食店で飲む生ビールの種類について

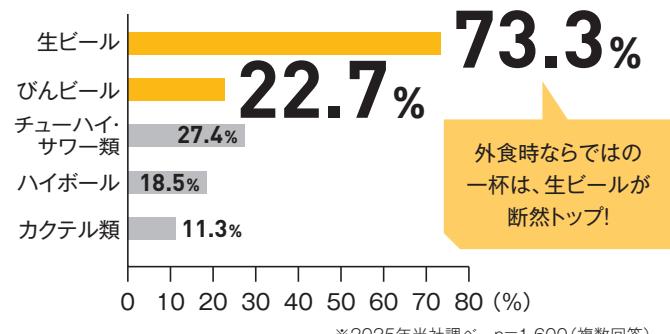


味と銘柄(メーカー)が異なるビールのラインナップを、多くのお客様がご希望!

## 外食ならではの体験価値としてビールが高い支持を獲得

飲食店ならではのドリンクとして生ビールやびんビールを思い浮かべるという方は多く、お客様に外食ならではの体験価値として選ばれているのがわかります。その期待に、高い提供品質でお応えしていくことが大切です。

### Q 「飲食店」ならではのドリンクで思い浮かべるもの

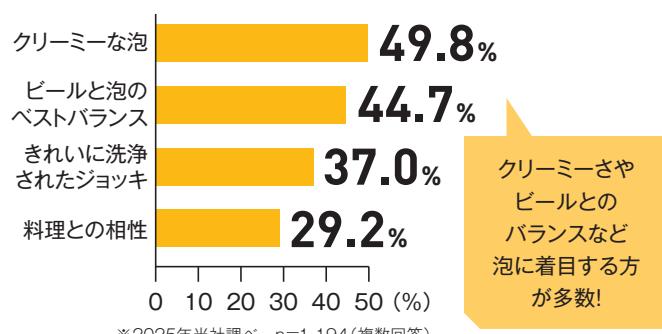


外食時ならではの一杯は、生ビールが断然トップ!

## 求められているのは、高品質できちんと管理された生ビール

口当たりの良いクリーミーな泡、7:3というビールと泡のベストバランスなど、「パーフェクト樽生」として掲げている理想は、お客様が品質の高さを感じる生ビールのポイントと一致しています。

### Q 「生ビールの品質の高さ」を感じるところ



クリーミーさやビールとのバランスなど泡に着目する方が多数!



風味爽快ニシテ



静岡麦酒



ホワイトベルグ



麦とホップ



北海道生搾り



サッポロ  
ラガービール

# サッポロビールはこれからも「樽生ビ

おいしい樽生ビールをお客様にお届けするまでの徹底した

お客様にお届けするまで 原料研究

泡への  
こだわり

おいしさの骨格づくり  
「サッポロビール」は大麦とホップの  
育種をしている珍しい企業

## 育種家・フィールドマネージャー

サッポロビールは、企業としては珍しく、  
自ら大麦とホップを「育種」しています。



育種家とは

フィールドマネージャーとは

育種家:ビールの原料となるホップと大麦を育て、  
研究・進化させています。

フィールドマネージャー:

国内外の生産者と協力し、安定した高品質  
原料の確保を目指しています。



## LOXレス麦芽

生ビールの旨さを保つ麦芽



## ハラタウトラディション

歴史と伝統のあるホップ  
ソラチエース

様々な物語を持つ伝説のホップ



LOXレス麦芽とは

ホップのこだわりとは

## 酵母研究

ビールの「母」である酵母。おいしさ  
を追求するため、1,000株以上の  
酵母をストックしています。



## 泡の白さ

白い泡は、ビールの鮮度が良い証拠!  
泡の白さにも徹底的にこだわります。



## プロステイミスト

品質の良い  
おいしい樽生ビールの証拠!



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。



# 『アル』のおいしさにこだわり続けます

## こだわり

詳しくは、それぞれの二次元コードからアクセスしてサイトをご覧ください。

### サポート

ビールをおいしくお届けいただくためのサポート体制

#### SAPPORO STAR BARRIER

樽からサーバーまでは5層構造のハイバリアホースでつなぎ、ビールの劣化防止!



#### サッポロビヤラボ

誰でも気軽に学べるビヤセミナー



### 飲食店

### 提供品質

#### 飲食店様にご協力をお願いしたいこと

##### 樽生3原則の順守

生ビールの品質を高水準に保つサッポロビールならではの3つの原則。最高の一杯を提供するためには、日々の洗浄・管理がとても大切です。

###### 原則1

ビール回路の洗浄とジョッキ類の洗浄

毎日のビール回路の洗浄と丁寧なジョッキ類の洗浄は品質管理の基本です。

###### 原則2

ビール温度に合わせたガス圧調整

ガス圧調整はビールの泡や味わいに大きく影響します。

###### 原則3

ビール樽の正しい取り扱い

振動をあたえずに涼しい場所に保管し、フレッシュローションを心がけましょう。



#### パーフェクト樽生協力店制度へのお申し込み

サッポロビールならではの「おいしさへのこだわり」「おいしさへの思い」をこめて展開する制度です。



#### SORACHI BASE

ブランドの公式認定店制度です。



# 『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。全国の様々なイベントで完璧な生ビール体験をお届けします。



サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR／東京・銀座で通年営業、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楽しめる、気軽に立ち寄れるビヤバーです。

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



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。



ブランドコンセプトバー  
「BEER STAND SORACHI」

### 今まで感じたことが無いような、驚きのビール体験を。

ブランド公式認定店「SORACHI BASE」、ブランドコンセプトバー「BEER STAND SORACHI」に加え、ソラチエース誕生祭などでお客様とのつながりをつくっていきます。

ソラチカクテル



SORACHI 1984の泡のおいしさを生かした提案



●掲載されている内容は2025年12月現在のものです。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

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

# 「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人気のブランド体験拠点や、料理とのマリアージュをご提案するYEBISU BARのほか、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／ヱビスビール発祥の地における、醸造施設を伴ったブランド体験拠点。ヱビスのルーツ・現在・未来の体感とともに、「ここでつくられた、ここでしか飲めないヱビス」との出会いを楽しんでいただいています。



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」…

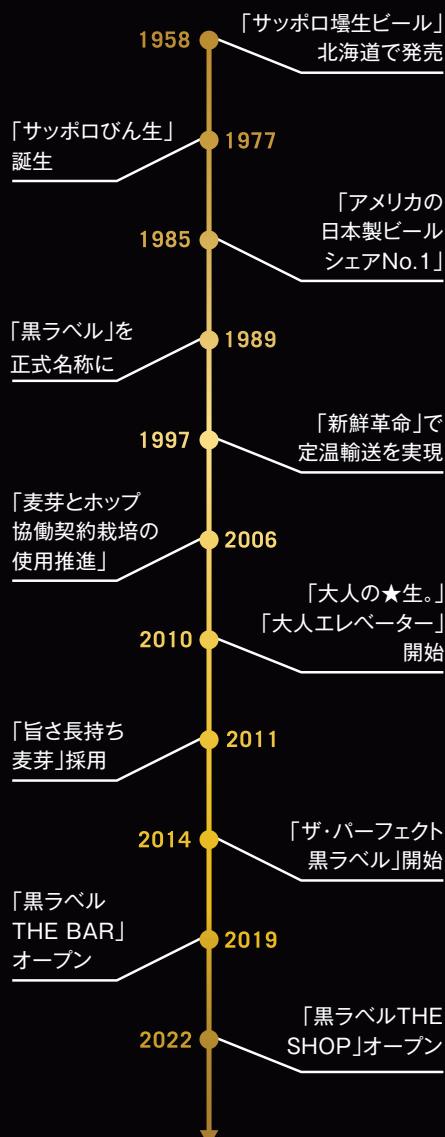
赤星☆探偵団や赤星縁日を通じて、赤星から生まれる大切な語らいのある酒場の物語を伝えるプロモーションを展開していきます。



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



黒ラベル(樽生) アルコール分 5%  
20ℓ樽 P297 10ℓ樽 P296

# 大人の★生。



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、2026年4月で50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ています。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 黒柳 真莉子



完璧な生ビールを。  
*the*  
**PERFECT**  
**黒ラベル**

# 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「ザ・パーフェクト黒ラベル」。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。

泡の美しさは、うまさ。



「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。

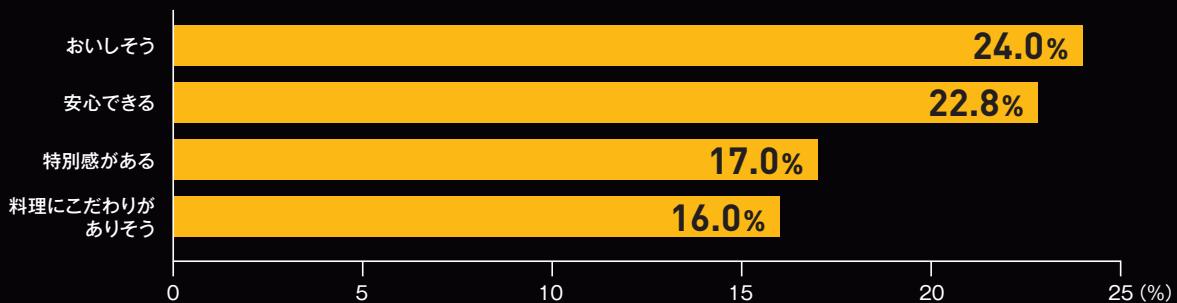
ジョッキやサーバー回路を徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいの黒ラベルを実現します。

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。

※注出時2~6℃

「ザ・パーフェクト黒ラベル」認定店であることを訴求することで、「おいしそう」だけではない来店動機となりうるイメージを醸成!

Q 飲食店が、厳格な審査をクリアしたサッポロビール公式の【「ザ・パーフェクト黒ラベル」認定店】に認定された場合、どの様なイメージを持ちますか?



※2025年当社調べ n=400

## 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



## 限定広告品

こだわりのビールを提供していることをお客様にお伝えする、限定広告品を多数ご用意しています。詳細は営業担当者へご連絡ください。



## 「ザ・パーフェクト黒ラベルが飲める店」の「大人つまみ」を紹介します。

「ザ・パーフェクト黒ラベルが飲める店」で楽しめる黒ラベル好きにはたまらない、その店ならではのこだわりの逸品を紹介しています。



詳しくは  
こちら!



## 「大人の★生。」「丸くなるな、★星になれ。」のテーマを継続し、コミュニケーションを展開します

サッポロ生ビール黒ラベルは「大人とは?」を問い合わせ、自分らしさに向き合いながら常に前に進む、そんな大人を応援するブランドです。TVC「大人エレベーター」では、2026年も引き続き妻夫木聰さんに登場いただきます。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。飲食店様のご商売のお役に立てるよう、お客様から共感いただけるブランドとしてイメージアップを継続します。



# 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  
荒木 進之介

135年以上磨き続けた、  
旨味あふれる、ふくよかなコク。

# Premium YEBISU

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

## エビスピールをはじめとした多彩なエビスブランドのラインナップ

クリスタル麦芽を一部使用し  
下面発酵しているアンバー  
ラガーは、香ばしい薫りとコク  
が楽しめます。



琥珀エビス  
プレミアムアンバー  
(樽生)  
アルコール分 5%  
10ℓ樽 1W69

丁寧に炭焼きした「プレミアム  
ロースト麦芽」を一部使用、こ  
だわりの3回煮沸法で麦芽の  
おいしさを引き出しています。



エビス  
プレミアムブラック  
(樽生)  
アルコール分 5%  
10ℓ樽 K219

幅広い飲用シーンや消費者ニーズに対応できる規格  
を取り揃えるエビスブランド瓶各種で、飲食店様の  
メニューを彩ります。



エビスピール  
アルコール分 5%  
大びん 633ml 0608  
中びん 500ml 0292  
小びん 334ml P646  
  
エビス  
プレミアムブラック  
アルコール分 5%  
小びん 334ml K223

# 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。



## 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。135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。釜の隣には、醸造を担当するChief Experience Brewerの“BREWER'S ROOM”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

パーフェクト樽生認定制度に基づく  
エビスの最高品質提供店舗。  
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

Q 飲食店でよく飲む  
生ビール銘柄

エビスを選ぶ  
お客様が約3割!  
多くの方が最高の  
飲食体験を  
求められています。

エビスビール

**30.4%**

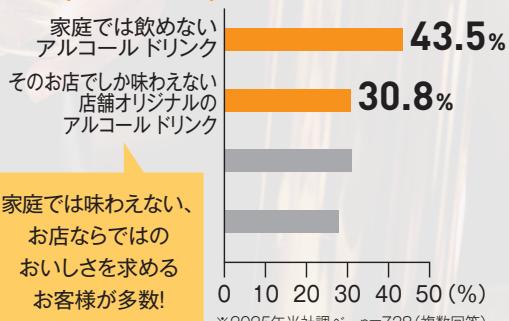
※2025年当社調べ n=1,243(複数回答)

## MASTER OF YEBISU

エビスが目指す最高のブランド体験をお届けする  
“共創者”を「絶品エビスの店」在籍者から募り、注ぎ手の  
認定制度「MASTER OF YEBISU」を開始します。  
「MASTER OF YEBISU」認定者限定の新しい提供  
スタイルで、価値ある一杯の提供を拡げていきます。

外食ならではの価値ある一杯で  
お客様の体験ニーズに対応

Q 外食店で飲みたいドリンク  
(情緒的価値)



# SORACHI 1984

上富良野産  
ソラチエース  
一部使用

東北産  
ソラチエース  
一部使用  
予定

伝説のホップ「ソラチエース」に  
こだわりぬいた、凛として、  
香り立つゴールデンエール

ソラチエース100%ならではの、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上富良野での  
栽培を拡大

2023年… ソラチエースホップの  
東北での栽培を開始

2024年… ソラチエース開発から40周年

2025年… SORACHI 1984  
MASTER EVANGELIST  
任命開始

国産ソラチエース100%※でつくる  
という夢に向かい進んでいきます！

※アメリカ産ソラチエースに加え、上富良野産ソラチエース  
を一部使用。さらに、2026年製造品からは、東北産ソラチ  
エースホップも一部使用開始予定。

詳しくは  
こちらから!



SORACHI 1984は伝説の  
ホップ「ソラチエース」にこだ  
わりぬいたビールです。世界  
を驚かせた「ソラチエース」の  
香り・味を、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

し  
け  
な  
い。  
この  
世  
界  
を  
変  
え  
る  
や  
も

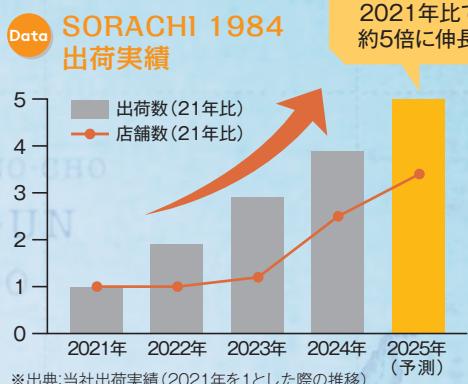
アルコール分 5.5%  
10ℓ樽 TF30



# 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「レポハピ」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さわやかな香り、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。



## SORACHI 1984 MASTER EVANGELIST 誕生! SALES・EXPERTISE・PASSION

SORACHI 1984の伝説の物語や個性あふれるおいしさを広く世の中に届けていく伝道者。SORACHI 1984への熱い想いと覚悟を胸に、確かな知識と専門スキルを持ち、様々な人の共感を得て、心を動かすことで、SORACHI 1984がいつでもどこでも楽しめるビールになることを先導します。

任命までの  
物語は  
こちら



No.1 吉江 拓樹

SORACHI 1984の魅力、物語を1人でも多くの方に知っていただき、熱狂的なファンをつくりていきます。



No.2 中原 裕介

SORACHI 1984の味わい、歴史を体感いただきながら、みなさまと一緒に新たなビール文化をつくりていきます。



No.3 松原 裕樹

未来で当たり前に飲まれるスタンダードにするべく、SORACHI 1984の奥深い魅力を多くの方に伝えていきます。



No.4 出町 悠貴

SORACHI 1984の特長である様々なフードペアリングを通じて、お店のお料理に合ったご提案など、その魅力を伝えていきます。

# 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ピ尔斯ナービール。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

## 3年もの試行錯誤を経て完成した究極の正統派ピ尔斯ナービール

ドイツに留学した社員が1984年、開発に着手。本場の正統な製法に則り、華やかな香りと高貴な苦味、キレのあるピ尔斯ナーを目指して、3年の試行錯誤の末に完成させました。



## ドイツ最古の醸造所が絶賛!

その後、ドイツ最古の醸造所に称号「エーデルピ尔斯」の使用許可を申し入れ、「これほど完成度の高いピ尔斯ナーを醸造したのは賞賛に値する」との評価で使用が認められました。1987年の発売以来、高品質を守り、今も熱烈なファンを擁しています。

## エーデルピ尔斯の世界へ

商品紹介やショートストーリー、詳しい解説などのコンテンツ満載。ブランドサイトで、エーデルピ尔斯の世界観をお楽しみください。

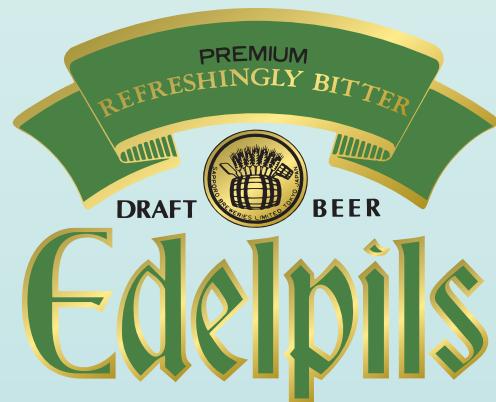


詳しくは  
こちらから!



## おすすめの「3度注ぎ」

最初に勢いよく注ぎ、泡が落ちいたら再度勢いよく、そして最後に静かに注ぎ足し、泡を盛り上げる「3度注ぎ」。ふんわりした「スフレ泡」をつくり、ホップの香りもより引き立ちます。



アルコール分 5%  
10ℓ樽 SO16

## 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ピ尔斯ナービール。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!



## 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



## 地域限定ビール

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。  
特別感のあるビヤメニューに。

## 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<sup>※</sup>採用

※仕込み工程で、じっくり優しく温度を上げていく製法。

## 風味爽快ニシテ



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



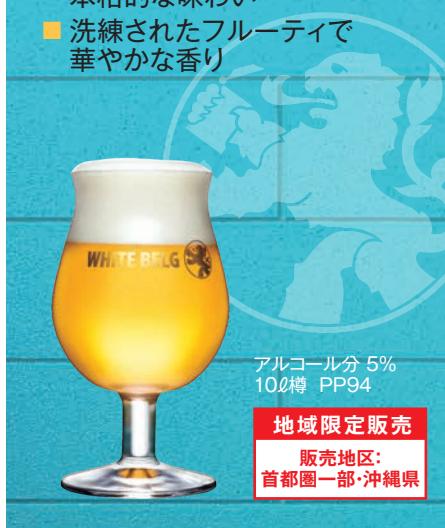
発泡酒② / 樽詰

## 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



発泡酒② / 樽詰

## 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%<sup>※1</sup>

- カラメル麦芽の使用量<sup>※2</sup>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。



発泡酒 / 樽生

## 北海道生搾り

現地の素材にこだわった、北海道をまるごと搾った爽快なおいしさです。

## こだわりの素材と製法

- 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)



# パーフェクト樽生協力店制度

より多くの「お客様感動」実現のため、「認定店」の称号をもってパーフェクト樽生をご提供いただきます。3Cを完璧に実現した証は、さらなるご繁盛にもつながります。

## パーフェクト樽生協力店制度とは

お店でしか味わえない「本当においしい生ビール」で、お客様に感動していただく。このサッポロビールならではの「おいしさへのこだわり」「おいしさへの思い」をこめて展開する制度です。

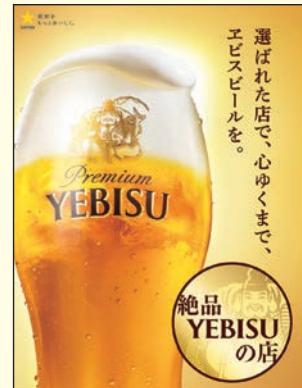
### ★ご協力いただきたい2つの基準

#### ①品質基準

徹底した品質管理で完璧な生ビールをご提供いただけること

#### ②フランディング基準

パーフェクト樽生ブランド発信基地の役割を担っていただけること



## 1 パーフェクトな生ビー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

泡にこだわるサッポロビールが、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の黄金比率で生ビールをおいしく味わっていただけます。

### Clear

パーフェクトにクリアなビール

ジョッキやサーバー回路を徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいの生ビールを実現します。

### Cold!

パーフェクトにコールドな温度

味や香りといった生ビー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。

※注出時2~6℃

## 2 パーフェクトな生ビールを提供していることをアピール

- ブランディングツールの掲出
- 専用ホームページへの登録
- ブランド名のアピール

### パーフェクト樽生協力店となるメリット

Data 1店舗当たりビール出数増加数(新規パーフェクト樽生認定\*店舗比較)

106.1%UP



\*2023年7-12月に新たにパーフェクト樽生店として認定された店舗 ※2025年当社調べ(2023年-2024年)

### 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。



### 対象ブランド



# のご案内

エントリーの前にまずはこちらのサービスもご利用ください。

## サバカンスコアマグネット



サーバー等の洗浄項目の基本的なポイントを、項目別に点数化した「サバカン（サーバー管理）スコア」。サーバーに貼れるマグネット仕様です。

**サーバー管理スコア**

**目標せ！「サバカン」スコア 13点満点**

外食ならではの生ビールの美味しさをお客様満足度 UP に協働したく考えております

**SAPPORO**

★定期メンテナンス／生ビールの品質に直結する9項目		
①ホース /5点	②自主洗浄基準 /1点	③ヘッド /1点
毎日 水通し洗浄 週1回 スポンジ玉 通し洗浄 ※大ボトル生搬出可能	毎日 水通し洗浄 週1回 スポンジ玉 通し洗浄	毎日 水洗い 気になる汚れは 専用ブラシで 振り洗い洗浄 ※専用ブラシ使用可能
④スライド弁 /1点	⑤口金 /1点	⑥洗浄ボトル /1点
週1回 スポンジ玉を 通す部品に分解し 専用ブラシで 振り洗い洗浄 ※専用ブラシ使用可能	毎日 口金に溜まつた ビールをふき取る アルコール消毒 等は不要	毎日 蓋を外して水洗いし、裏返しに 置いて乾燥 ※汚れがこびりついて落ちない場合取扱可です
⑦ガス圧管理 /1点	⑧受け皿 /1点	⑨フィルター /1点
サッポロビール 温度チェック シートをご活用いただき、 適正なガス圧に調整 ※温度チェックシート提供可能、※適正圧力が0.03Mpa	毎日 食器と同様 に水洗い	月1回 水洗い 汚れが溜まると 冷却能力低下の 原因となります

**サッポロ  
ビヤラボ**

樽生感動品質を  
WEBセミナーで  
ワクワク学ぶ!  
申し込みはこちら!

樽生のトラブル  
発生時は  
まずはこちら!!

チャットボット  
(トラブル解決Q&A)

## エントリー

弊社営業担当者宛にお申し込みください。

## 覆面調査・審査

貴店の提供品質(3C)を確認するため外部調査会社による「覆面調査」を実施させていただきます。

※お店を協力店として認定させていただきます。

認定まで1.5~2ヶ月程度要しますのでご了承ください。

## ご訪問・ご説明

弊社営業担当者が貴店を訪問し、覆面調査結果のご報告、協力店認定基準詳細をご説明いたします。

## 認定・契約

後日、品質向上ツール、ブランディングツールをお届けいたします。

## 販売開始

専用HPにお店の情報を掲載いたします。  
店内外でパーカクト樽生が飲める店であることをアピールしてください。

以降、定期的にお店を訪問し、フォローさせていただきます。

28

# 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  
桑村 美里

- 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

## Data サッポロラガービールびん 出荷実績



※出典:当社出荷実績(2019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150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冷製「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」のびん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。



2019→現在



赤星と呼ばれる、  
ビールがある。

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



**赤星★探偵団**  
AKABOSHI-TANTEIDAN

詳しくは  
こちらから!



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。



## 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。



## ブランドムービー公開中!



ブランド  
ムービーは  
こちらから!



“人生に瓶ビールを。”をテーマに、  
酒場文化の継承・発展を目指す  
赤星。酒場の素晴らしさ、人生に  
びんビールがある豊かさを感じていただけるようブランド  
ムービーを制作しました。

2026年4月  
赤星限定  
ECショップ  
オープン!

## 赤星オリジナル 限定商品をご用意!

限 定 商 品 取 扱 店

### 赤星★商店

JAPAN'S OLDEST BRAND

サッポロラガービールを愛して  
やまない皆様のために、赤星  
をもっと好きになるオリジナル  
の限定商品をご用意しました。  
“いつも赤星と一緒にいたい”  
そんな気持ちに寄り添う逸品  
をぜひご愛用ください。

ECショップ  
はこち  
ら  
から!



## 堅調なびんビールの注文数、複数銘柄を揃えてニーズに対応を

お客様がびんビールを選ぶ理由は、「自分のペースで飲みたい」(48.6%)がトップで、「味が好き」(43.6%)、「自分の好きなように注ぎたい」(39.8%)が続きます。複数の銘柄・容量を揃えて、ご要望にお応えしましょう。

※2025年当社調べ n=222(複数回答)

サッポロ生ビール  
黒ラベル



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

エビスビール



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

エビス プレミアム  
ブラック



アルコール分 5%  
小びん 334ml  
(30本入り) K223

サッポロ  
ラガービール



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



ハイボール&スピリット  
(P.31~42)の  
PDFはこちらから

# Highball & Spirits

## ハイボール&スピリット

ブランドの歴史とストーリーで  
納得の一杯をご提供

人気ブランドの世界観を演出しながら、  
本物志向のラインナップで、お客様に満足感を。  
多彩な料理とのペアリングも、価値ある時間をご提供します。



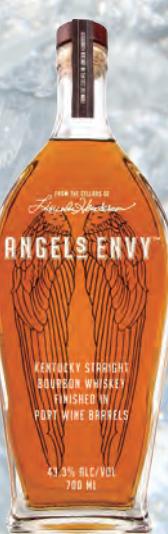
デュワーズ



デュワーズハイボール



ロイヤル・ブラックラ



エンジェルズ エンヴィ



エヴァン・ウィリアムス

P.33

P.34

P.35

P.36

P.36

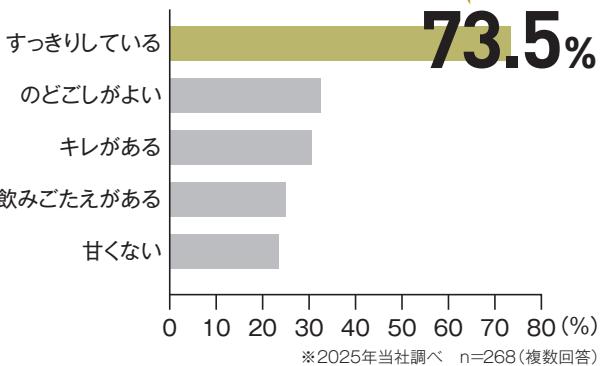
# 爽快感とキレのあるハイボールが人気

## 7割超が求めている「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73.5%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。

すっきり爽快感のある味わいが大人気!

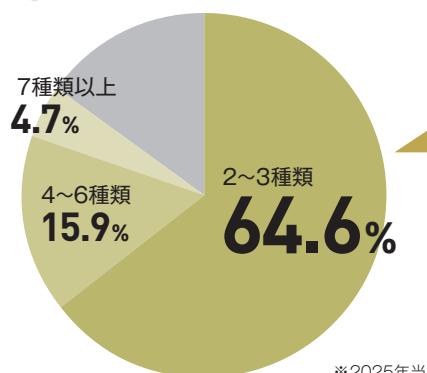
### Q ハイボールの好きな味



## ハイボールは多層化が求められる時代。スピリッツもベースに使用し奥行あるメニューへ

お店のメニューにほしいハイボールは「2~3種類」としたお客様が、64.6%と最多。「4~6種類」「7種類以上」を合わせると全体の約85%と、多くの方が複数種類を希望されているのがわかります。ウイスキーはもちろん、その他スピリッツをベースにオリジナリティのあるハイボールを増やし、お客様の満足度をアップしましょう。

### Q 外食メニューでほしいハイボールの種類数



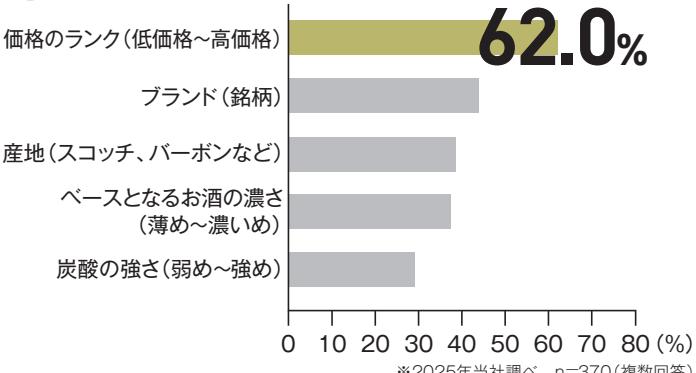
※2025年当社調べ n=434

ハイボールには複数の種類を望むお客様が大多数!

## 価格帯をはじめ多種多様に揃え 飲み比べの楽しさをご提供

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。

### Q あると良いと思うハイボールのメニュー



バカルディ



ボンベイ・サファイア



パトロン



カミノ・レアル



グレイグース



エリストフ

P.37

P.39

P.41

P.41

P.42

P.42

スコッチウイスキー

# 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。販売金額国内No.1スコッチウイスキー\*として日本でも居酒屋の定番として愛されております。ダブルエイジ製法による滑らかな味わいをぜひお楽しみください。

\*出典：インテージSRI+/販売金額（2024年10月-2025年9月）



ブランドマネージャー  
平畠 茗子

ESTD 1846  
**Dewar's®**

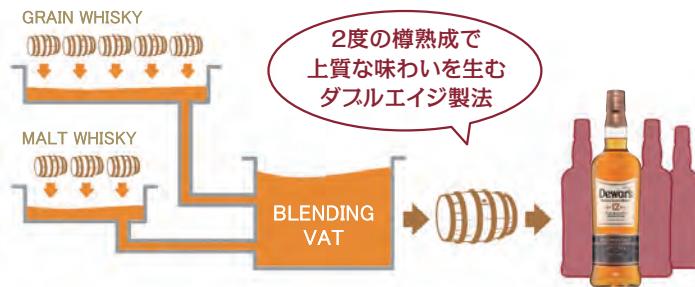


ブランド  
サイトは  
こちらから!

## ハイボールを、ちょっと贅沢に

マスター・ブレンダーであるステファニー・マクラウドが12年以上熟成された40種類以上の原酒をブレンドした後、ファースト・フィル・バーボンカスクでダブルエイジングを行うことにより、デュワーズの特長であるスムースな味わいそのままに、更なる芳醇な香りを実現。

### ダブルエイジ製法



#### デュワーズ12年ハイボール



1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**約123円**  
(30ml使用)

○デュワーズ 12年 ..... 30ml  
○サッポログリアタンサン ..... 120ml  
○氷 ..... 適量



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

米国で毎年開催されている国際的ウイスキー品評会「International Whisky Competition 2024」にてデュワーズのマスター・ブレンダーであるステファニー・マクラウドがブレンダーとしての最高名誉であるマスター・ブレンダー・オブ・ザ・イヤーを6年連続で受賞。



STEPHANIE MACLEOD  
**WORLD'S BEST  
MASTER BLENDER**  
6 YEARS IN A ROW\*



- 掲載されている内容は2025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。

## 新キャンペーンを展開します！

物語に乾杯。皆が知っているようなありきたりな物語ではなく、これから始まる壮大な物語に。

それは、この世にずっと刻まれる物語であり、皆の記憶に長く残り続ける。その物語の何がすごいか教えよう。

それは、あなた自身が主人公になれるということ。だから、早く探しに行こう。世界中のありとあらゆる隅々まで。

何百年も語り継がれる、あなたにしか作れない特別な物語を。いい物語は一杯のウイスキーとともに。

あなたの物語に乾杯。



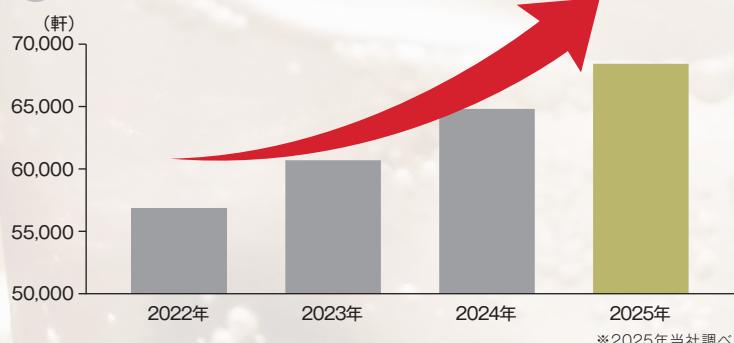
デュワーズ12年専用  
薄づくりタンブラーで  
ワンランク上のハイボールを！



ハイボール売価に幅を持たせたい場合は「デュワーズ12年ハイボール」が最適です。専用の薄づくりタンブラーで高級感を出し、奥行を持たせた価格設定にお役立ちできます。

## デュワーズのお取り扱い店舗様は、 年々増加を続けています

Data デュワーズ ホワイト・ラベル取扱店舗推移



## 飲食店様向け 大容量の ご用意もあります

1杯あたり  
想定原価  
**約60円**  
(30ml使用)



デュワーズ ホワイト・ラベル  
アルコール分 40% 1.75ℓ  
オープン価格  
MT22

## デュワーズ12年 エリアジャック 全国にて展開予定！

ワンランク上のハイボールであるデュワーズ12年の飲用体験の場を創出すべく、全国各地の飲食店舗様にご協力いただき、スタンプラリー企画を実施しております。

詳しくは  
こちら



## スコッチウイスキー

### デュワーズラインナップ

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

デュワーズ 15年  
アルコール分 40%  
750ml  
¥7,800 3H50



上質で洗練された  
熟成感を感じる  
スコッチ

デュワーズ 18年  
アルコール分 40%  
750ml  
¥15,000 1V37



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  
アルコール分 8% 10ℓ樽  
¥8,380 TY45  
価格には容器保証金1,000円を  
含んでいます



ESTD 1846  
**Dewar's**

4段階熟成を経て造られるデュワーズ史上最高峰の  
なめらかな味わいを実現したプレミアムシリーズ

重厚で甘さが特長の  
オロロソシェリー樽でフィニッシュ



サンフランシスコ  
ワールドスピリッツ  
コンペティション 2024  
ダブルゴールド  
インターナショナル  
スピリッツ  
チャレンジ 2024  
ベストブレンデッドスコッチ  
20-24イヤーズオールド



インターナショナル  
スピリッツ  
チャレンジ 2024  
ゴールド



デュワーズ ダブルダブル21年  
アルコール分 46%  
500ml  
¥17,000 1M20

繊細でドライさが特長の  
パロ・コルタド  
シェリー樽でフィニッシュ



サンフランシスコ  
ワールドスピリッツ  
コンペティション 2024  
ゴールド  
デュワーズ ダブルダブル27年  
アルコール分 46%  
500ml  
¥34,000 1M19



甘さと濃厚さが特長の  
ペドロ・ヒメネス  
シェリー樽でフィニッシュ



サンフランシスコ  
ワールドスピリッツ  
コンペティション 2024  
ダブルゴールド  
デュワーズ ダブルダブル32年  
アルコール分 46%  
500ml  
¥56,000 1M18



## スコッチウイスキー

### ロイヤル・ブラックラ

英国王室御用達を賜った歴史上初の  
シングルモルトスコッチウイスキー

1812年に設立され、1833年にウィリアム4世よりウ  
イスキーとして初めて英国王室御用達「Royal」の称号を  
賜り、「The King's Own Whisky」(王のためのウ  
イスキー)とも言われるシングルモルトスコッチウイスキー。



アメリカンオーク樽で熟成後、  
パロ・コルタドシェリー樽で  
フィニッシュ。

複雑で豊かなスパイシーさ、  
クリーミーなバニラ、切れ  
のあるシトラスの香り。

ロイヤル・ブラックラ 18年  
アルコール分 46%  
700ml  
¥22,000 2E44

アメリカンオーク樽で熟成後、  
ペドロ・ヒメネスシェリー樽、オロロ  
ソシェリー樽、パロ・コルタドシェリー  
樽でフィニッシュしたロイヤル・  
ブラックラをブレンド。シナモン、  
黒糖、サマーベリーのリッチな香り。

ロイヤル・ブラックラ 21年  
アルコール分 46%  
700ml  
¥38,000 2E45



**ROYAL  
BRACKLA**

HIGHLAND SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY



サンフランシスコ  
ワールドスピリッツ  
コンペティション 2025  
ダブルゴールド



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 2024  
ゴールド



アメリカンオーク樽で熟成、  
オロロソシェリー樽でフィ  
ニッシュ。  
ライチやブラックチェリー、  
チョコレートのようなリッチ  
な味わい。

ロイヤル・ブラックラ 12年  
アルコール分 46%  
700ml  
¥9,000 2E43



●掲載されている内容は2025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。

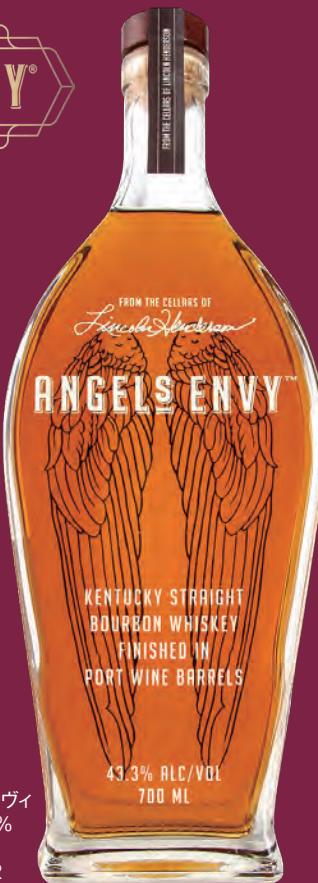
バーボンウイスキー

# エンジェルズ エンヴィ

ウイスキー界の名匠

リンカーン・ヘンダーソンが、  
終わりなき探求心で造りあげたバーボンウイスキー

フィニッシュに異なる樽を使うことが一般的でなかった当時、L・ヘンダーソンはオーク樽で熟成させた後、ポルトガル産ポートワイン樽で2度目の熟成を行い、なめらかで奥行きのある味わいを生み出しました。「天使のねたみ」を意味する商品名の、アメリカを代表するプレミアムウイスキーです。



## 全世界バーボンウイスキー販売金額ランキング

IWSR	2019	2020	2021	2022	2023	2024
ウルトラプレミアム 価格以上	1位	1位	1位	1位	1位	1位

※出典:IWSR ※ウルトラプレミアム価格:45\$~99\$ (US\$基準)

エンジェルズ エンヴィ  
アルコール分 43%  
750ml  
¥10,880 2W72

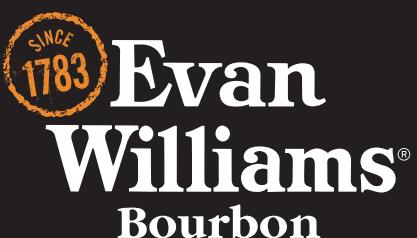
バーボンウイスキー

# エヴァン・ウィリアムス

世界第2位\*の販売量を誇る  
ケンタッキーストレートバーント

伝統を受け継いだ重厚感のある味わい。1783年にケンタッキー州ルイビルでライムストーン(石灰岩)から湧き出る水を発見し、最初にトウモロコシを原料としたウイスキーを造ったとされる人物、エヴァン・ウィリアムスにちなんで名前が付けられています。

※2023年1~12月販売量において(IWSR社調べ)



TOKYO  
WHISKY & SPIRITS  
COMPETITION  
2023

東京ウイスキー&スピリッツ  
コンペティション2023  
ゴールド



エヴァン・ウィリアムス  
ブラックラベル  
アルコール分 40%  
700ml  
オープン価格 2Y21

# 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

ブランドサイトは  
こちらから!



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。

\*2024年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)



# BACARDÍ

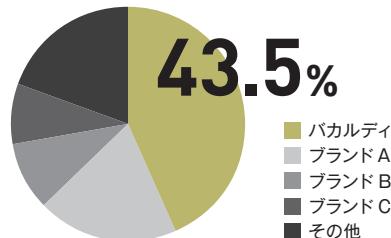
バカルディ ゴールド  
アルコール分 40%  
750ml  
オープン価格 C680  
200ml  
オープン価格 1P77

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



## 「ラム」と言えばバカルディ

Data 国内ラム販売数量シェア



\*出典: インテージSRI+/販売数量 (2024年8月~2025年7月)

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

バカルディ リモン  
アルコール分 27%  
700ml オープン価格 3H51

## バカルディハイボール エリアジャック 全国にて展開予定!

新感覚ハイボールの飲用体験の場を創出すべく、  
全国各地の飲食店舗様にご協力いただき、スタンブ  
ラリー企画を実施しております。

詳しくは  
こちら



## BACARDÍ Sound Distillery音楽蒸溜所

独自の熟成とブレンドから造られるバカルディ ラムのように、異なる音が混ざり合い、  
全く新しい音楽が生まれる場所、音楽蒸溜所。



この企画から誕生した  
楽曲や動画はこち



●掲載されている内容は2025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。

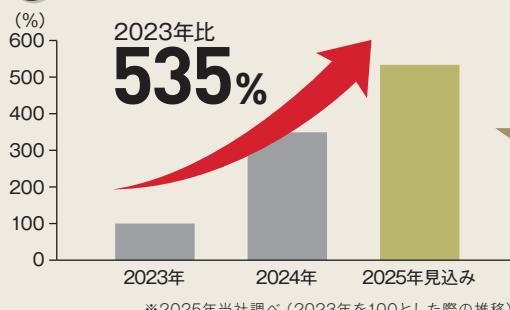
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

●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。

# 多彩なラムの楽しみ方

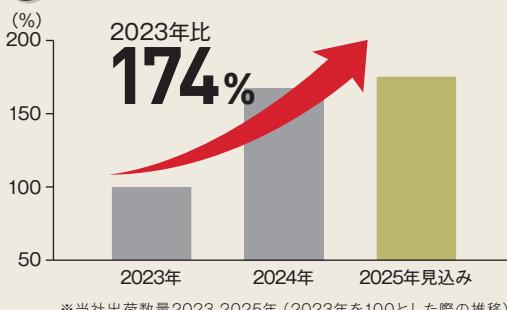
1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**約60円**  
(30ml使用)

## Data バカルディ ゴールド取扱店舗推移



バカルディ ゴールドの取扱店舗数と販売実績金額は年々上昇しています

## Data バカルディ ゴールド販売実績金額



## まずは王道 → ハイボール

ウイスキーとは異なる樽熟香がやみつきの新感覚ハイボール。新たなハイボールのカテゴリーとして人気上昇中です。

### 飲み方提案



#### バカルディ ハイボール

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 120ml
- 氷 ..... 適量
- (お好みでカットレモンを入れてもOK)



#### バカルディ パインハイボール

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- 沖縄パイナップルシロップ ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量



#### バカルディ スパイスハイボール

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- ヤスマドリンク用スパイスミックス ..... 1袋
- シロップ ..... 10ml
- サッポロクリアタンサン ..... 110ml
- 氷 ..... 適量



#### バカルディ グレープフルーツハイボール

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- グレープフルーツシロップ ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量

## 実はおいしい → お茶割り

ラムの甘味とお茶の相性が抜群! 定番お茶を使って簡単アレンジ

### 飲み方提案



#### バカルディほうじ茶ハイ

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- 1L業務用加賀樓ほうじ茶 ..... 120ml
- メープルシロップ ..... 5ml
- 氷 ..... 適量



#### バカルディコーン茶ハイ

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- 1L業務用北海道コーン茶 ..... 120ml
- 氷 ..... 適量



#### バカルディ紅茶ハイ

- バカルディ ゴールド ..... 30ml
- 1L業務用知覧にっぽん紅茶 ..... 120ml
- シロップ ..... 5ml
- 氷 ..... 適量
- (お好みでミルクを入れてもOK)

## 新たな乾杯ドリンクのご提案

### バカルディ シューターカクテル

若年層の心をつかむ乾杯の新定番!

### 飲み方提案

バカルディ ゴールド15mlをお好みのソフトドリンク15mlで割るだけ。いろいろなアレンジを楽しめます。

#### バカルディ ゴールド × コーラ



- バカルディ ゴールド ..... 15ml
- コーラ ..... 15ml

#### バカルディ ゴールド × グレープジュース



- バカルディ ゴールド ..... 15ml
- グレープジュース ..... 15ml

#### バカルディ ゴールド × バイナップルジュース



- バカルディ ゴールド ..... 15ml
- バイナップルジュース ..... 15ml

## フレーバーラム、RTSも!

### 飲み方提案

シトラスの香り漂う爽やかな味わい。炭酸を加えるだけで本格カクテルモヒートの完成。夏の定番ドリンク!

#### バカルディリモンソーダ



- バカルディ リモン ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量

#### バカルディモヒート



- バカルディ クラシックカクテルズ モヒート ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量

# ボンベイ・サファイア

BOMBAY SAPPHIRE

## 深く華やかな香りと味わいが 特長のプレミアムジン

ボトルのサイドにも描かれた10種類のボタニカルは、世界中から厳選し、すべて手作業で一つずつ原料化しています。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!



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 3S14



### 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、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、ボンベイ・サファイアの深く華やかな香りとなめらかな味わいを生み出します。



### 10種類のボタニカル

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。



### 新キャンペーン 「STEP INTO THE BLUE」を展開します。

ボンベイ・サファイアを象徴する「青」は、視覚へ大きなインパクトを与えます。「スタイルッシュで洗練された美しさ」「飲む時間を豊かに彩る高揚感」などの情緒的価値、そして「ボタニカルによる清涼感」「伝統やクラフトマンシップが支える信頼感」などの機能的価値。これら唯一無二のブランド価値を、青いボトルを通じ伝えていきます。洗練されたひと時へ誘う、プレミアムジン ボンベイ・サファイア「STEP INTO THE BLUE -踏み出そう、美しい青の極みへ-」

- 掲載されている内容は2025年12月現在のものです。
- 掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
- カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
- デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

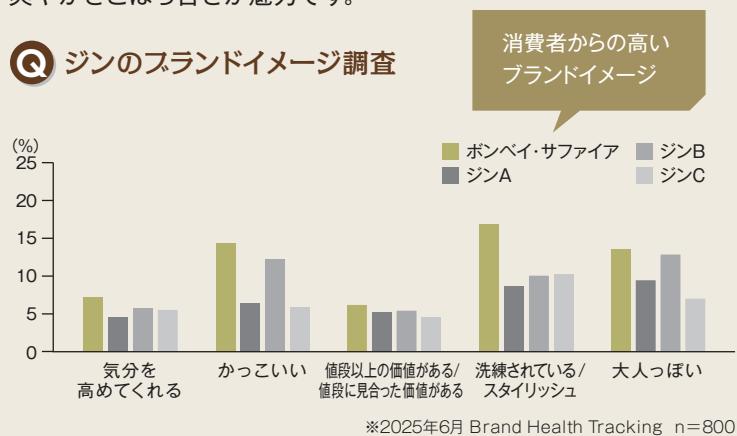
ジン

# ボンベイ・サファイア 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



1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**約78円**  
(30ml使用)

### 飲み方提案

#### ボンベイ・サファイア ジントニック



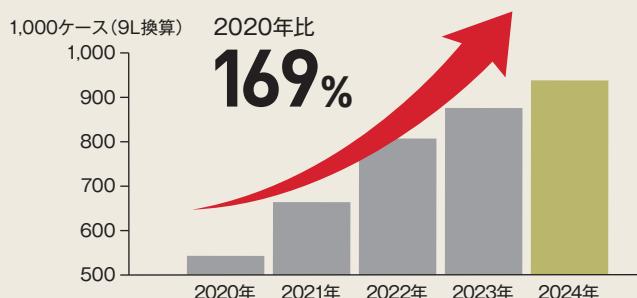
- ボンベイ・サファイア ..... 30ml
- トニックウォーター ..... 120ml
- カットライム ..... 1/8個
- 氷 ..... 適量

# 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。

### Data 国内ジン市場規模



### 飲み方提案

#### ボンベイ・サファイア ジンソーダ



- ボンベイ・サファイア ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 120ml
- カットレモン ..... 1/8個
- 氷 ..... 適量

## 簡単アレンジで本格バーのようなカクテルを

専用バルーングラスを用いて、ちょっとひと手間で本格バーのようなカクテルを再現できます。

### 飲み方提案

#### ボンベイ・サファイア ベリージントニック



- ボンベイ・サファイア ..... 30ml
- ベリーシロップ ..... 15ml
- トニックウォーター ..... 110ml
- 冷凍ベリー ..... 適量
- 氷 ..... 適量

#### ボンベイ・サファイア マンゴージントニック



- ボンベイ・サファイア ..... 30ml
- マンゴーシロップ ..... 15ml
- トニックウォーター ..... 110ml
- 冷凍マンゴー ..... 適量
- 氷 ..... 適量

#### ボンベイ・サファイア グレープフルーツソーダ



- ボンベイ・サファイア ..... 30ml
- グレープフルーツジュース ..... 120ml
- ローズマリー ..... 1本
- ピンクペッパー ..... 適量
- 氷 ..... 適量



# パトロン

最高級のフルーアガベだけを  
100%使用した  
スーパープレミアムテキーラ

ブランド  
サイトは  
こちらから!



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×海鮮のご提案

パトロンの醸し出す甘味と海鮮エキスの旨味成分の相性は抜群です。出汁×パトロン=出汁割りや、寿司×パトロンテキーラ=スシーラをお店のキラーメニューとしてご検討ください。



## エイジドテキーラ



パトロン レポサド  
アルコール分  
40%  
750ml  
¥9,500  
C629



パトロン アñejo  
アルコール分  
40%  
750ml  
¥11,000  
C630

パトロン シルバー  
アルコール分 40% 750ml  
¥7,800 C628

## 飲み方提案



### パトロン パローマ

- パトロン シルバー ..... 30ml
- グレープフルーツジュース ..... 20ml
- サッポロクリアタンサン ..... 120ml
- グレープフルーツまたはライム ..... 1/8個
- 氷 ..... 適量



### パトロン ソーダ

- パトロン シルバー ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 120ml
- カットライム ..... 1/8個
- 氷 ..... 適量



### パトロン トマトサワー

- パトロン ..... 30ml
- トマトジュース ..... 60ml
- サッポロクリアタンサン ..... 60ml
- レモン ..... 1/8個
- ブラックペッパー ..... 適量

# カミノ・リアル

70年以上の歴史を誇る世界的テキーラ

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造られるテキーラ。

「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

●掲載されている内容は2025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。

## ウォッカ

## グレイゴース

世界中のセレブを魅了する、  
世界No.1\*スーパープレミアムウォッカ

\*2023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。

## フレーバーワオッカ



フロリダ産  
完熟オレンジの  
香り  
ル・オランジェ  
アルコール分 40%  
700ml  
オープン価格  
LY08



フランス産  
レモンの  
香り  
ル・シトロン  
アルコール分 40%  
700ml  
オープン価格  
LX98



フランス産  
ラ・フランスの  
香り  
ラ・ボワール  
アルコール分 40%  
700ml  
オープン価格  
C661



グレイゴース  
アルコール分 40%  
700ml オープン価格  
C656  
50ml オープン価格  
3P11

## 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

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、  
生糀のウォッカ。



エリストフ  
アルコール分  
37.5%  
700ml  
オープン価格  
TQ07

## 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、  
スピリッツを加えて完成するヴェルモット



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



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



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

## ノイリー・プラット



フランス産  
プレミアム  
ヴェルモット



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  
750ml  
オープン価格 1H86



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 1H85

## リキュール

## リゼット



高級品種  
ブルゴーニュ産  
カシス100%使用\*

\*リゼット・クレーム・ド・カシス



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

## ヒプノティック

フルーツの美しい色が  
魅惑的な  
フルーツリキュール



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

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

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





サワー&カクテル  
(P.43~52)の  
PDFはこちらから

# Sour & Cocktail

## サワー&カクテル

多彩なバリエーションで  
トレンドや顧客ニーズに対応

季節感やオリジナリティを出しやすく、  
さまざまな客層にアプローチできる点が強み。  
アレンジの幅を広げ、集客力アップにつなげましょう。



サッポロサワー  
氷彩1984



濃いめの  
レモンサワー



濃いめの  
グレフルサワー



男梅サワー



バリキング



レモンサワー



産地訴求型  
サワー

P.45

P.47

P.49

P.50

P.51

P.52

# 異なる好みやニーズに応え、お客様にアプローチ

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。

## テイストの好みも、性別や年代によってさまざま

### Q サワー・チューハイ類の好きなテイスト

果実感のあるもの

57.2%

甘いもの

47.3%



20代女性

※2025年当社調べ n=82

飲み続けられる味のもの

30.8%



20代男性

※2025年当社調べ n=96

爽快感のあるもの

32.3%



30代女性

※2025年当社調べ n=63

ターゲット層が  
好む味を中心に、メニュー  
バリエーション強化を!

甘くないもの

27.7%



50代男性

※2025年当社調べ n=87

## 妥当だと思う価格帯も意識し、お客様が納得感を持つ設定を

### Q サワー・チューハイ類の妥当だと思う価格

300~350円未満

16.4%



20代男性

※2025年当社調べ n=96

350~400円未満

15.5%



50代男性

※2025年当社調べ n=87

400~450円未満

17.2%



40代女性

※2025年当社調べ n=66

500~550円未満

28.4%



20代女性

※2025年当社調べ n=82

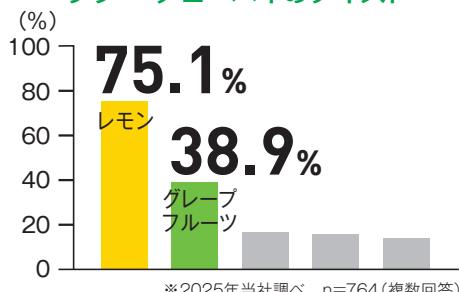
ターゲット層を考慮した  
価格設定とメニュー数で、  
リピーター増を!

## 不動の「果実感」人気、グレフルサワーも好調

### ほろ苦さと爽やかさが魅力 割り方の工夫で独自性を

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 サワー・チューハイのテイスト

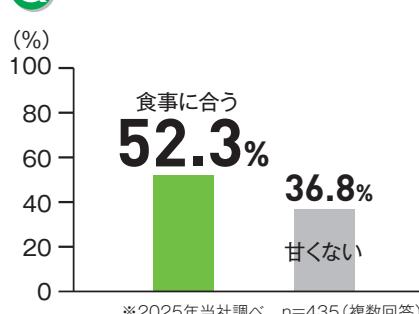


## 複数種類を用意したいお茶割りは、食中酒の定番

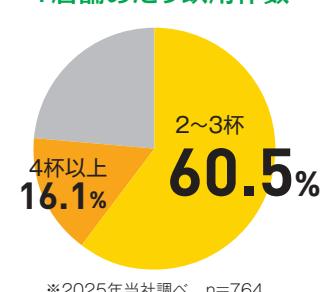
### 甲類焼酎をベースにして お茶の色や風味を活かす

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。

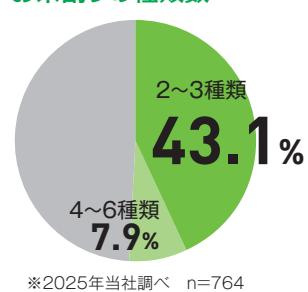
### Q お茶割りに求める味



### Q サワー・チューハイの 1店舗あたり飲用杯数



### Q 飲食店のメニューでほしい お茶割りの種類数



# サッポロサワー 氷彩1984

すっきりフルーティな飲み口  
「名酒」と呼べるサワー

ご繁盛店で長年愛されてきた、知る人ぞ知る間違いなく旨いサワー。  
シンプルながら満足感のある、すっきりフルーティな味わいです。  
RTS／樽詰仕様の両タイプをご用意し、アレンジの楽しさをお届けします。

「氷彩」は1984年に誕生し、飲食店様で長年ご愛顧頂いている、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、シンプルながら満足感のある、すっきりフルーティな味わいで、食事との相性もぴったりです。氷と炭酸で割って飲む「氷派」と果実を入れたりジュースで割る「彩り派」と、色々な楽しみ方を提供できることも特長です。

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



ブランドマネージャー  
森田 隆文

2026年3月頃  
リニューアル予定



サッポロサワー

氷彩1984 素 40度  
リキュール  
ペットボトル 1,800ml  
アルコール分 40%  
¥2,900 3G76



サッポロサワー

氷彩1984 素 25度  
リキュール  
びん 500ml  
アルコール分 25%  
¥650 3G75

サワーにも、  
名酒があつた。

本位 品質  
★  
**氷彩**  
サッポロサワー  
HYOSAI  
1984

長年愛されてきた、知る人ぞ知る美味しさ。

- 掲載されている内容は2025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。

# コストメリット重視／低オペ重視、貴店のスタイルに合わせて選択を

氷や炭酸水などで割るだけで楽しめるRTS(Ready To Serve)仕様の「サッポロサワー 氷彩1984」は、より原価率を下げる点が魅力です。RTSでコストを抑えるか、樽詰仕様で手間のかからない低オペレーションを重視するか、お店のスタイルに合わせてお選びください。

## RTS利用で コストメリット実現

RTSタイプは樽詰タイプより低原価のため、こちらをベースにオリジナルサワーを充実させることで、利益アップに貢献します。

1 : 5

1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
約48円  
(30ml使用)



サッポロサワー  
氷彩1984 素  
40度



サッポロ  
クリアタンサン



○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○氷 ..... 適量

## 樽詰の利用で、 低オペレーションを実現

サーバーから注ぐだけでOK、手間をかけずスピーディにご提供できる樽詰タイプは、スタッフのオペレーションの負担を軽減します。

注ぐだけ



グラスを傾け側面を流れるように、氷に直接当てず注いでください。

1杯あたり  
想定原価  
約99円  
(180ml使用)



サッポロサワー  
氷彩1984 樽詰 レモン  
リキュール アルコール分 7%  
10ℓ樽  
¥5,503 3H31  
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



サッポロサワー  
氷彩1984 樽詰 ブレーン  
リキュール アルコール分 7%  
10ℓ樽  
¥5,170 3H30  
価格には容器保証金1,000円を含んでいます

## 飲み方提案

### 「彩り派」のアレンジで、多彩なバリエーションを実現!



#### ライム仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○ライム ..... 1/8個  
○氷 ..... 適量



#### オレンジ仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○オレンジ ..... 1/8個  
○氷 ..... 適量



#### 柚子仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○柚子 ..... 適量  
○氷 ..... 適量



#### モヒート仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○ミント ..... 適量  
○氷 ..... 適量



#### パイナップル仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○パイナップル ..... 適量  
○氷 ..... 適量



#### トマト仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○トマト ..... 適量  
○氷 ..... 適量



#### きゅうり仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○きゅうり ..... 適量  
○氷 ..... 適量



#### ガリ仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984  
素 40度 ..... 30ml  
○サッポロクリアタンサン  
..... 150ml  
○ガリ ..... 適量  
○氷 ..... 適量

## 濃いめブランド

レモン味・グレフル味が濃いからうまいっ!  
濃いめのレモンサワー・濃いめのグレフルサワー

レモン果汁とじっくりと漬け込んだ自家製レモン漬け込み酒を一部使用した  
“濃いめ製法”により仕上げました。爽やかな香りとしっかりすっぱい味わいの、  
レモン味“濃いめ”的レモンサワーをお楽しみください。

レモン・グレフルとともに、果実感しつかり濃いめの味わいが特長の濃いめブランドです。満足感・飲みごたえがしっかりしていて、食事にも合います。“濃いめ”をお楽しみください。



ブランドマネージャー  
宮寿 衣美子

濃いから  
うまいっ?



レモンも、グレフルも  
人生も濃い方で!!



【左: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 3R24  
びん 500mL ¥650 3R23

【右: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 3R20  
びん 500mL ¥650 3R19

- 掲載されている内容は2025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

割り方を変えると2つの“濃いめ”に!

アルコール度  
約**6**%の場合

**1** : **3**



アルコール度  
約**8**%の場合

**1** : **2**



### 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の素 ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 135ml
- 氷 ..... 適量



濃いめの  
レモンサワー  
360ml

- 濃いめのレモンサワーの素 ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量



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の素 ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 135ml
- カットレモン ..... 1/8個
- 氷 ..... 適量



濃いめの  
レモンサワー&ガリ

- 濃いめのレモンサワーの素 ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 135ml
- 甘酢生姜(ガリ) ..... 15g
- 氷 ..... 適量

1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**41**円  
(45ml使用)

1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**28**円  
(30ml使用)

※「追いレモン」はポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)の商標です。

### 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の素 ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 135ml
- 氷 ..... 適量



濃いめの  
グレフルサワー  
360ml

- 濃いめのグレフルサワーの素 ..... 30ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量



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の素 ..... 45ml
- ヨーグルトドリンク ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 90ml
- 氷 ..... 適量



濃いめの  
グレフルサワー&  
紅茶

- 濃いめのグレフルサワーの素 ..... 45ml
- 紅茶 ..... 90ml
- サッポロクリアタンサン ..... 45ml
- 氷 ..... 適量

1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**41**円  
(45ml使用)

1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
**28**円  
(30ml使用)

ノンアルコールもご用意!

濃い搾りブランド  
ノンアルコール



これが、ノンアル!?

詳しくは P.72▶▶ を  
ご覧ください。

# 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

# 唯一無二の 梅干し感

「男梅」のしょっぱい旨さをお酒で楽しめる男梅サワーは今年で発売14年目を迎えます!梅干しをまるごと使い、その味と香りを余すことなく封じ込めた、男梅そのものの味わい。  
こだわり抜いた「唯一無二の梅干し感」をお楽しみください。



ブランドマネージャー  
高原 務

# 男梅サワー



## 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。



男梅サワーの素  
450ml  
アルコール分 20%  
ペットボトル 1,800ml  
¥1,650 TZ18  
びん 500ml  
¥650 1N82



サッポロクリアタンサン  
135ml  
1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
約41円  
(45ml使用)

1 : 3



1

## 男梅の酒※1

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!



男梅の酒  
60ml  
アルコール分 15%  
びん 720ml  
¥800 1L91



サッポロクリアタンサン  
120ml  
1杯あたり  
アルコール  
想定原価  
約67円  
(60ml使用)

1 : 2



1

## 男梅シロップ※1

サッポロビールの大容量焼酎と組み合わせて、1杯あたり約59円の原価で提供できます。

サッポロ焼酎  
36ml  
1L業務用  
男梅シロップ  
紙パック 1,000ml  
¥850 WP17

1 : 1 : 3

1

## 男梅シロップ※1

サッポロビールの大容量焼酎と組み合わせて、1杯あたり約59円の原価で提供できます。

サッポロ焼酎  
36ml  
1L業務用  
男梅シロップ  
紙パック 1,000ml  
¥850 WP17

1 : 1 : 3

1

## 男梅シロップ※1

サッポロビールの大容量焼酎と組み合わせて、1杯あたり約59円の原価で提供できます。

サッポロ焼酎  
36ml  
1L業務用  
男梅シロップ  
紙パック 1,000ml  
¥850 WP17

## 唯一無二! こだわりの「液中粉碎浸漬酒」を使用\*!

梅干しを丸ごとタネ以外粉碎し、アルコールに浸漬することで  
梅干しの持つ旨味、香味を余すことなく抽出可能に!

\*梅干しの液中粉碎浸漬酒を使用しているのはサッポロビールだけ! \*一部使用

The diagram illustrates the three-step process of making Male Plum Sour. Step 1 shows a hand crushing whole纪州南高梅 (Kishu Nankou Plum) berries. Step 2 shows the crushed berries being soaked in alcohol. Step 3 shows the strained liquid being poured into a glass, labeled '完成!' (Completed!).

※1 液中粉碎浸漬酒は使用していません。

●掲載されている内容は2025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。

49

## 飲み方提案

## 梅落とし



定番!

## 塩回し



定番!

## 梅塩固め



定番!

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。

ジョッキの縁を濡らして塩を付ける。甘くてしおらしい梅の旨さが、より引き立つ濃厚な味わいの一杯に。

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。

## 追いレモン※



## 梅河童



## 浪花咲き



檸檬をくし型に切り男梅サワーの中へ。梅のしおしさに、檸檬のすっぱさが加わって爽やか也。

輪切りにした胡瓜を男梅サワーの中へ。ひと口飲むと清涼感が広がること夏の如し。

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。

## 香り攻め



## 梅火山 夏の陣



## 梅火山 冬の陣



男梅サワーに大葉を一枚。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。

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、夏にぴったりな味わいに。

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。

※「追いレモン」はポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)の商標です。

## びん

全力応援系ドリンク★  
バリキン

3つの植物エキス配合  
生姜 山椒  
高麗人参

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

## 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
- サッポロクリアタンサン.....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



## バリシンジン

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



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

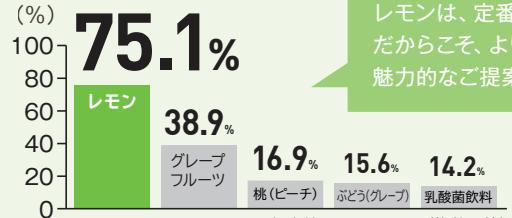
# レモンサワー

レモンを知り尽くしたポッカサッポロのレモン商品を使用した  
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。



Q よく飲用するサワー・  
チューハイのティスト



圧倒的人気の  
レモンは、定番  
だからこそ、より  
魅力的なご提案を!

※2025年当社調べ n=764(複数回答)

## レモンと歩み続けて69年 ポッカサッポロが培ったレモンの知見

69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
サッポロクリアタンサン	90ml
水	適量

レモン果汁



15ml

30ml

スタンダード

ストロング

【おすすめレモン果汁】720ml業務用ポッカレモン 100%  
1L業務用プロフェッショナルスケイズシチリアレモン果汁100%  
1L業務用ポッカレモンパルプリッヂ

シロップを使い分け

### ▶レモンの『産地』で多層化

パンチレモンサワー、瀬戸内レモネードサワー、  
シチリアレモンサワー

レモンシロップ	30ml
焼酎	30ml
サッポロクリアタンサン	90ml
水	適量

※シロップをベースで使用することで、レモンサワーの味覚ベースが安定します。

パンチレモンサワー 瀬戸内レモネードサワー シチリアレモンサワー



スタンダード

瀬戸内

シチリア

1L業務用  
パンチレモン  
シロップ

500ml業務用  
瀬戸内レモン  
レモネードベース

1L業務用  
プロフェッショナル  
スケイズシチリア  
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

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
サッポロクリアタンサン	90ml
水	適量

パンチレモンサワー 瀬戸内レモネードサワー



すっぱうまい

やさしい甘さ

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

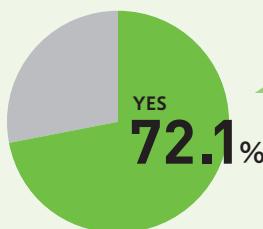


## プレミアムレモンサワー

### 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、生搾りのような味わいの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。

### Q 果実感あふれるレモンサワーに 魅力を感じる



豊かな果実感に  
魅力を感じている  
お客様が7割超!

※2025年当社調べ n=764

おすすめ!

### 「2種類以上」を望むお客様が多数

ウォッカレモン



- エリストラ 40ml
- プロフェッショナルスケイズ シチリアレモン果汁100% 40ml
- サッポロクリアタンサン 120ml
- スライスレモン 1枚
- 氷 適量

にごりレモンサワー



- サッポロ焼酎 30ml
- ポッカレモン パルプリッヂ 30ml
- サッポロクリアタンサン 90ml
- 氷 適量

### おすすめ商品



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ケイズ  
シチリアレモン果汁100%



生レモンを手搾りした感覚の  
パルプが入ったレモン果汁です。  
果汁100%。

1L業務用  
ポッカレモン  
パルプリッヂ

●掲載されている内容は2025年12月現在のものです。

●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。

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

産地  
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 想定原価 約 63円  
(焼酎40ml+お茶120ml使用)

1L 業務用 加賀棒ほうじ茶  
石川県焙煎棒茶  
100% 使用。

**加賀棒ほうじ茶割り**

**熊本**

1杯あたり 想定原価 約 63円  
(焼酎40ml+お茶120ml使用)

1L 業務用 玉露入りお茶  
熊本県産玉露※<sup>2</sup>を使用した  
100% 使用。

**玉露入りお茶割り**

**鹿児島**

1杯あたり 想定原価 約 61円  
(焼酎40ml+お茶120ml使用)

1L 業務用 知覧につばん紅茶  
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**

2025年12月現在 2026年4月以降

1杯あたり 想定原価 約 83円 (焼酎40ml+お茶120ml使用)	1杯あたり 想定原価 約 87円 (焼酎40ml+お茶120ml使用)
--	--

## おすすめ!

**ジャスミン茶割り**

1L 業務用 ジャスミン茶

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



## おすすめ!



1杯あたり 想定原価 約 63円  
(焼酎40ml+お茶120ml使用)

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

※1 焙煎とうもろこしを使用



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。  
こだわって焙煎したコーン茶です。  
香ばしく自然な甘みを楽しめます。

**北海道コーン茶割り**

**瀬戸内**

1杯あたり 想定原価 約 65円  
(焼酎36ml+シロップ36ml使用)

500ml 業務用  
瀬戸内レモネードベース

瀬戸内産レモンの  
混濁ストレート果汁使用。

**沖縄**

1杯あたり 想定原価 約 90円  
(焼酎36ml+シロップ36ml使用)

500ml 業務用  
Ribbon

沖縄県産ハニップル  
果汁を使用。  
さわやかさとほのかな  
甘みを感じられる味わい。  
しっかりととした香りと  
甘みのある味わい。

**沖縄**

500ml 業務用  
Ribbon

沖縄ハイナップルシロップ

- サッポロ焼酎 ..... 36ml
- 瀬戸内レモネードベース ..... 36ml
- サッポロクリアタンサン ..... 108ml
- 氷 ..... 適量

○サッポロ焼酎 ..... 36ml

○Ribbon 沖縄ハイナップルシロップ ..... 36ml

○サッポロクリアタンサン ..... 108ml

○氷 ..... 適量

**ジャスミン茶割り**

1L 業務用 ジャスミン茶

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

●想定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。  
●想定原価計算には炭酸水・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。

1杯あたり 想定原価 約 61円  
(焼酎40ml+お茶120ml使用)

○サッポロ焼酎 ..... 40ml

○1L業務用 ジャスミン茶 ..... 120ml

○氷 ..... 適量



焼酎&梅酒  
(P.53~56)の  
PDFはこちらから

# Shochu & Umeshu

## 焼酎&梅酒

好みやこだわりにお応えしながら、  
幅広い楽しみ方をご提案

原料や産地によって異なる風味を楽しめ、  
冷やしたり温めたりと幅広く味わえるのが和酒の魅力。  
お客様に喜ばれる、多彩な選択肢をご用意しましょう。



本格麦焼酎  
和ら麦・黒和ら麦

P.54

こいむぎ・  
こいむぎやわらか

P.54

本格芋焼酎  
からり芋

P.55

こくいも・  
こくいもやわらか

P.55

サッポロ  
焼酎

P.56

トライ  
アングル

P.56

梅のチカラ  
シリーズ

P.56

●掲載されている内容は2025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



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ぬいた大麦を使用しています。

ブランド  
サイトは  
こちらから!

## 本格麦焼酎 和ら麦

フルーティな香り、華やかに

- 厳選した二条大麦（協働契約栽培原料を一部使用）で作った原酒を製造・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)  
2025にてブロンズ受賞!IWSC (インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)  
2025にてブロンズ受賞!

1杯あたり  
想定原価  
**約66円**  
(60ml使用)

清冽な香りのために、こだわりの二条麦を65%まで磨いています。日本酒の吟醸酒※に近い贅沢な磨き方です。



※吟醸酒は60%以下まで磨かれます

## 飲み方提案

ソーダ割りがおすすめです！

華やかな香りが一層ひきたちます。



○和ら麦 ..... 45ml  
○サッポロクリアタンサン ..... 135ml  
○氷 ..... 適量



アルコール分 25% 720ml  
¥1,039 P333

アルコール分 25% 1.8l  
¥1,975 P790

## 本格麦焼酎 黒和ら麦

原料を厳選し、手作業で仕込んだ麦焼酎。  
他店との差別化が図れます。

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)  
2025にてシルバー受賞！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)  
2025にてシルバー受賞！

北海道産  
大麦  
100%



アルコール分 25% 720ml  
¥1,425 2T33



アルコール分 25% 1.8l  
¥2,287 A012

## 甲乙混和麦焼酎

## こいむぎ・こいむぎやわらか

大容量で原価も安い甲乙混和麦焼酎ラインナップ。ロック、水割り、麦焼酎の風味を活かしたソーダ割りなど、お客様のニーズに合わせてさまざまなアレンジが可能です。利益率アップはもちろん、顧客満足度のアップにも大きく貢献します。

飲み放題にも最適!  
利益率アップの大容量・低原価

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



焼酎甲類乙類混和  
(大麦20%使用)

**こいむぎ**  
甕貯蔵酒を一部使用、  
ふくよかなコクと香り。

アルコール分 25%  
1.8l  
¥1,438 2A86

1杯あたり  
想定原価  
**約48円**  
(60ml使用)

ブランド  
サイトは  
こちらから!

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  
想定原価  
**約43円**  
(60ml使用)

# 本格芋焼酎 からり芋

旬と鮮度を見極めた良質の芋を原料に、  
独自の蒸留器で後口にこだわって仕上げました。



ブランド  
サイトは  
こちらから!

## からりとしたきれ

- 「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



ISC (インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)  
2025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)  
2025にてゴールド受賞!



### 飲み方提案

ソーダ割りがおすすめです!

きれがさらに際立ち、爽快感のある一杯になります。



- からり芋 ..... 45ml
- サッポロクリアタンサン ..... 135ml
- 氷 ..... 適量

2025年12月現在

2026年4月以降

1杯あたり  
想定原価  
約77円  
(60ml使用)

1杯あたり  
想定原価  
約83円  
(60ml使用)



## 小正醸造

鹿児島県日置市

芋焼酎の本場・鹿児島島で明治16年に創業。  
伝統の技は「からり芋」のおいしさにしっかりと  
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。



詳しくは  
こちらから!

アルコール分 25%  
720ml

2025年12月現在価格：¥1,262 P544 2025年12月現在価格：¥2,316 1E99

2026年 4月以降価格：¥1,369

アルコール分 25%  
1.8l

2026年 4月以降価格：¥2,485

## 甲乙混和芋焼酎

# こくいも・こくいもやわらか

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。



ブランド  
サイトは  
こちらから!



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。



ISC (インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ受賞!)  
2025にてブロンズ受賞!

IWSC (インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)  
2025にてブロンズ受賞!

1杯あたり  
想定原価  
約51円  
(60ml使用)



アルコール分 25% 1.8l  
¥1,520 PK81

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。



1杯あたり  
想定原価  
約46円  
(60ml使用)



アルコール分 25%  
4l  
¥3,055 1Y66

※(株)インテージSRI調べ 甲乙混和芋焼酎市場 2024年10月～2025年9月累計販売金額全国・7業態 (SM/CVS/酒DS/一般酒店/業務用酒店/DRUG/ホームセンター)

●掲載されている内容は2025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

**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**

- 各種サワーのベースに。ロックや氷割りもおすすめ
- 雰囲気を盛り上げる昭和レトロデザイン

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。



アルコール分 20% 1.8ℓ  
¥1,277 G024  
アルコール分 25% 1.8ℓ  
¥1,424 L94



焼酎甲類

**トライアングル**

愛され続けるロングセラーブランド。  
手間も時間もかけたこだわり焼酎。



ブランド  
サイトは  
こちらから!



トライアングル ブラック トライアングル インディゴ

アルコール分 20%	アルコール分 20%
1.8ℓ ¥1,477 N286	700ml ¥648 N290
700ml ¥653 LU41	アルコール分 25%
アルコール分 25%	700ml ¥747 N291
1.8ℓ ¥1,630 N287	700ml ¥752 LU43

**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。

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

**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  
地域限定販売

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  
地域限定販売

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

## 梅酒

**梅のチカラシリーズ**

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種の素材由來の  
ポリフェノール入り梅酒
- 紀州産南高梅100%使用



ブランド  
サイトは  
こちらから!

**濃厚黒梅酒**

**梅工キスと風味豊かな  
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  
想定原価  
約30円  
(60ml使用)

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





ワイン  
(P.57~70)の  
PDFはこちらから

# Wine

## ワイン

### おいしさの組み合わせは無限大 マリアージュによる芳醇なひと時を

食材や料理と、おいしさの相乗効果を楽しめるワイン。  
さまざまなぶどうの産地や品種、価格帯をご用意し、  
独自のマリアージュを積極的にご提案しましょう。

ポールスター

グランポレール

テタンジェ

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン

マルケス・デ・リスカル

ベリンジャー

P.58

P.61

P.63

P.64

P.65

P.66

- 掲載されている内容は2025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。詳しく述べ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  
¥10,113 F979  
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



樽詰

1杯あたり  
想定原価  
約121円  
(120ml使用)

サーバーから  
注ぐだけ



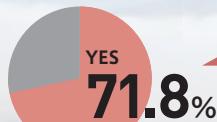
## ポールスター3つのメリット!

- ① 簡単! ② 高利益! ③ 口渋軽減!**

注ぐだけの簡単さで、スピーディにご提供が可能。原価を抑え、スパークリングワインをロスなくグラス売りできる点が強みです。



- Q グラスで注文  
できたらうれしい



グラス注文を  
ご希望のお客様  
は7割以上

※2025年当社調べ n=1,600

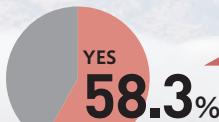
- Q ボトル注文だと  
炭酸が抜けやすい



スパークリング  
だからこそ  
泡はポイント!

※2025年当社調べ n=1,600

- Q ボトルでの注文になるので  
飲みきれない



6割近いお客様  
がボトルでは  
飲みきれない!

※2025年当社調べ n=1,600

## 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。気取らずに「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・ピーチ 1

ミモザ



○ポールスター 4 : オレンジジュース 1

キール・ロワイヤル



○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

# リーズナブルワイン ハウスワインにピッタリ!

## ハートリーフ HEART REEF

### ハートリーフ3つのおすすめポイント

#### ① 利益に繋がる低原価商品!

- 「シャルドネ」や「カベルネ・シラーズ」と、ぶどう品種をメニューに記載できて提供価格もリーズナブル
- 杯数アップにも貢献

1杯あたり  
想定原価  
約101円  
(125ml使用)

#### ② 簡単オペレーションで便利

- 注ぎ口を押すだけで注げる
- 開栓後、おいしさを約1か月キープ!
- 空になった中袋と外箱の分別もラクラク



#### ③ 使い方いろいろ!

- そのままグラスワインで
- 氷やソーダで割っても良し
- フルーツやスパイスを加えたサングリアにも
- 調理用ワインとしても!



オーストラリアのハート型の島の名を持つワイン。日本で人気が高いぶどう品種を使用、豊かな果実味が特長です。グラスワインや飲み放題に最適な大容量商品です。



#### ハートリーフ シャルドネ(白)

日本向けに開発。  
爽やかで豊かな酸が魅力  
品種:シャルドネ種  
3ℓ  
パッケインボックス  
¥2,430\* TF27

飲食店様

甘辛度 甘口 中口 辛口

#### ハートリーフ カベルネ・シラーズ(赤)

日本向けに開発。豊かな果実味と柔らかい口当たり  
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン種、シラーズ種  
3ℓ  
パッケインボックス  
¥2,430\* TF26

飲食店様

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



### お客様や飲食店様のヒーローになりたい!

- 高品質ワインの安定供給が可能
- 人気のシャルドネ&カベルネ
- 手頃な価格  
グラスワイン1杯あたり原価約148円

1杯あたり  
想定原価  
約148円  
(125ml使用)



ブランド  
サイトは  
こちらから!

#### ヒーローズ シャルドネ

心地よい酸味とフレッシュさが絶妙なバランス  
品種:シャルドネ種 主体  
白・750ml  
¥890\* L129

甘辛度 甘口 中口 辛口



#### ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン

飲みやすさと飲みごたえを兼ね備えた赤ワイン  
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン種 主体  
赤・750ml  
¥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



## C.F.G.V. ベルトゥーレ BELTOURE



### フランス産“辛口”スパークリングワイン

- 飲食店様限定フランス産スパークリングワイン
- 料理と合わせやすいフルーティな辛口
- 手頃な価格  
グラスワイン1杯あたり原価約170円

1杯あたり  
想定原価  
約170円  
(125ml使用)

#### ベルトゥーレ ブリュット

フレッシュでフルーティな辛口スパークリングワイン  
品種:ユニー・ブラン種  
白・スパークリング  
750ml  
¥1,020\* PZ97

甘辛度 甘口 中口 辛口



ヨーロッパベストワイナリーが生んだ  
“美しい海”という名のワイン

# ベルメール **BELMER**



ベルメール – 美しい海に育まれた、果実味あふれるフレンチワイン。  
「ベルメール」は、フランス語で“美しい海”を意味する言葉。  
その名の通り、地中海沿岸の豊かな自然と  
陽光に包まれたぶどう畑で育った果実から生まれた、  
豊かな果実味とふくよかな味わいのワインです。  
手がけるのは、フランスの名門ワイナリー「バルトン&ゲスティエ」。  
Wine Star Awards 2024にて「ヨーロッパ・ベスト・ワイナリー」に  
選ばれるなど、確かな品質と伝統を誇ります。

2026年春 新発売

## ベルメール カベルネ・ソーヴィニヨン

ベリーの香りとまろやかな口当たりが  
心地よい、優しいフルボディ赤ワイン  
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン種  
赤・750ml  
¥1,130\* 3R65

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

## ベルメール シャルドネ

リンゴやマンゴーの香りが広がり、  
爽やかな酸味と果実味が心地よい辛口白ワイン  
品種:シャルドネ種  
白・750ml  
¥1,130\* 3R66

甘辛度 甘口 中口 辛口

\*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 飲食店様専用商品 スクリューキャップ仕様

●想定原価はカタログ価格に基づき、税別で計算しています。  
●カタログ価格は、業務用提案本や商品資料などに記載される参考価格です。

60

# 想いをつなぐ日本ワイン



グランポレール  
GRANDE POLAIRE



ブランド  
サイトは  
こちらから!

北海道・長野を中心に  
バラエティ豊かなワインを提供します。

グランポレールは2003年に誕生した  
プレミアム日本ワインブランドです。  
サッポロビールがぶどうづくりから行っており、  
その土地にあった品種の、ぶどうの個性を活かした  
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。



グランポレール  
チーフワインメーカー  
多田 淳



岡山ワイナリー



## 産地の個性を体現するグランポレールのペアリング



### 余市ツヴァイゲルトレーベ × 焼鳥〈たれ〉

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  
甘辛いたれの焼鳥は相性ばつ  
ちり。余市ツヴァイゲルトレーベ  
の優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。



### 余市ケルナー × 刺身

柑橘系やフレッシュハーブのよ  
うな清々しい風味のケルナーは、  
伸びやかな酸味が特長です。  
鮮魚のうまみを引き立てる味  
わいで、わさびやしそ同様の  
爽快な風味が心地よい余韻へ  
続きます。



### 長野メルロー × 焼肉〈たれ〉

プラムやきのこのような香りと、  
熟成感のあるまろやかな口当  
たりが楽しめるメルロー。  
たれの甘みや牛肉のうまみを  
包み込む味わいで、ワインと  
牛肉の一体感を楽しめます。



### 長野シャルドネ × 天ぷら

リンゴや洋ナシのような熟れた  
果実味が魅力のシャルドネ。  
フレッシュな味わいとサクサク  
とした食感が好相性で、生き  
生きとした酸味が天ぷらの素材  
のうまみを引き立てます。



●掲載されている内容は2025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。

## グラントポレール 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  
グラントポ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」

\*2025年に閉園しております

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	余市 ケルナー 750ml ¥2,350* 2S22	安曇野池田 ソーヴィニヨン・ブラン (薫るヴェール)2023 750ml ¥7,300* 3F66	安曇野池田 シャルドネ ブラン・ド・ブラン <トラディショナル・ メソッド>2020 750ml ¥9,500* 3D36		
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2023 750ml ¥7,300* 3P65	長野古里 シャルドネ2022 750ml ¥4,880* 3A25	
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 ピノ・ノワール 2021 750ml ¥7,300* 3K24	余市 ピノ・ノワール 2022 750ml ¥7,300* 3P60	
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 2021 750ml ¥9,800* 3A24	安曇野池田 シラー 2021 750ml ¥7,300* 3A23	安曇野池田 カベルネ・ ソーヴィニヨン 2022 750ml ¥7,300* 3P34	長野古里 カベルネ・ ソーヴィニヨン 2023 750ml ¥4,880* 3R06

\*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。

●カタログ価格は、業務用提案本や商品資料などに記載される参考価格です。





ブランド  
サイトは  
こちらから!

## 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バーニュ・メゾン。初代ピエール・テタンジェから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。



### コント・ド・シャンバーニュ ブラン・ド・ブラン 2013

テタンジェ最高品質のキュヴェ  
品種:シャルドネ種  
白・シャンバーニュ  
750ml  
¥38,000\* 3N76



### ブリュット レゼルヴ

繊細でやわらかな味わいの  
シャンバーニュ  
品種:シャルドネ種、  
ピノ・ノワール種、ムニ工種  
白・シャンバーニュ  
750ml  
¥9,200\* 2Q84  
375ml  
¥5,100\* 2Q86



### ブリュード グラン・クリュ

グラン・クリュ格付けの  
ぶどうのみを使用  
品種:シャルドネ種、ピノ・ノワール種  
白・シャンバーニュ  
750ml  
¥13,300\* 2Q94



### ノクターン

優美で繊細な余韻あふれる  
シャンバーニュ  
品種:シャルドネ種、  
ピノ・ノワール種、ムニ工種  
白・シャンバーニュ  
750ml  
¥10,400\* 2Q99



### プレステージュ ロゼ

エレガントに香る味わい深い  
ロゼシャンバーニュ  
品種:ピノ・ノワール種、  
シャルドネ種、ムニ工種  
ロゼ・シャンバーニュ  
750ml  
¥12,300\* 2Q96  
375ml  
¥6,900\* 2Q98



### ノクターン ロゼ

微かな甘みが魅惑的な味わいの  
ロゼシャンバーニュ  
品種:ピノ・ノワール種、  
シャルドネ種、ムニ工種  
ロゼ・シャンバーニュ  
750ml  
¥13,400\* 2R03



●掲載されている内容は2025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。



ブランド  
サイトは  
こちらから!



# Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE  
DES GRANDS BOURGOGNES

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン

世界を魅了する  
ブルゴーニュのエレガンス



## メゾン・ジョゼフ・ドルーアン

1880年にブルゴーニュの中心地ボーヌで創業。一貫した家族経営で偉大なブルゴーニュのそれぞれの個性を“エレガント”に表現し、その魅力を世界に発信し続けています。そのエレガントな味わいはフランスの三つ星レストランでも愛されています。\*

\*2024年6月ドルーアン社調べ 17軒のフランス三つ星レストランが採用



### シャブリ

本格シャブリを  
スクリューキャップで楽しむ  
品種:シャルドネ種  
白・750ml  
¥3,900\* 3E38

甘辛度 甘口 中口 辛口



### ブルゴーニュ シャルドネ

ブルゴーニュ各地の魅力を  
絶妙にブレンド  
品種:シャルドネ種  
白・750ml  
¥3,800\* 3E39

甘辛度 甘口 中口 辛口



### ブルゴーニュ ピノ・ノワール

ブルゴーニュ各地の魅力を  
絶妙にブレンド  
品種:ピノ・ノワール種  
赤・750ml  
¥3,800\* 3E40

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・ヴェラン

シンガポールエアライン  
ビジネスクラス採用\*

品種:シャルドネ種  
白・750ml  
¥5,000\* 3E36

甘辛度 甘口 中口 辛口  
※2024年6月ドルーアン社調べ



### リュリー ルージュ

三つ星レストランも採用\*する  
お宝村名ワイン  
品種:ピノ・ノワール種  
赤・750ml  
¥6,000\* 3E34

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ  
※2024年6月ドルーアン社調べ



### コート・ド・ボーヌ ルージュ

一級のぶどうも含むベイビー  
クロ・デ・ムーシュ  
品種:ピノ・ノワール種  
赤・750ml  
¥10,000\* 3E29

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ブランド  
サイトは  
こちらから!

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

## “ニクらしい”肉に合う ほど

マルケス・デ・リスカルは肉料理のベストパートナー。

赤白共に美しい酸が、肉の旨味にしなやかに寄り添い、  
料理の味わいを華麗に引き立てます。  
一口ごとに奏でられる絶妙なペアリングを  
是非お楽しみください。



## マルケス・デ・リスカル

銘醸地リオハの地位を確立した1858年創業のスペイン王室御用達ワイナリー。斬新な建築デザインのワイナリーと卓越したワインは、多くの人々を魅了し、World's Best Vineyards 2024で世界No.1に選出され、リオハ地方の名声を今なお世界に発信しています。



### ティント レセルバ

スペイン王室御用達!  
レセルバ級ワイン  
品種:テンプラニーリョ種、  
グラシアノ種  
赤・750ml  
¥3,200\* K270  
赤・375ml  
¥1,980\* B916



### マルケス・デ・アリエンゾ

古樹のぶどうを贅沢に使用した  
クリアンサ級赤  
品種:テンプラニーリョ種  
赤・750ml  
¥1,800\* 3J69



### プロキシモ

コストパフォーマンスに優れた  
リオハの赤  
品種:テンプラニーリョ種  
赤・750ml  
¥1,390\* E265



### ブランコ レセルバ・リムサン

フレンチオーク樽発酵・熟成の  
リッチな白  
品種:ベルデホ種  
白・750ml  
¥2,730\* 2D60

甘辛度 甘口 中口 辛口



### オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン

ルエダ初の  
ソーヴィニヨン・ブラン  
品種:ソーヴィニヨン・ブラン種  
白・750ml  
¥2,080\* LA47



### ブランコ

料理に合わせやすい◎  
爽やか白ワイン  
品種:ベルデホ種  
白・750ml  
¥1,800\* 1L08  
白・375ml  
¥1,100\* B917



甘辛度 甘口 中口 辛口

●掲載されている内容は2025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。



ブランド  
サイトは  
こちらから!

ESTD 1876

# BERINGER

継続して生産している

ナパ・ヴァレー最古の名門ワイナリー\*

\*禁酒法時代(1920~1933年)にもミサ用ワインとしてワインを生産

アメリカントラッドを体現する  
カリフォルニア王道ワイナリーとして、  
150年の歴史に裏付けられた  
カリフォルニアらしい果実味主体の  
味わいと幅広いラインナップを提供します。



## ベリンジャー

1876年創業、銘醸地ナパ・ヴァレーに多数の自社畠を持ち、高品質なワインを継続して生産しているナパ・ヴァレー最古のワイナリー。世界で初めて赤白の両方でワインスペクテーター誌「ワイン・オブ・ザ・イヤー」を受賞した実力派です。



### ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

卓越した凝縮感のある  
人気のカベルネ  
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン種 主体  
赤・750ml  
¥7,800\* J321

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



### ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

完熟した果実味と練れた  
渋味が魅力的なワイン  
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン種 主体  
赤・750ml  
¥2,490\* C469

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



### カリフォルニア メルロー

親しみやすく、熟した果実の  
スムーズな味わい  
品種:メルロー種 主体  
赤・750ml  
¥1,690\* L285

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



### プライベート・リザーヴ シャルドネ

世界一に選ばれた  
ベリンジャーのシャルドネ  
品種:シャルドネ種  
白・750ml  
¥9,900\* J317

甘辛度 甘口 中口 辛口



### ファウンダース・エステート シャルドネ

クリーミーな味わいが融合した  
芳醇な白ワイン  
品種:シャルドネ種 主体  
白・750ml  
¥2,490\* C473

甘辛度 甘口 中口 辛口



### カリフォルニア ホワイト・ジンファンデル

優しい甘さの  
可愛いロゼワイン  
品種:ジンファンデル種 主体  
ロゼ・750ml  
¥1,690\* L280

甘辛度 甘口 中口 辛口

フランス・ガスコニュ地方の新進気鋭のワイナリー

## ドメーヌ・タリケ

美食の地として名高いフランス・ガスコニュ地方の家族経営ワイナリー。1,100haを超える自社畠のぶどうのみを使用して造られたフレッシュでフルーティなワインは、その高い品質から、欧州内の空港のVIPラウンジでも採用されています。



DOMAINE  
TARIQUET



### タリケ クラシック

フレッシュで  
フードフレンドリーな辛口白  
品種:グロ・マンサン種、ユニ・ブラン種、  
コロンバール種、ソーヴィニヨン・ブラン種、  
シャルドネ種、シュナン・ブラン種  
白・750ml  
¥1,183 PH39



### タリケ ソーヴィニヨン

ハーブのニュアンスがある  
爽やかな味わい  
品種:ソーヴィニヨン・ブラン種  
白・750ml  
¥1,328 PH38



### タリケ シャルドネ

果実味と爽やかさの  
バランスの良いシャルドネ  
品種:シャルドネ種  
白・750ml  
¥1,328 TB74



### タリケ ロゼ

料理との相性抜群!  
フランス産辛口ロゼ  
品種:シラー種、カベルネ・フラン種、  
マルスラン種、マルベック種  
ロゼ・750ml  
¥1,328 TX85



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

バロッサ・ヴァレーのぶどう栽培農家を救う為に1979年に設立されたワイナリー。現在も地元バロッサ・ヴァレーとイーデン・ヴァレーの栽培農家と共に土地の個性を反映したワインを生み出しています。



ブランド  
サイトは  
こちらから!



PETER LEHMANN  
Barossa



### ザ・バロッサン シラーズ

バロッサらしいスピシーで  
豊かな果実味の赤  
品種:シラーズ種  
赤・750ml  
¥3,270\* TR38



### ポートレート シラーズ

モダンで  
飲みやすいスタイルの  
シラーズ  
品種:シラーズ種  
赤・750ml  
¥2,160\* LB99



### ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン

カシスやバニラのニュアンスで  
人気のカベルネ  
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン種  
赤・750ml  
¥2,160\* 1N17



### ポートレート リースリング

レモンのような爽やかな  
辛口リースリング  
品種:リースリング種  
白・750ml  
¥2,160\* LC00



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



ブランド  
サイトは  
こちらから!



MATUA



### リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

ニュージーランドらしい  
新鮮で爽やかな味わい  
品種:ソーヴィニヨン・ブラン種  
白・750ml  
¥2,322 MN48



### マトゥア ロゼ

果実味たっぷりで  
爽やかな味わい  
品種:メルロー種 主体  
ロゼ・750ml  
¥2,322 PN25



### リージョナル ピノ・ノワール マルボロ

ほんの少しのスパイシーを感じる  
フレッシュな味わい  
品種:ピノ・ノワール種  
赤・750ml  
¥2,678 MN47



●掲載されている内容は2025年12月現在のものです。

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

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

1551年創業、カバを初めて誕生させた名門

# コドーニュ



ブランド  
サイトは  
こちらから!



1872  
**RAVENTÓS CODORNIU**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

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)と欧州有数の規模を誇ります。



## ドゥーシエ・シュバリエ (ブリュット)

シャンパニュ製法による  
辛口スパークリング  
品種:マカベオ種、チャレッロ種、  
バレリヤータ種  
白・カバ(スパークリング)  
750ml  
¥1,440\* N061



## ヌヴィアナ シャルドネ

トロピカルな果実味で  
親しみやすい味わいの白  
品種:シャルドネ種  
白:750ml  
¥1,230\* LM72  
白:375ml  
¥810\* 2B13



## ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン

果実味と複雑さの  
バランスに優れた赤ワイン  
品種:テンプラニーリョ種、  
カベルネ・ソーヴィニヨン種  
赤:750ml  
¥1,230\* LM71  
赤:375ml  
¥810\* 2B15



自然と調和したフルーティで上質な味わい

# リストル



ブランド  
サイトは  
こちらから!



Listel

リストルは、地中海沿岸に所有する独特の砂地の土壤で育った  
ぶどうを使い高品質なワインを製造しています。

1994年にはISO9001認証を取得、また、ぶどう畠の雑草を  
除草剤を使わずに羊に食べさせる等、環境にやさしいワイン  
製造に取り組んでいます。



## グリ・グラン・ド・グリ

料理を引き立てる  
フレッシュな辛口ロゼ  
品種:グルナッシュ種、  
サンソー種、  
カリニャン種  
ロゼ・750ml  
¥1,620\* J827



## ペティアン・ド・リストル (グレープ)

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  
品種:アイレン種 主体  
スパークリング(微発泡)  
750ml  
¥1,710\* M821



## ペティアン・ド・リストル (ピーチ)

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  
品種:アイレン種 主体  
スパークリング(微発泡)  
750ml  
¥1,710\* 2702



## ペティアン・ド・リストル (青りんご)

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  
品種:アイレン種 主体  
スパークリング(微発泡)  
750ml  
¥1,710\* M629



1863年イタリアピエモンテ州で創業、160年以上の歴史を持つ、  
世界No.1\*アスティ・スプマンテブランド  
【マルティーニ】

\*アスティ・スプマンテ 2024年1~12月販売量・金額において(IWSR社調べ)

**MARTINI**

マルティーニ



ブランド  
サイトは  
こちらから!

イタリア産スパークリングワインの製造方法「マルティーニ方式」を開発した  
マルティーニ社。1895年フェデリコ・マルティーニ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。



## マルティーニ アスティ・スプマンテ

フレッシュな甘さの  
アスティ・スプマンテ  
品種:モスクート・ビアンコ種  
白・スパークリング  
750ml TP54  
375ml B134  
200ml MW66  
オープン価格



## マルティーニ ブリュット

ほど良い酸味と力強い個性が  
特長なスパークリングワイン  
品種:シャルドネ種、  
グレラ種、その他  
白・スパークリング  
750ml C603  
375ml MJ57  
オープン価格



## マルティーニ プロセコ

軽快で爽やかな味わいの  
DOCスパークリングワイン  
品種:グレラ種  
白・スパークリング  
750ml C991  
オープン価格



## マルティーニ ロゼ

豊かなアロマと爽やかさを  
併せ持つエレガントなロゼ  
品種:モスクート種、グレラ種、  
グラッセ種、その他  
ロゼ・スパークリング  
750ml C604  
オープン価格



# 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

## 焼肉

肉と赤ワインは間違いないペアリング！厚みのあるロースにはフルボディタイプ、薄切りのお肉にはタンニンの柔らかいタイプが◎。塩やレモンでシンプルに楽しむなら、軽く冷えたフレッシュな白ワインやスパークリングワインも！

6,000円以上



マルケス・デ・リスカル  
ティント レセルバ  
¥3,200\* K270

### マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ

ワインの持つスパイシーな風味が肉の旨みを引き出します。また、ヒレのようなきめ細やかな肉質には、熟成感のある繊密な渋味の赤ワインが寄り添います。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ベリンジャー ファウンダース・エステート シャルドネ ¥2,490\* C473

マトゥア リージョナル ピノ・ノワール マルボロ ¥2,678 MN47

5,000円

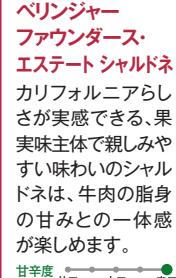


ピーター・レーマン・ワインズ  
ポートレート リースリング  
¥2,160\* LC00

### ピーター・レーマン・ワインズ ポートレート リースリング(左)、 ポートレート シラーズ(右)

柑橘類を想わせるキレのある辛口の白はレモンを搾ったタン塩にピッタリ！赤は黒い果実の風味があり、タレを付けたカルビやロースの旨みとマッチします！

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



ピーター・レーマン・ワインズ  
ポートレート シラーズ  
¥2,160\* LB99

ベリンジャー ファウンダース・エステート シャルドネ  
カリフォルニアらしさが実感できる、果実味主体で親しみやすい味わいのシャルドネは、牛の脂身の甘みとの一体感が楽しめます。

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

4,000円



マルケス・デ・リスカル  
マルケス・デ・アリャンソ  
¥1,800\* 3J69

ベリンジャー  
カリフォルニア メルロー  
¥1,690\* L285

コドニユ  
ドゥーシエ・ショバリエ  
(ブリュット)  
¥1,440\* N061

### ベリンジャー カリフォルニア メルロー

熟したプラムの風味を感じられるまろやかな口当たりのメルロー一種は焼肉と合わせやすく、タレとも寄り添い牛肉の旨みを包み込みます。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

3,000円



サンタ・リタ  
ヒーローズ  
¥890\* L018

サンタ・リタ  
ヒーローズ  
¥890\* L017

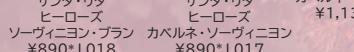
ベルメール  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
¥1,130\* 3R65

### ベリンジャー カリフォルニア メルロー

熟したプラムの風味を感じられるまろやかな口当たりのメルロー一種は焼肉と合わせやすく、タレとも寄り添い牛肉の旨みを包み込みます。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

2,000円



サンタ・リタ  
ヒーローズ  
¥890\* L017

カベルネ・ソーヴィニヨン  
¥890\* L017

ベルメール  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
¥1,020\* PZ97

### ベリンジャー カリフォルニア メルロー

熟したプラムの風味を感じられるまろやかな口当たりのメルロー一種は焼肉と合わせやすく、タレとも寄り添い牛肉の旨みを包み込みます。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

## 焼鳥

部位や味付けで何通りにも楽しめる焼鳥×ワイン。シンプルに鶏の旨味を活かした塩の焼鳥にはスパークリングワインや白ワイン、タレ味のつくねや地鶏、レバーなどの焼鳥には果実味のある、柔らかなタンニンの赤がおすすめです。



テタンジェ  
ブリュット レゼルヴ  
¥9,200\* 2Q84

マルケス・デ・リスカル  
ブランコ  
レセルバ・リムサン  
¥2,730\* 2D60



マルゴー  
ブランコ  
レセルバ  
¥2,730\* 2D60



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ブルゴーニュ シャルドネ  
¥3,800\* 3E39

マルゴー  
ブルゴーニュ  
ピノ・ノワール  
¥3,800\* 3E40



グランボレール  
余市ケルナー  
¥2,350\* 2S22



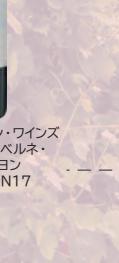
グランボレール  
余市ケルナー  
¥2,350\* 2S23

テタンジェ  
ブリュット レゼルヴ  
上質で柔らかな肉質の焼鳥ときめ細やかな泡立ちのシャンパンニュは質感がピッタリ。伸びやかな酸が素材の旨みを引き出します。

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

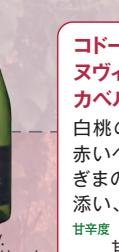


ピーター・レーマン・ワインズ  
ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン  
¥2,160\* 1N17



コドニユ  
ヌヴィアナ シャルドネ  
¥1,230\* LM72

コドニユ  
ヌヴィアナ テンプラニーリョ  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
¥1,230\* LM71



ベルトゥーレ  
ブリュット  
¥1,020\* PZ97

コドニユ  
ヌヴィアナ シャルドネ  
¥1,230\* LM72

コドニユ  
ヌヴィアナ テンプラニーリョ  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
¥1,230\* LM71

コドニユ  
ヌヴィアナ シャルドネ(左)、  
ヌヴィアナ テンプラニーリョ  
カベルネ・ソーヴィニヨン(右)

白桃のような果実味を感じられる白いベリー系の果実味の赤。鶏もも、ねぎまのようなシンプルな味わいに寄り添い、素材とワインの双方を楽しめます。

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

# おすすめワイン早見表

リストは P.79~▶▶をご覧ください。

※一部掲載のない商品がございます。

詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

## 和食・寿司

繊細な素材を引き立てる味わいの和食ともワインは好相性。刺身やお寿司などの海の幸にはミネラル感のある白ワイン、赤身の魚や醤油は口当たりの優しいタイプの赤ワインがマッチします。



### メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

高級和食の定番、天ぷらや寿司にはやっぱりシャブリ。柑橘類を搾って塩で食べる天ぷらとは理想的な組み合わせ。新鮮な魚介類ともキレのある白がよく合います。

甘辛度 甘口 中口 辛口

### メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

¥3,900\* 3E38

### マトゥア リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

グレープフルーツやフレッシュハーブの風味と新鮮で爽やかな味わいの白は、薫味を添えた料理や、柑橘類を搾った焼き物や天ぷらと好相性です。

甘辛度 甘口 中口 辛口



### ドメーヌ・ドルーアン オレゴン クラウドライン オレゴンビッグ・ノワール

¥4,000\* 3F25

### ベリンジャー ファウンダース・エステート メルロー

¥2,490\* C470



### マトゥア リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

¥2,322 MN48



### マルケス・デ・リスカル オーガニック ブランコ

¥2,080\* 1Z09



### グランボレール エスプリド ヴァン ジャボネ 東-SEN-

¥1,514 MX34

### グランボレール エスプリド ヴァン ジャボネ 鈎-AYA-

¥1,514 MX33

### ドメーヌ・タリケ タリケ クラシック(左)、タリケ ロゼ(右)

レモンのような酸が特長の辛口の白はアルコール度数が控えめで、素材を楽しむ刺身や天ぷらがおすすめです。ロゼは甘みのある海老や蟹に寄り添います。

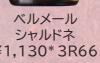
甘辛度 甘口 中口 辛口

甘辛度 甘口 中口 辛口



### コドニユ ヌヴィオナ カバ<ブリュット>

¥1,230\* 1G29



### ベルメール シャルドネ

¥1,130\* 3R66

## 中華

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

### メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ボージョレ・ヴィラージュ

柔らかなタンニンでスパイシーさもある赤は、チャーシューのような軽めの肉料理はもちろんのこと、海鮮中華炒めのような魚介類ともおすすめです。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



### ピーター・レーマン・ワインズ ザ・パッサン シラーズ

¥3,270\* TR38



### メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ボージョレ・ヴィラージュ

¥2,800\* 3E49



### ベリンジャー ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

¥2,490\* C469

### メゾン・ジョゼフ・ドルーアン マコン・ヴィラージュ

ブルゴーニュでも果実味を感じるマコンには、とろみのある八宝菜やあんかけ焼きそばが好相性。海老餃子や小籠包のような点心もよく合います。

甘辛度 甘口 中口 辛口



### ドメーヌ・タリケ タリケ コート

¥2,294 PH41



### マルケス・デ・リスカル ブランコ

¥1,800\* 1L08



### マルケス・デ・リスカル リスカル テンプラニーリョ・シラー

¥1,700\* 1K23



### リストル グリ・グラン・ド・グリ

¥1,620\* J827

### ベリンジャー ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

熟れた果実味が特長の赤は、料理を受け止める懐の深さが魅力です。麻婆豆腐のようなスパイシーな料理と合わせると辛みを受け止めてくれます。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



### マルケス・デ・リスカル プロキシモ

品の良いタンニンと豊かな果実味の赤は、肉野菜炒めや青椒肉絲のような甘辛い味付けの肉と野菜の料理と好相性です。意外なメニューではビータン豆腐とも◎

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

マルケス・デ・リスカル プロキシモ  
¥1,390\* E265



ノンアルコール&ソフトドリンク  
(P.71~74)の  
PDFはこちらから

# Non-alcoholic & Soft drink

## ノンアルコール&ソフトドリンク

本格的な味わいと気軽さが人気  
多彩なメニュー展開でファン層を獲得

味そのものが好きと積極的に選ぶお客様も多い

ノンアルコールのドリンクは、リピート率も高いのが特長。

産地や素材にこだわり、一杯の満足感をさらに高めましょう。



濃い搾りブランド

P.72



サッポロ プレミアム  
アルコールフリー

P.73



北海道富良野ホップ炭酸水

P.73



ノンアルコール  
カクテル

P.74

ノンアルコール / 缶

# 濃い搾りブランド

しっかりすっぱいレモン味・芳醇な味わいのグレフル味、  
満足できる“濃いめ”的ノンアルコールサワー。

居酒屋のような濃いめの手搾り感

（レモン）

- シチリア産手摘みレモン果汁入り
- 糖類ゼロ<sup>\*1</sup> / プリン体ゼロ<sup>\*2</sup>

（グレフル）

- グレープフルーツ果汁入り
- 糖類ゼロ<sup>\*1</sup> / プリン体ゼロ<sup>\*2</sup>

# 濃くて旨くて大満足！

ノンアルコールサワー  
満足してる？



## 濃いめの手搾り感！



\*1: 食品表示基準による \*2: 100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0としています

# サッポロ プレミアム アルコールフリー

ノンアルコール需要へ対応する必須アイテム。

## ビールに近いコクとうまさ

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

### Q 飲食店でのノンアルコールビール 飲用経験

約4割のお客様が  
すでに経験あり!

飲んだことがある  
**39.6%**

※2025年当社調べ n=1,219



缶 350ml G062 / 小びん 334ml C005

## ソフトドリンク

# ポッカサッポロの 北海道富良野ホップ炭酸水

ホップ由来の  
爽やかな香りと  
ほろにがい味わい  
**無糖**

サッポロビールと協働開発した、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、ほろ苦い味わいが楽しめ、炭酸の刺激でリフレッシュできます。ホップのエキス使用。※香料使用



**pokka sapporo ★ SAPPORO**

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



サッポロビールが育種開発  
北海道上富良野産ホップのエキス使用

フランピューティとは  
サッポロビールの原料研究の中で誕生し、2010年に品種登録されたホップの品種です。フルーティーでみずみずしい香りが特長で、球花は大きく卵型。ホップ育成に知見のあるサッポロビールだからこそ、交配育成を通じて開発が実現しました。



# 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・シロップ等を活用したおしゃれなドリンク。

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。



500ml業務用  
Ribbon  
沖縄パイナップル  
シロップ



1L 業務用  
知覧にっぽん  
紅茶

## 飲み方提案

### 沖縄パインと知覧紅茶の 南国風アイスティー



- Ribbon 沖縄パイナップルシロップ…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レーティーになります



1L業務用  
北海道コーン茶

## 飲み方提案

### 北海道コーン キャラメルラテ



- 北海道コーン茶…120ml
- 牛乳…40ml
- キャラメルシロップ…10ml



500ml業務用  
瀬戸内レモン  
レモネードベース



1L 業務用  
玉露入りお茶

## 飲み方提案

### 瀬戸内レモネード グリーンティー



- 玉露入りお茶…120ml
- 瀬戸内レモン レモネードベース…30ml
- 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%

## 飲み方提案

### トマトレモンスカッシュ



- 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
- サッポロクリアタンサン…70ml
- レモンくし切り…1個

## Drink Line Up

### ビール テイスト

詳しくはP13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(樽生)

アルコール分 5%  
20ℓ樽 0458  
10ℓ樽 0806



#### エビスピール

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



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



妥協なくこだわり続ける、  
香ばしく芳醇なエビスピールなら  
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%  
10ℓ樽 K219



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。

#### 琥珀エビス プレミアムアンバー(樽生)

アルコール分 5%  
10ℓ樽 1W69



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  
かな香りが魅力のビ尔斯ナーブ  
リール。



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



#### エビスピール プレミアムブラック

アルコール分 5%  
小びん 334ml K223 30本



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。  
ごだわりの原料と製法に  
より磨き続けてきたコクに  
加え、ビール好きのための  
確かなうまさを追求した  
味わいです。



北海道産大麦麦芽使用、  
富良野産ホップ一部  
使用。素材のうまみを  
引き出す製法で、爽や  
かな生を握りたした  
味わいはそのままに  
「麦由来のおいしさ」  
が進化しました。

#### エーデルビ尔斯

アルコール分 5%  
10ℓ樽 S016



素材のうまみ、爽や  
かな味わい。  
ファインアロマホップ  
の上品な香りが魅力  
です。



新潟県限定期。新潟の食に合う、爽や  
かなのどごしです。



#### 新潟限定ビール 風味爽快ニシテ(樽生)

アルコール分 5%  
10ℓ樽 PP94  
首都圏一部・沖縄県 限定販売



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。



#### 北海道生搾り(樽生)

発泡酒 アルコール分 5.5%  
20ℓ樽 F302  
10ℓ樽 F301

#### サッポロ クラシック

(樽生) アルコール分 5%  
20ℓ樽 0122 10ℓ樽 4761  
(ひん) アルコール分 5%  
大びん 633ml 0600 20本  
中びん 500ml 8860 20本  
北海道 限定販売



静岡麦酒(樽生)

アルコール分 5%  
20ℓ樽 H248 10ℓ樽 G476  
静岡県 限定販売



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



#### サッポロ ザ・ドラフティ

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

### ハイボール& スピリッツ

詳しくはP31へ



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

#### デュワーズ(樽詰)ハイボール

アルコール分 8%  
10ℓ樽 ¥8,380 TY45  
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



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、バランス良くなめらかに  
仕上げたスコッチウイスキーです。

#### デュワーズ ホワイト・ラベル

アルコール分 40%  
1,750ml オープン価格 MT22 6本  
700ml オープン価格 C592 12本  
200ml オープン価格 PT92 48本



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

#### デュワーズ12年

アルコール分 40%  
700ml  
オープン価格 2W75 12本



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15年

アルコール分 40%  
750ml  
¥7,800 3H50 6本

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



デュワーズ史上最高峰の  
なめらかな味わいが特長の  
ダブルダブルシリーズ。重  
厚で甘さが特長のオロゾ  
シェリー樽でフィニッシュ。

#### デュワーズ ダブルダブル21年

アルコール分 46%  
500ml ¥17,000 1M20 6本  
年間数量限定



繊細でドライさが特長の  
バロ・コレタードシェリー樽で  
フィニッシュ。

#### デュワーズ ダブルダブル27年

アルコール分 46%  
500ml ¥34,000 1M19 6本  
年間数量限定



甘さと濃厚さが特長のベ  
ドロ・ヒメネスシェリー樽で  
フィニッシュ。

#### デュワーズ ダブルダブル32年

アルコール分 46%  
500ml ¥56,000 1M18 6本  
年間数量限定



歴史上、初めて英国王室御用達  
「Royal」の称号を賜ったス  
コッチウイスキーであり「王の  
ためのウイスキー」と称される。  
オロロソシェリー樽でフィニッシュ  
したシングルモルトウイスキー。

#### ロイヤル・ブランカラ12年

アルコール分 46%  
700ml ¥9,000 2E43 6本  
年間数量限定

#### デュワーズ18年

アルコール分 40%  
750ml  
¥15,000 1V37 6本

●掲載されている内容は2025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。

	パロ・コルタド シエリー樽でフィニッシュしたシングルモルトウイスキー。		オロソ/パロ・コルタド/ペドロ・ヒメネスのシェリー樽フィニッシュをブレンドしたシングルモルトウイスキー。		伝統と歴史を尊重しつつ、常に革新に挑戦するブランド。ポートワイン樽でフィニッシュしたプレミアムバーボン。		少量生産で製造。ブラウンシュガーの甘味が特長です。		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。
<b>ロイヤル・ブラックラ18年</b> アルコール分 46% 700ml ¥22,000 2E44 6本 年間数量限定		<b>ロイヤル・ブラックラ21年</b> アルコール分 46% 700ml ¥38,000 2E45 6本 年間数量限定		<b>エンジェルズ エンヴィ</b> アルコール分 43% 750ml ¥10,880 2W72 6本 年間数量限定		<b>エライジャ・クレイグ スマールバッチ</b> アルコール分 47% 750ml ¥4,100 LS52 12本		<b>エヴァン・ウィリアムス ブラックラベル</b> アルコール分 40% 700ml オープン価格 2Y21 12本	
	バーボンとして数少ないヴィンテージ表記に加えて、樽詰めした日までも記載されている珍しい逸品です。		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。		2年~3年オーク樽熟成したバカルディラム原酒をブレンド。ハイボールやキューパリフレなど幅広い飲み方で楽しめるリッチで深みのある味わいです。		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。		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。
<b>エヴァン・ウィリアムス シングルバレル</b> アルコール分 43% 750ml ¥5,800 C585 6本 年間数量限定		<b>バカルディ スペリオール</b> 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		<b>バカルディ ゴールド</b> 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		<b>バカルディ ブラック</b> アルコール分 40% 750ml オープン価格 C684 12本		<b>バカルディ エイト</b> アルコール分 40% 750ml オープン価格 C685 12本	
	世界No.1ラムブランド「バカルディ」が開発した正統派スピアードラム。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作れるモヒートリキュールです。		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シンです。
<b>バカルディ スパイスト</b> アルコール分 35% 700ml オープン価格 1C70 6本		<b>バカルディ リモン</b> アルコール分 27% 700ml オープン価格 3H51 6本		<b>バカルディ クラシック カクテルズ モヒート</b> アルコール分 18% 700ml オープン価格 PM82 6本		<b>ポンペイ・サファイア</b> 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 3S14 120本		<b>ポンペイ・サファイア プレミアクリュ</b> アルコール分 47% 700ml ¥5,300 2M42 6本	
	最高品質を追求したフランス産スーパー・プレミアムウォッカ。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ォッカです。		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ォッカです。		ロワール地方・アンジュ産の香り高いウイリアムズペイア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ォッカです。		1806年、ジョージアの貴族エリストフ家が開発したスタンダードウォッカ。
<b>グレイグース</b> アルコール分 40% 700ml オープン価格 C656 6本 50ml オープン価格 3P11 144本		<b>グレイグース ル・シトロン</b> アルコール分 40% 700ml オープン価格 LX98 6本		<b>グレイグース ル・オランジエ</b> アルコール分 40% 700ml オープン価格 LY08 6本		<b>グレイグース ラ・ポワール</b> アルコール分 40% 700ml オープン価格 C661 6本		<b>エリストフ</b> アルコール分 37.5% 700ml オープン価格 TQ07 6本	
	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。		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。
<b>パトロン シルバー</b> アルコール分 40% 750ml ¥7,800 C628 12本		<b>パトロン レボサド</b> アルコール分 40% 750ml ¥9,500 C629 12本		<b>パトロン アネホ</b> アルコール分 40% 750ml ¥11,000 C630 12本		<b>カミノ・レアル ホワイト</b> アルコール分 35% 750ml オープン価格 M639 12本		<b>カミノ・レアル ゴールド</b> アルコール分 40% 750ml オープン価格 M591 12本	
	バーテンダー愛用のプレミアムフレンチヴェルモットです。		食前酒として楽しめる甘口フレンチヴェルモットです。		バニラの花の芳醇な香りと、柑橘系をベースにりんご・ショウガ・ハチミツのニュアンスをミックスさせたヴェルモットです。		熟した果実の香りと、ベースにハーブの苦味を持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、柑橘系のベースには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。
<b>ノイリー・プラット ドライ</b> 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		<b>ノイリー・プラット スイート</b> アルコール分 16% 1,000ml オープン価格 1H85 6本		<b>マルティーニ ビアンコ</b> アルコール分 15% 750ml オープン価格 LR10 6本		<b>マルティーニ ロッソ</b> アルコール分 15% 750ml オープン価格 LR09 6本		<b>マルティーニ エキストラ・ドライ</b> アルコール分 18% 750ml オープン価格 LR11 6本	

6本 は1函あたりの本数です。

商品一覧(P.75~86)の  
PDFはこちらから

## Drink Line Up



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。

### 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



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

### マルティーニ ピター

アルコール分 28.5%  
700ml  
オープン価格 3K50 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。

### ヒノテイク

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き職人の技術から生まれた、程よいフルーツの甘味とフレッシュな味わいのプレミアムブ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



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葉草系リキュールです。

### ベネディクトン DOM

アルコール分 40%  
750ml  
オープン価格 C552 12本



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

### リゼット・クレーム・ド・カシス

アルコール分 20%  
700ml  
オープン価格 T188 6本



バーディー社と当社が開発したオリジナルの中味仕様です。さまざまなカクテルでバランスのとれたピーチの香昧をお楽しみいただけます。

### リゼット・ピーチ

アルコール分 15%  
700ml  
オープン価格 C065 6本

## サワー&カクテル

詳しくはP43へ



ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立ての、まろやかな口当たりのサワー。  
※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。

### サッポロサワー 氷彩1984 樽詰 ブレーン

リキュール アルコール分 7%  
10l樽 ¥5,170 3H30  
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立ての、まろやかな口当たりに、レモン果汁で仕上げた豊かで品のある風味。

### サッポロサワー 氷彩1984 樽詰 レモン

リキュール アルコール分 7%  
10l樽 ¥5,503 3H31  
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



1984年に誕生し、飲食店で愛され続けてきた「氷彩」の素(40度)。ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立ての、まろやかな口当たり。  
※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。

### サッポロサワー 氷彩1984 素 40度

リキュール  
アルコール分 40%  
ペットボトル 1,800ml ¥2,900 3G76 6本  
※26年3月頃リニューアル予定



1984年に誕生し、飲食店で愛され続けてきた「氷彩」の素(25度)。ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立ての、まろやかな口当たり。  
※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。

### サッポロサワー 氷彩1984 素 25度

リキュール  
アルコール分 25%  
びん 500ml ¥650 3G75 12本



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

### 濃いめのレモンサワーの素

リキュール  
アルコール分 25%  
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 3R20 6本  
びん 500ml ¥650 3R19 12本



グレープフルーツのジューシーな甘酸っぱさとは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。グレープフルーツ果汁入り。

### 濃いめのグレフルサワーの素

リキュール  
アルコール分 25%  
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 3R24 6本  
びん 500ml ¥650 3R23 12本



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

### 男梅の酒

リキュール  
アルコール分 15%  
びん 720ml ¥800 1L91 12本



男梅キャンデーのあの味がサワーに炭酸水で割るだけで簡単にじょっぱい旨さの男梅サワーが完成します。

### 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



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

### パリキング

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



巨峰ぶどうならではの爽やかなおいしさにこだわったお酒です。

### 果実のめぐみ 巨峰酒

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



白桃の甘く豊かな味と香りが楽しめるお酒です。

### 果実のめぐみ 桃酒

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



はちみつの豊かな甘さと爽やかなりんごの風味が魅力のお酒です。

### 果実のめぐみ はちみつりんご酒

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



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

### 果実のめぐみ はちみつゆず酒

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



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。

### スピーディーカクテル 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  
¥1,647 MY11 6本

## 焼酎

詳しくはP53へ



協働契約栽培大麦を使った原酒を製造・ブレンドすることで、フ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  
720ml ¥1,039 P333 12本



北海道産大麦100%で仕込んだ本格焼酎。麦の如きの香りとやかで豊かな後味。

### 黒和ら麦

麦 アルコール分 25%  
1.8l ¥2,287 A012 6本  
720ml ¥1,425 2T33 12本



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



さつまいの素朴で口当たりのよい甘みと、「からり」としたさわの良い後口が特長。飲み飽きない焼酎。

### からり芋

芋 アルコール分 25%  
1.8l 720ml  
2025年12月現在価格 ¥2,316 E99 6本  
2026年4月以降価格 ¥2,485  
2025年12月現在価格 ¥1,262 P544 12本  
2026年4月以降価格 ¥1,369

●掲載されている内容は2025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。



甕(かめ)貯蔵酒を一部使用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。



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。



甕(かめ)貯蔵酒を一部使用しており、濃厚な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。



複数の本格麦焼酎と甲類焼酎をブレンド。豊かな香りとまろやかな後味が特長。

## こくいも

アルコール分 20% アルコール分 25%  
1.8ℓ 1.8ℓ ¥1,520 PK81 6本  
¥1,301 TY43 6本 900ml ¥819 TX35 6本

## こくいも やわらか

アルコール分 25%  
4ℓ ¥3,055 Y166 4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。



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。

## サッポロ口焼酎

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

## サッポロ口焼酎 BIB

アルコール分 20%  
1.8ℓ ¥11,777 N332 1本  
アルコール分 25%  
1.8ℓ ¥13,427 N336 1本



まろやかでケセがなく、割材に適しています。

## 業務用焼酎

アルコール分 20% 4ℓ  
オープン価格 G019 4本  
地域限定販売  
北海道 東京都 埼玉県 千葉県  
神奈川県 群馬県 栃木県 滋賀県 山梨県  
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 4本  
地域限定販売

東京都 埼玉県 千葉県 神奈川県  
群馬県 栃木県 滋賀県 山梨県  
新潟県 長野県

## 梅酒

詳しくはP53へ



ぶどう、梅、しそ、3つの素材のボリューム入り。フルーティな口当たりとあざやかな赤色が特長の梅酒。



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

## ノンアルコール

詳しくはP71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 24本  
小びん 334ml C005 30本



## サッポロ 濃い搾りレモンサワー ノンアルコール

缶 350ml  
¥141 3H08  
24本



## サッポロ 濃い搾りグレフルサワー ノンアルコール

缶 350ml  
¥141 3J81  
24本

## ポッカサッポロ 業務用商品



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

## 720ml業務用 ポッカレモン 100%

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



レモン果汁10%、保存料入り。創業時の瓶形状を継承したボトル容器。100%レモン果汁 同様の酸味と香りに仕上げた10%レモン果汁入り飲料です。カクテル・お料理に最適。保存がきいて、とても経済的です。

## 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



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

## 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



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

## 1L業務用 ポッカレモン

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

# Drink Line Up



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。



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。



シチリア産レモン果汁100%。搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現した。香料無添加の濃縮還元100%レモン果汁です。



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。鮮やかな液色でおいしさ感を引き立てます。国産茶葉100%、熊本県産玉露使用。(国産茶葉のうち熊本県産玉露は10%使用)



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。棒ほうじ茶ならではの華やかな香りとコクを感じられる深い味わいに仕上げました。業務用専用の濃いめの味わいで、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。

## 1L業務用 ポッカレモン バルプリッヂ

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

## 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



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。無糖なのにほのかな甘みがあります。業務用専用に濃いめの味わいに仕上げました。



北海道産契約栽培とうもろこしを使用<sup>※</sup>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。  
<sup>※</sup>焙煎とうもろこしを使用

## 1L業務用 知覧につぽん紅茶

紅茶飲料  
紙パック 1,000ml ¥265 WT00 6本  
賞味期間6ヶ月

## 1L業務用 北海道コーン茶

コーン茶(清涼飲料水)  
紙パック 1,000ml ¥265 WT01 6本  
賞味期間6ヶ月



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



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



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サワーなど手軽につくれます。



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



沖縄県産パイナップル果汁を使用し、しっかりとした香りと甘みを楽しめるシロップです。



沖縄県産(やんばる地域)のシークワーサー果汁を使用したシロップです。シークワーサーならではのさわやかさとほのかな甘みが感じられる味わいです。



中国福建省産茶葉を使用した豊かな味わいとすっきりした後味のスタンダードな烏龍茶です。

5倍希釈時 果汁1%  
**500ml業務用**  
**瀬戸内レモン レモネードベース**

清涼飲料水  
紙パック 500ml ¥510 WV02 12本  
賞味期間9ヶ月

5倍希釈時 果汁1%  
**1L業務用 Ribbon レモンシロップ**

清涼飲料水  
紙パック 1,000ml ¥470 WV05 6本  
賞味期間9ヶ月

5倍希釈時 果汁10%未満  
**500ml業務用 Ribbon 沖縄パイナップルシロップ**

清涼飲料水  
紙パック 500ml ¥850 WV03 12本  
賞味期間9ヶ月

5倍希釈時 果汁10%未満  
**500ml業務用 Ribbon 沖縄シークワーサーシロップ**

清涼飲料水  
紙パック 500ml ¥635 WT96 12本  
賞味期間9ヶ月



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

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。

販売エリア：  
関東甲信越・中部・近畿  
**烏龍茶**

ウーロン茶飲料  
RTB 200ml ¥136 HL93 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。

販売エリア：  
関東甲信越・中部・近畿  
**Ribbon オレンジ10%**

10%オレンジ果汁入り飲料  
RTB 200ml ¥136 HL91 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。

無糖、無着色の炭酸飲料です。アルコールのミキサーでリリンクとしてお使いいただけます。

販売エリア：  
関東甲信越・中部・近畿  
**Ribbon タンサン**

炭酸飲料  
RTB 190ml ¥101 HL75 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。

富士山の麓で採水されたナチュラルミネラルウォーターです。バナジウムも含んだ軟水で、手軽にのどの渇きを潤したいときに最適です。富士山麓の恵みを感じていただけます。

富士山の  
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 590ml  
¥155 WV52 24本  
賞味期間25ヶ月



純水で作ったクリアな味わいの炭酸水です。炭酸の爽快感と最後まで癖のない透き通った味わいが楽しめます。お酒と合わせてもそのままでもさまざまなシーンや用途にご利用いただけます。

**サッポロクリアタンサン**

炭酸飲料  
ペットボトル 1,000ml ¥240 WV72 12本  
ペットボトル 600ml ¥180 WV70 24本  
賞味期間6ヶ月

純水で作ったクリアな味わいの炭酸水です。炭酸風味の炭酸水なので、強炭酸の爽快感とレモンの爽やかな香りで気持ちがリフレッシュできます。瀬戸内レモンのピールエキスを配合したドライな味わいで、そのままでもお酒と合わせても楽しめます。

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さわやか<sup>※</sup>香り<sup>※</sup>と、ホップのほろ苦い味わいが楽しめ、炭酸の刺激でリフレッシュできます。  
<sup>※</sup>香料使用

**北海道富良野ホップ炭酸水**

炭酸飲料  
ペットボトル 500ml ¥180 WV71 24本  
賞味期間7ヶ月

**サッポロクリアタンサン レモン**

炭酸飲料  
ペットボトル 500ml ¥180 WV71 24本  
賞味期間6ヶ月

北陸炭酸水

ペットボトル 500ml ¥180 WS89 24本  
賞味期間7ヶ月

心地よい酸味とフレッシュさが絶妙なバランスで溶け合った味わいが魅力です。低温で発酵させることによって果実蜜溢れる味わいを実現させました。



チリ  
**サンタ・リタ  
ヒーローズ シャルドネ**

750ml 12本 ¥890\* L129

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、しっかりとした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

●掲載されている内容は2025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。

南仏の温暖な気候で育ったシャルドネ種を使用。リンゴやマンゴーの香り、爽やかな酸味と豊かな果実味が魅力の辛口白ワインです。



**フランス**  
**ベルメール シャルドネ**

750ml 12本 ¥1,130\* 3R66

甘辛度 甘口 中口 辛口

色は黄金色に輝き、完熟した果実の甘いアロマとスパイシーな香りが魅力的な白ワインです。酸味のバランスも良く、華やかな味わいが楽しめます。



**スペイン**  
**バラ・ヒメネス シャルドネ [オーガニック]**

750ml 6本 ¥1,147 1D54

甘辛度 甘口 中口 辛口

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 ¥1,183 PH39

甘辛度 甘口 中口 辛口

深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派。ピーチやバッショングルーツなどの果実の香り、フレッシュな口当たり、厚みのある味わいやバランスのよさ、そして長い余韻などが魅力です。



**スペイン**  
**コドーニュ ヌヴィアナ シャルドネ**

750ml 6本 ¥1,230\* LM72

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、樽を一部使用することでこのフルーティなシャルドネに力強さと程よいバランスをもたらしています。



**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

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、しっかりととした味わいが楽しめます。



**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

甘辛度 甘口 中口 辛口

白い花のアロマと樽熟成から生まれるバニラやトーストの香りが複雑に絡み合います。丸みのある舌触りと、果実味と酸味のバランスが見事です。



**スペイン**  
**バラ・ヒメネス シャルドネ樽熟成 [オーガニック]**

750ml 6本 ¥1,504 1U66

甘辛度 甘口 中口 辛口

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。



**日本**  
**グランポレール エスプリド ヴァン ジャボネ 泉-SEN-**

720ml 12本 ¥1,514 MX34

甘辛度 甘口 中口 辛口

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。さりとての風味が普段の和食や軽い食事を引き立てます。



**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 ¥1,690\* L278

甘辛度 甘口 中口 辛口

自社で栽培されたぶどうを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。ベルデらしい爽やかでフルーティな味わいが特長です。



**スペイン**  
**マルケス・デ・リスカル ブランコ**

750ml 6本 ¥1,800\* 1L08

甘辛度 甘口 中口 辛口

樹齢25年以上のぶどうを使用。柑橘系やバナナップル、メロンなどのフルーツの香りにフレッシュなハーブとミネラルが特長的です。爽やかでアロマティックな味わいで、クリーンな余韻が長く続きます。



**スペイン**  
**マルケス・デ・リスカル オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン**

750ml 6本 ¥2,080\* LA47

甘辛度 甘口 中口 辛口

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



**アメリカ**  
**ピーター・レーマン・ワインズ ポートレート リースリング**

750ml 6本 ¥2,160\* LC00

甘辛度 甘口 中口 辛口

ミュラートウルガウは、世界ではドイツで多くつくれ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な味わいのワインです。



**日本**  
**グランポレール 余市ミュラートウルガウ**

750ml 12本 ¥2,220\* 2S25

甘辛度 甘口 中口 辛口

地ぶどうグロ・マンサンの厚み、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ます。



**フランス**  
**ドメーヌ・タリケ タリケ レゼルヴ**

750ml 6本 ¥2,294 PH40

甘辛度 甘口 中口 辛口

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ぶどうから生まれた、上品でスタイル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。



**フランス**  
**ドメーヌ・タリケ タリケ プルミエール・グリヴェ**

750ml 6本 ¥2,294 PH33

甘辛度 甘口 中口 辛口

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。シャルドネとソーヴィニヨン・ブランの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。シャルドネの円熟感とソーヴィニヨン・ブランのミネラル感の調和が素晴らしい白ワインです。



**フランス**  
**ドメーヌ・タリケ タリケ コーテ**

750ml 6本 ¥2,294 PH41

甘辛度 甘口 中口 辛口

グレープフルーツ、グリーンメロン、バッショングルーツの香りに満ちあふれ、品種特有のバジルなどグリーンハーブのアロマとクリスピーサが光ります。新鮮で爽やかな味わいは、まさしくニュージーランドを感じます。



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

750ml 6本 ¥2,322 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

●本 は1箇あたりの本数です。  
 \*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。  
 ●カタログ価格は、業務用提案本や商品資料などに記載される参考価格です。



スクリューキャップ仕様



有機ぶどう使用のオーガニックワイン

## Drink Line Up



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 ¥2,490\* C473

甘辛度 甘口 中口 辛口



フランス産オーク樽で発酵しています。シユール・リー製法にて濾とコンタクトを行い、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 6本 ¥2,730\* 2D60

甘辛度 甘口 中口 辛口



緑がかった淡い黄色。レモンやライムを想わせるフレッシュな柑橘系果実のアロマで、わずかな酸味が心地よく、ほのかに火打石のニュアンスを感じます。柔らかさと酸味のバランスに優れた白ワインです。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ブルゴーニュ アリゴテ**

750ml 6本 ¥2,800\* 3E44

甘辛度 甘口 中口 辛口



輝きのある黄色、フローラルでフルーティなアロマ。まるでフレッシュなぶどうを噛んでいるかのような味わいで、軽やかで心地よい余韻が楽しめるワインです。ステンレスタンクで6~10ヶ月熟成。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
マコン・ヴィラージュ**

750ml 6本 ¥3,200\* 3E43

甘辛度 甘口 中口 辛口



果実味豊かでフレッシュなぶどうを使用し、柑橘やパイナップルを想わせる香りと豊かな酸味が特長の、キレのある辛口のワインに仕上げました。

【日本】

**グランポレール  
長野シャルドネ**

750ml 12本 ¥3,400\* 2S21

甘辛度 甘口 中口 辛口



フルーティで生き生きとした伝統的なスタイルのエレガントなブルゴーニュの白ワインです。緑がかった輝きのある黄金色。フレッシュなぶどうと爽やかなハーブのアロマ。口に含むとエレガントなテクスチャーが楽しめます。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ブルゴーニュ シャルドネ**

750ml 6本 ¥3,800\* 3E39

甘辛度 甘口 中口 辛口



シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。フルーティな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口白ワインです。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
シャブリ**

750ml 12本 ¥3,900\* 3E38

甘辛度 甘口 中口 辛口



シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。レモンとハーブの典型的な香りとキンメリヤン土壤由来の塩味があり、力強く生き生きとしているながらソフトで繊細。バランスに優れたエレガントなワインです。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
シャブリ レゼルヴ・ド・ヴォードン**

750ml 6本 ¥4,500\* 3E37

甘辛度 甘口 中口 辛口



樹齢80年以上のセミヨンで造られた白ワインを5年の瓶熟後にリリース。白い花や洋ナシ、アプリコット、蜜蠟の香り。アタックは滑らかで、グレープフルーツのような苦みもあり、余韻が長く続きます。

【オーストラリア】

**ピーター・レーマン・ワインズ  
マスターズ マーガレット セミヨン**

750ml 6本 ¥4,670\* 1N15

甘辛度 甘口 中口 辛口



イーデン・ヴァレーの単一畠のワインを5年の瓶熟成を経てリリース。ライムやハーブのような柔らかい香りに少しひょうせいな香り。ビュアな果実味、石灰やミネラルのニュアンスがある、辛口のリースリングです。

【オーストラリア】

**ピーター・レーマン・ワインズ  
マスターズ ウィガン リースリング**

750ml 6本 ¥4,670\* 1N16

甘辛度 甘口 中口 辛口



ヴィラメット・ヴァレーのドルーアン・ファミリーの2つの自社畠から造られるオレゴン産シャルドネの魅力が詰まつ一本。フレッシュな柑橘系果実や蜂蜜のニュアンスがあり、リッチでありながら親しみやすい味わいです。

【アメリカ】

**ドメーヌ・ドルーアン オレゴン  
ラ・メゾネット シャルドネ**

750ml 12本 ¥5,000\* 3F18 数量限定

甘辛度 甘口 中口 辛口



緑がかった金色で、熟したシャルドネのアロマ。心地よい豊かな果実の丸みが口を覆う、笑顔になるワインで、ブイ・フュイセに近いスタイルです。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
サン・ヴェラン**

750ml 6本 ¥5,000\* 3E36

甘辛度 甘口 中口 辛口



ローマ時代から知られるマコネ地方の銘醸地、ブイ・ヴァンゼル。緑がかった淡い黄色。白い花や白桃のような華やかなアロマに、熟したぶどう、アーモンド、フレッシュなヘーゼルナッツ、シナモンの味わいを感じます。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ブイ・ヴァンゼル**

750ml 6本 ¥6,500\* 3E35

甘辛度 甘口 中口 辛口



このワインは一部をステンレスタンクで発酵・熟成させ生き生きとした果実味を保ち、残りはフレンチオーク樽で発酵させ果実の複雑さを引き出し、その2つのワインをブレンドすることで生まれる、ビュアなシャブリとエレガントなマルソーの要素と一緒にしたような味わいです。

【アメリカ】

**ドメーヌ・ドルーアン オレゴン  
オレゴン シャルドネ アーサー**

750ml 6本 ¥7,000\* 3F19 数量限定

甘辛度 甘口 中口 辛口



パッションフルーツやグレープフルーツを想わせる華やかなアロマと、豊かな酸味が感じられる日本ワインです。後口に、柑橘の果皮を想わせる苦味が心地よく広がり、引き締まった印象を与えます。

【日本】

**グランポレール  
安曇野池田ソーヴィニヨン・ブラン(薫るヴェール) 2023**

750ml 6本 ¥7,300\* 3F66

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。引き立った酸味、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を感じられます。

【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



標高が400メートルとこの地域でもっとも高地に位置する村の一つ。エレガントな白い花、熟したプラム、ほのかな蜂蜜のアロマ。フレッシュさからまろやかさへと変化し、豊かなミネラル感もしっかりと表現されたワインです。

【フランス】

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
サン・ロマン ブラン**

750ml 6本 ¥8,000\* 3E33

甘辛度 甘口 中口 辛口



芳醇な香りから偉大さが伝わる“世界が認めたベリンジャー最高峰の味わい”。黄金色を帯び、フレンチオーク樽熟成によるバタースコッチやバニラの香りとリッチなボディ、いつまでも続く余韻の長さも感動的です。

【アメリカ】

**ベリンジャー  
プライベート・リザーヴ シャルドネ**

750ml 12本 ¥9,900\* J317

甘辛度 甘口 中口 辛口

●掲載されている内容は2025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。



澄んだ麦わら色。柑橘類、白い花、アスパラガスの複雑な香り。優れた日照条件とキンメリジャン土壤の一級畠に由来する、豊かで凝縮感のある果実味と、海洋性のミネラル感が心地よく感じられる味わいです。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
シャブリ プルミエ・クリュ モンマン2023**

750ml 6本 ¥10,000\* 3P47

甘辛度 甘口 中口 辛口



有名一級畠の若樹のぶどうが含まれる、通称“ペイピー クロ・デ・ムーシュ”。淡い黄金色で、蜂蜜、アーモンド、レモングラスの香り。熟成すると、ローストしたヘーゼルナッツとアーモンドの力強い風味が現れる、美味で調和のとれたワインです。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
コート・ド・ボーヌ ブラン**

750ml 6本 ¥10,000\* 3E28

甘辛度 甘口 中口 辛口



世界中で評価の高い銘醸地、マルソー。輝きのある金色で、柑橘系果実、蜂蜜、ヘーゼルナッツバター、カモミール、サンザシの素晴らしいアロマ。口に含むとシルクのような滑らかさ。長い余韻でイエローブラムとジンジャーブレッドの風味が楽しめるワインです。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
マルソー**

750ml 6本 ¥16,000\* 3E27

甘辛度 甘口 中口 辛口



淡い黄金色で、花、ブリオッシュ、レモンの濃厚な香り。熟成するとローストしたヘーゼルナッツとスパイズのニュアンスへ変化します。しっかりした骨格と繊細さを持ち、余韻の長いエレガントなワインです。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
シャサニユ・モンラッッシュ ブラン**

750ml 6本 ¥17,000\* 3E26

甘辛度 甘口 中口 辛口



白い花やレモン、蜂蜜のアロマにナツツのような香ばしさと白トリュフのようなニュアンス。リッチでミネラル感があり、複雑さとエレガンスが調和した銘醸畠ならではの味わい。ラベルの“ムーシュ(蜜蜂)”が印象的なワインです。フレンチオーク樽(新樽20~25%)で16~18ヶ月熟成。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ボーヌ プルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュ ブラン 2022**

750ml 6本 ¥33,000\* 3E10 数量限定

甘辛度 甘口 中口 辛口



## 赤ワイン

詳しくはP57へ



プラムのような赤系果実の強いブーケと、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



南仏の温暖な気候で育ったカベルネ・ソーヴィニヨン種を使用。カシスやブラックベリーの香り豊かで、まろやかな口当たりと優しいタンニンが心地よいフルボディの赤ワインです。

フランス

**ベルメール  
カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 12本 ¥1,130\* 3R65

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ブラックベリーやブラックチェリーのアロマに、黒胡椒のスパイシーな香りが特徴的です。完熟した果実のキメ細やかな渋味と果実味が楽しめます。

スペイン

**バラ・ヒメネス  
カベルネ・ソーヴィニヨン [オーガニック]**

750ml 6本 ¥1,147 1D51

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

**コドーニュ  
ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 6本 ¥1,230\* LM71

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、余韻には微妙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さまざま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 ¥1,390\* E265

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



黒いベリー系アロマに、穏やかなオークの香りとスパイシーさが楽しめます。樽熟成の落ち着いた味わいと、完熟した果実の濃縮した渋味が魅力です。

スペイン

**バラ・ヒメネス  
カベルネ・ソーヴィニヨン樽熟成 [オーガニック]**

750ml 6本 ¥1,504 1D55

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  
エスプリド ヴァン ジャポネ 絢-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



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く、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 ¥1,690\* 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。「ハウスワイン」にもピッタリです。

アメリカ

**ベリンジャー  
メリロー**

750ml 12本 ¥1,690\* L285

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、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・シラー**

750ml 6本 ¥1,700\* 1K23

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17ヶ月熟成されます。心地よい口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーにバ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 6本 ¥1,800\* 3J69

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 ¥2,160\* LB99

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。

\*\*カタログ価格は、業務用提案本や商品資料などに記載される参考価格です。



スクリューキャップ仕様



有機ぶどう使用のオーガニックワイン

# Drink Line Up



紫がかった明るいガーネット色。ブラックベリーやカシス、草のような青っぽさ、樽由来のバニラやダークショコラートの香り。濃厚な果実味と心地良いタンニンが楽しめるワインです。

オーストラリア

**ピーター・レーマン・ワインズ  
ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン**

750mL 6本 ¥2,160\* 1N17

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

**グラントレール  
余市ツヴァイゲルトレーベ**

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



黒いベリーの香りと完熟した濃厚な果実味と練れた渋味が魅力的なワイン。シナモン、バニラ、モカを想わせる余韻が心地よい。ベリンジャーが得意とするカベルネ・ソーヴィニヨンの味わいが楽しめます。

アメリカ

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

750mL 12本 ¥2,490\* C469

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わせる香りが絶妙なバランスで融合した上品な渋味と果実味豊かなワイン。すき焼きや照り焼きとのマリアージュはおすすめです。

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 ¥2,490\* 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スパイスや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 ¥2,490\* C472

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樽熟成による香ばしさが見事に調和。ニュージーランドらしいピノ・ノワールのおいしさを実感できる味わい。

ニュージーランド

**マトウア  
リージョナル ピノ・ノワール マルボロ**

750mL 6本 ¥2,678 MN47

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



美しい輝くラズベリー色。スミレ、シャクヤク、赤い果実のシロップの洗練された香り。フレッシュでシルキーな口当たり、余韻にはフレッシュさと果実味の両方が長く続きます。ボージョレー38村で収穫されたガメイ種を伝統的なセミ・マセランソン・カルボニックで発酵後、ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ボージョレ・ヴィラージュ**

750mL 6本 ¥2,800\* 3E49

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、ほどよいタンニンを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 ¥3,200\* K270

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、アメリカンオーク樽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 ¥3,270\* TR38

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



スミレの花、プラムやカシスの果実の香りと、上品で香ばしい樽のニュアンス。リコリスのようなスイートスパイスが微かに感じられる、濃厚で生き生きとした果実味と滑らかで細かいタンニンが心地よいワインです。

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 カベルネ・ソーヴィニヨン**

750mL 6本 ¥3,270\* 1N18

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



小粒で色付きの良い、凝縮感ある品質の良いぶどうだけを選び、醸造しています。野イチゴを想わせるアロマ、小樽でゆっくりと熟成させたブーケ、メルローらしい柔らかな味わいの日本ワインです。

日本

**グラントレール  
長野メルロー**

750mL 12本 ¥3,400\* 2R81

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



明るいルビー色に、ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ。フレッシュかつフルーティな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガансを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワインです。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ブルゴーニュ ピノ・ノワール**

750mL 6本 ¥3,800\* 3E40

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



クラウドラインは、オレゴン州ヴィラメット・ヴァレーのピノ・ノワールの特長を存分に発揮したワインです。ラズベリー、チェリー、イチゴのアロマが魅力的。口に含むとほのかな果実の酸味が混ざり合い、シルクのような舌ざわりを生み出します。

アメリカ

**ドメーヌ・ドルーアン オレゴン  
クラウドライン オレゴン ピノ・ノワール**

750mL 12本 ¥4,000\* 3F25

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



熟したカシスやスミレの香りにダークショコラートのニュアンス。味わいにも、香りと同じ要素が凝縮されており、濃厚で、長い余韻が印象的です。長期熟成のボテンシャルがある、バロッサ・カベルネの典型的な赤ワインです。

オーストラリア

**ピーター・レーマン・ワインズ  
マスターズ メンター カベルネ・ソーヴィニヨン**

750mL 6本 ¥4,670\* 1N13

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



チェリーやプラムの熟した赤い果実の香りに、ダークショコラートやコーヒーのような樽からのニュアンス。非常に細かく滑らかなタンニンで、赤い果実や黒胡椒のスパイシーさを余韻に感じます。

オーストラリア

**ピーター・レーマン・ワインズ  
マスターズ エイト・ソングス シラーズ**

750mL 6本 ¥4,670\* 1N14

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



鮮やかなルビーレッド。ラズベリー、赤スグリ、ブラックベリーのエレガントな香り。熟成によりタバコ、湿った下草のニュアンスを感じます。フレッシュでヴェルヴェットのような舌触りとエレガントなタンニンが洗練された印象の赤ワインです。

フランス

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
リュリー ルージュ**

750mL 6本 ¥6,000\* 3E34

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



輝きのあるルビー色。香りはブラックベリーなどの果実味とほのかなハーブやスパイス。これらの香りと同様に感じられる華やかな味わいとともに心地よい酸味が感じられ、このワイン特有のエレガントさと余韻の長さを生み出しています。

アメリカ

**ドメーヌ・ドルーアン オレゴン  
オレゴン ピノ・ノワール**

750mL 6本 ¥7,000\* 3F21 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



自社畠の35区画から厳選したピノ・ノワールを使用。ラベンダー、スミレのような香りに、カシスやカルダモンのようなエキゾチックでスパイシーなニュアンス。それをブラックベリーのジューシーな甘さが引き立てています。

アメリカ

**ドメーヌ・ドルーアン オレゴン  
ローズロック ピノ・ノワール**

750mL 6本 ¥7,000\* 3F24 数量限定

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2025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。



すみれやいちごを想わせる華やかなアロマ、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味、ピロードのように滑らかな余韻が心地よいワインです。

**日本  
グランポレール  
余市ピノ・ノワール2022**

750ml 6本 ¥7,300\* 3P60

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



果実由来のカシスの香りと樽熟成によるコーヒーやカカオの香りが調和した、柔らかく熟成したタンニンの甘さが感じられる凝縮感あふれる日本ワインです。

**日本  
グランポレール  
安曇野池田カベルネ・ソーヴィニヨン2022**

750ml 6本 ¥7,300\* 3P34

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



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

**アメリカ  
ベリンジャー  
ナツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 12本 ¥7,800\* 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、ブラックチェリーなどの熟したフルーツの風味と、バニラ、ナツメグなどのスパイスの風味が重なり、ほどよいタンニンとともに綿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 ¥8,500\* J323

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80年以上のぶどうから採れるテンプラニーリョを使用しフレンチオーク樽で31ヶ月間熟成、瓶熟成も最低36ヶ月を経ています。ほのかな黒胡椒とバルサミコのアロマにわずかなトースト香が感じられるフルボディです。

**スペイン  
マルケス・デ・リスカル  
ティント・グラン・レセルバ**

750ml 12本 ¥9,000\* K268

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



中心は黒味を帯び、縁はややオレンジがかったガーネット色。ダークプラムやチョコレート、わずかにミントのニュアンスがあります。端正なストラクチャーと硬いタンニンが、20年以上の長期熟成を可能にしています。

**オーストラリア  
ピーター・レーマン・ワインズ  
ストーンウェル シラーズ**

750ml 6本 ¥9,300\* 2M01

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



畠の区画ごとに別々に醸造・熟成されたワインをティスティングし厳選したワインをブレンドして生まれるオレゴンワインの最高峰。ピノ・ノワールの複雑さ、エレガントさ、余韻の長さが存分に堪能できるワインです。

**アメリカ  
ドメーヌ・ドルーアン オレゴン  
オレゴン ピノ・ノワール ローレヌ**

750ml 6本 ¥10,000\* 3F23 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ドルーアン社のモノホール。エレガントで小さな赤いベリーやバラの香り。魅惑的かつ繊細なブラックカラントとラズベリーの味わいに、スパイスのニュアンスを感じます。しなやかな口当たりとシルキーなタンニンがエレガントなワインです。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
サヴィニ・レ・ボーヌ クロ・デ・ゴドー**

750ml 6本 ¥10,000\* 3E31

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



有名一級畠の若樹のぶどうが含まれる、通称“ペイペイクロ・デ・ムーシュ”。美しい紫色で、イチゴや赤スグリの繊細で魅力的な香り。洗練されたタンニンがボディに丸みを与え、エレガントな長い余韻が心地よく感じられます。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
コート・ド・ボーヌ ルージュ**

750ml 6本 ¥10,000\* 3E29

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



コート・ド・ボーヌ最南に位置し、約半分が一級畠の銘醸地。濃厚でフルーティなアロマに湿った下草や野生のニュアンス、肉付きが良く、しっかりした骨格は、熟成により丸みを帯び、味わい深くなっています。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
マランジュ ブルミエ・クリュ**

750ml 6本 ¥10,000\* 3E20

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



鮮やかで明るいルビー色。スミレやカシスの華やかなアロマに、熟成すると熟した果実や砂糖漬けの果実、マッシュルーム、クローブのようなニュアンスが現れます。口当たりは滑らかで、長い余韻にもフルーツやバニラの甘やかなタッチが感じられます。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ヴォルネイ**

750ml 6本 ¥12,000\* 3E30

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ニュイ北部の銘醸地。ブラックベリーやブラックベリー、甘草のアロマ。熟成するとナツメグ、レザー、余韻にはマッシュルームや湿った土のニュアンスを感じます。フレッシュさと、きめ細やかなタンニンによる滑らかさが楽しめるワインです。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ジュヴレ・シャンベルタン**

750ml 6本 ¥15,000\* 3E23 数量限定

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100年以上の畠のぶどうを使用。フレンチオーク樽にて約20ヶ月熟成。ミネラル、ラズベリーなどが絡み合った複雑なアロマと繊細なタンニンの柔らかな口当たり。ぶどうの出来が良い年にのみ仕込まれるプレミアムワインです。

**スペイン  
マルケス・デ・リスカル  
バロン・デ・チャレ**

750ml 6本 ¥19,000\* K398

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



スミレ、ブラックベリー、湿った土の複雑なアロマ。トリュフやジビエのニュアンスを感じられます。洗練されたタンニンと酸味があり、シルクのよう滑らかで、チェリーや砂糖漬けの果実のニュアンスが感じられます。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
シャンボーラ・ミュジニー**

750ml 6本 ¥20,000\* 3E22

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ワイルドチェリー、ナツメグ、上質なレザーのアロマにトリュフのほのかな香りを感じられます。タンニンと酸味のバランスが完璧で、しっかりとしたボディ、力強く長い余韻が特長のエレガントさとバランスに優れた偉大なワインです。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ヴォーヌ・ロマネ**

750ml 6本 ¥22,000\* 3E21

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



フレッシュなラズベリー、ブラックベリーのアロマ。熟成すると胡椒、タバコ、腐葉土のニュアンス。しっかりとしたボディと緑のようなタンニンがエレガントで、心地良い余韻とラベルの“ムーシュ”(蜜蜂)が印象的なワインです。フレンチオーク(新樽20%)で14~18ヶ月熟成。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
ボーヌ ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ ルージュ 2022**

750ml 6本 ¥33,000\* 3E16 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ラズベリーやブラックベリー、スミレなどの華やかなアロマに熟成と共にトリュフやジビエのような複雑なニュアンスが漂ります。エレガントでシルクのよう滑らかさ、非常に長い余韻が特長です。

**フランス  
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン  
シャンボーラ・ミュジニー ブルミエ・クリュ2022**

750ml 6本 ¥33,000\* 3E06 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ベリンジャーが誇るナバ屈指の畠のぶどうで仕上げた“世界が認めたベリンジャー最高峰”的赤ワイン。20ヶ月に及ぶ長期樽熟成から生まれる複雑さと濃密かつパワフルな味わいはまさしく感動の世界です。

**アメリカ  
ベリンジャー  
プライベート・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン**

750ml 6本 ¥37,000\* J315

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

●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。

●カタログ価格は、業務用提案本や商品資料などに記載される参考価格です。



スクリリーキャップ仕様

## Drink Line Up

### ロゼ

詳しくはP57へ



華やかなバラや甘酸っぱいラズベリーのようなアロマに、ほのかにスパイス香がアクセントになっています。フレッシュでフルーティな味わいで、余韻にも花の香りを感じる辛口ロゼワインです。

【フランス】

#### ドメーヌ・タリエ タリエ ロゼ

750ml 6本 ¥1,328 TX85

甘辛度 甘口 中口 辛口



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

【フランス】

#### リストル グリ・グラン・ド・グリ

750ml 6本 ¥1,620\* 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 ¥1,690\* L280

甘辛度 甘口 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 ¥1,800\* K266

甘辛度 甘口 中口 辛口



果実味たっぷりで爽やかな味わい。野イチゴやレッド・カラント、クランベリー、ピーチのような芳醇な果実の香り、そしてクリスピでクリスピーとしたフィニッシュのワインです。

【ニュージーランド】

#### マトウア ロゼ

750ml 6本 ¥2,322 PN25

甘辛度 甘口 中口 辛口

### スパークリング

詳しくはP57へ



フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的な辛口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. ベルトゥール ブリュット

750ml 12本 ¥1,020\* PZ97

甘辛度 甘口 中口 辛口



輝きのある淡い黄色。リンゴ、洋ナシ、レモン、トロピカルフルーツなどのアロマに微かなトーストやナッツの香ばしいニュアンスを感じます。非常にバランスがよくフレッシュ感が心地よい辛口スパークリングワインです。

【スペイン】白・発泡

#### コドーニュ ヌヴィアナ カバ(ブリュット)

750ml 6本 ¥1,230\* 1G29

甘辛度 甘口 中口 辛口



フランス産の軽やかなタイプのスパークリングワイン。輝きのあるペールイエロー、フルーティ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 ¥1,280\* 5557

甘辛度 甘口 中口 辛口



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

【フランス】ロゼ・発泡

#### リストル フルール・ド・フランス(ロゼ)

750ml 12本 ¥1,280\* 5558

甘辛度 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 ¥1,360\* H835

甘辛度 甘口 中口 辛口



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。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. ボール・ルイ ブリュット

750ml 12本 ¥1,437 2C88

甘辛度 甘口 中口 辛口



品種由来のリンゴ、柑橘類、アーモンドの花などのアロマに、蜂蜜やトーストの熟成香が調和。スッキリした味わいと、きめ細やかな泡で爽快な飲み心地です。

【スペイン】白・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 ¥1,440\* N061

甘辛度 甘口 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】微発泡

#### リストル ペティアン・ド・リストル(パイナップル&バッシュンフルーツ)

750ml 6本 ¥1,710\* C745

甘辛度 甘口 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】微発泡

#### リストル ペティアン・ド・リストル(ライチ&ピンクグレープフルーツ)

750ml 6本 ¥1,710\* C746

甘辛度 甘口 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】微発泡

#### リストル ペティアン・ド・リストル(フランボワーズ)

750ml 6本 ¥1,710\* 2826

甘辛度 甘口 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】微発泡

#### リストル ペティアン・ド・リストル(青りんご)

750ml 6本 ¥1,710\* M629

甘辛度 甘口 中口 辛口

●掲載されている内容は2025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】微発泡

リステル ペティアン・ド・リステル(グレープ)

750ml 6本 ¥1,710\* M821

甘辛度 甘口 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】微発泡

リステル ペティアン・ド・リステル(ピーチ)

750ml 6本 ¥1,710\* 2702

甘辛度 甘口 中口 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、シャンパンバニュの魅力のすべてを堪能させる味わいです。

【フランス】白・発泡

GHマーテル コント・ド・ノワロン ブリュット

750ml 6本 ¥5,600\* B418

甘辛度 甘口 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ド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です。

【フランス】白・発泡

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

750ml 6本 ¥9,200\* 2Q84

甘辛度 甘口 中口 辛口



みずみずしいタッチ。優美で繊細な香りと熟れた桃などの果実を連想させる魅惑的なアロマ、甘美でふくよかな余韻はまさに「夜想曲(ノクターン)」を思わせます。

【フランス】白・発泡

テタンジェ ノクターン

750ml 6本 ¥10,400\* 2Q99

甘辛度 甘口 中口 辛口



ラズベリーやブラックチェリーの新鮮な赤い果実を想わせる香り。しっかりとした味わいとなめらかさの味のバランスがとても心地良いロゼシャンパンバニユです。

【フランス】ロゼ・発泡

テタンジェ ブレスティージュ ロゼ

750ml 6本 ¥12,300\* 2Q96

甘辛度 甘口 中口 辛口



長期熟成ならではの繊細な泡立ちと深い色合い。特級畠(グララン・クリュ)のぶどうのみで仕上げられる味わいは、濃縮した果実の深みがあり、リッチな舌触りと余韻の長さに「グララン・クリュ」を感じさせます。

【フランス】白・発泡

テタンジェ ブリュード グラン・クリュ

750ml 6本 ¥13,300\* 2Q94

甘辛度 甘口 中口 辛口



甘い果実を想わせるアロマとみずみずしさ、切れ味とコクを感じます。タンニンが口に広がりつつも非常に滑らかで、官能的で骨格のあるロゼシャンパンバニユです。

【フランス】ロゼ・発泡

テタンジェ ノクターン ロゼ

750ml 6本 ¥13,400\* 2R03

甘辛度 甘口 中口 辛口



力強さとフレッシュな口当たりでフローラルヒトラス、ピーチが融合した香りと芳醇な味わい。コート・ド・ブランのシャルドネからのエレガントとモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールからのしっかりとした骨格が絶妙にバランスされています。

【フランス】白・発泡

テタンジェ ブリュット ミレジメ2016

750ml 6本 ¥15,700\* 3H55

甘辛度 甘口 中口 辛口



上質な白い果実と白い花の気品のある香り、長期熟成ならではのキメ細かな泡立ちと滑らかな舌触り。複雑に絡み合う余韻の長さも一流を感じさせてくれるテタンジェの至宝です。

【フランス】白・発泡

テタンジェ コント・ド・シャンパンバニユ ブラン・ド・ブラン 2013

750ml 6本 ¥38,000\* 3N76

甘辛度 甘口 中口 辛口



モスクート・ビアンコ種100%でつくるフレッシュな甘さのアスティ・スマンテです。

【イタリア】白・発泡

マルティーニ アスティ・スマンテ

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 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・発泡

マルティーニ ブリュット

750ml 6本 オープン価格 C603

375ml 12本 オープン価格 MJ57

甘辛度 甘口 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・発泡

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 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・発泡

マルティーニ ロゼ

750ml 6本 オープン価格 C604

甘辛度 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 樽

¥10,113 F979

価格には容器保証金1,000円を含んでいます

甘辛度 甘口 中口 辛口

## 大容量ワイン

詳しくはP57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飽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 ¥2,430\* TF27

甘辛度 甘口 中口 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飽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 ¥2,430\* TF26

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。

●カタログ価格は、業務用提案本や商品資料などに記載される参考価格です。

飲食店様

飲食店様専用商品

スクリューキャップ仕様

## 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



B2ポスター(ブランド)  
VD13



B2ポスター(ショッキ)  
VD16  
A全1/3ポスター(ショッキ)  
VD17



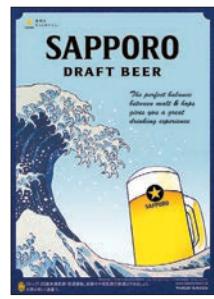
テーブルテント(ショッキ)  
VD18



価格短冊(縦) VD19  
価格短冊(横) VD20



プリキ看板 VD22  
サイズ:  
H600×W150mm



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

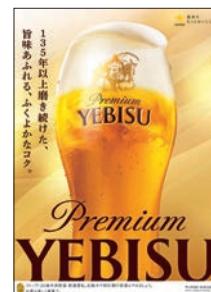


価格短冊  
(瓶/縦) VD25

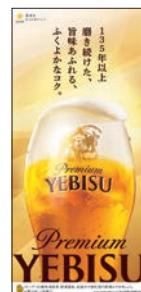


テーブルテント(瓶)  
VD26

### エビスピール



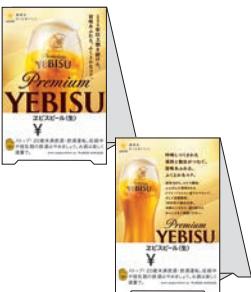
B2ポスター YF50



A全1/3ポスター  
YF51



価格短冊(縦)  
YF52

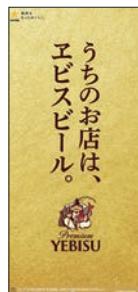


テーブルテント YF49

### エビスピール



中ひんA全1/3ポスター  
XK60

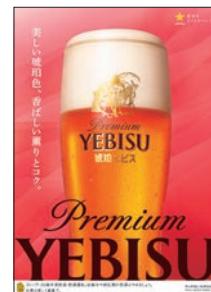


A全1/3ポスター  
(うちのお店は)  
QG11



A全1/3ポスター  
(東京生まれ)  
QG13

### 琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉



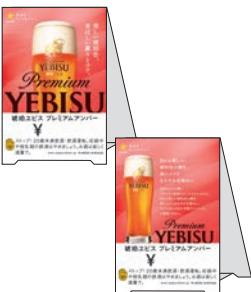
B2ポスター YF58



A全1/3ポスター  
YF59

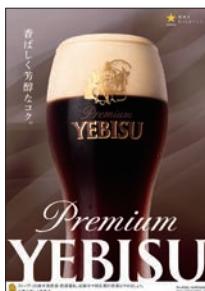


価格短冊(縦)  
YF60



テーブルテント YF61

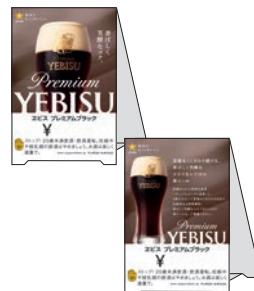
### エビス プレミアムブラック



B2ポスター YF54



A全1/3ポスター  
YF55



テーブルテント YF57

### SORACHI 1984 〈樽生〉



B2ポスター(ブランド) XN48



B2ポスター(味わい) XN49



## Pop & Poster

### ホワイトベルグ〈樽詰〉(首都圏一部・沖縄県 限定)



B2ポスター VD01  
A全1/3ポスター VD02  
※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ポスター UK85  
テーブルテント UK86



飲み放題  
A全1/3ポスター UK87

### 北海道生搾り〈樽生〉



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

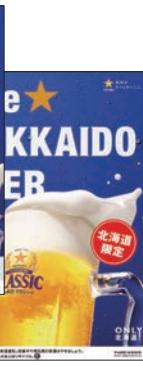


テーブルテント  
X172

### サッポロ クラシック (北海道 限定)



ショッキB2ポスター  
X149  
※地域限定販売



裏



表  
タンブラーB2ポスター  
X150  
※地域限定販売



表  
びんB2ポスター  
X151  
※地域限定販売



表  
樽生&びん価格短冊 [縦]  
X157  
※地域限定販売



裏  
テーブルテント  
X165  
※地域限定販売

### 風味爽快ニシテ〈樽生〉(新潟県 限定)



表  
B2ポスター VZ83  
※地域限定販売



裏



表  
A全1/3ポスター VZ84  
※地域限定販売



裏  
価格短冊 [縦]  
V233  
※地域限定販売



表  
テーブルテント  
V251  
※地域限定販売



表  
プリキ看板  
RV41  
サイズ:  
H600×W150mm  
※地域限定販売

### 静岡麦酒〈樽生〉(静岡県 限定)



表  
B2ポスター和洋 両面  
RJ90  
※地域限定販売



裏



表  
シズルB2ポスター 両面 VP98  
シズル短冊ポスター 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



表  
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 價格短冊[縦] : H540×W135mm テーブルテント : H128×W85mm  
A全1/3ポスター : H594×W280mm 差込メニュー : H310×W105mm 價格短冊[横] : H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

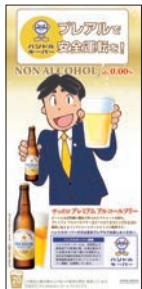
## サッポロ プレミアム アルコールフリー



B2ポスター V067  
A全1/3ポスター V137  
A4差込メニュー V130  
サイズ:H310×W210mm



三角テーブルテント  
V129  
サイズ:  
H150×W60mm



樽中君安全運転  
A全1/3ポスター  
V170



飲み放題 A全1/3ポスター  
X452



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

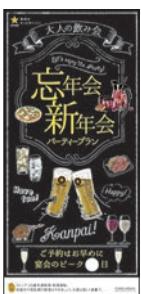
## お役立ちポスター



忘年会・新年会  
A全1/3ポスター  
UY31



表



忘年会・新年会  
A全1/3ポスター  
UY32

## サッポロサワー 水彩1984



B2ポスター XC19



A全1/3ポスター  
XC20



テーブルテント  
XC21



プリキ看板  
XC23  
サイズ:  
H600×W150mm

## 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

## 濃いめブランド



B2両面ポスター XY31

※2026年1月上旬より出荷開始



裏



表 A全1/3両面ポスター XY32

※2026年1月上旬より出荷開始



裏

## 濃い搾りレモンサワーノンアルコール



B2ポスター(汎用) XU60



B2ポスター(お風呂上がり訴求)  
XU74



A全1/3ポスター  
XU61



テーブルテント  
XU63  
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



<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 値格短冊[縦] :H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm  
 A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 値格短冊[横] :H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

## 濃厚黒梅酒/赤梅酒



表 A全1/3両面ポスター XZ32 裏



表 A全1/3両面ポスター R182 裏

## パンチレモンサワー



表 A全1/3両面ポスター R182 裏

※在庫なくなり次第終了

## ポールスター

B2ポスター R136  
A全1/3ポスター N R135  
テーブルテント RW42  
サイズ:H160×W85mm

表 乾杯 B2両面ポスター UY11 裏



裏

## ポールスター

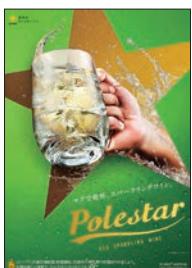
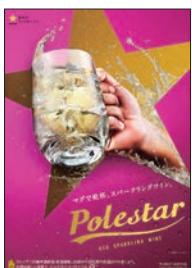
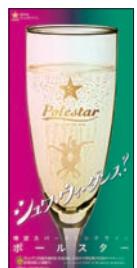
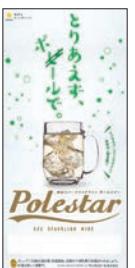


表 マグ B2ポスター RW41 裏



裏

表 シュウ・ウイ・ダンス  
A全1/3両面ポスター UK28 裏表 星空  
A全1/3両面ポスター UK27 裏

## ベルトゥーレ



表 A全1/3両面ポスター XW37 裏



## マルケス・デ・リスカル

A3ポスター  
(ティント・レセルバ)  
XT76短冊ポスター  
(ティント・レセルバ)  
XT77  
サイズ:H151×W250mmテーブルテント  
(ティント・レセルバ)  
XT78  
サイズ:H135×W90mmA3ポスター  
(アリエンソ)  
XT79短冊ポスター  
(アリエンソ)  
XT80  
サイズ:H151×W250mmテーブルテント  
(アリエンソ)  
XT81  
サイズ:H135×W90mm

## ヒーローズ



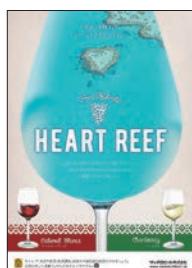
表 A全1/3両面ポスター XG44 裏



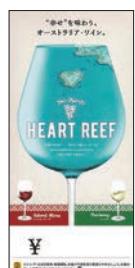
## ベルメール

A全1/3ポスター  
QG58

## ハートリーフ

21ハートリーフカチワリ  
B2ポスター YG54

B2ポスター VB91

A全1/3ポスター  
VB92テーブルテント  
VB93

## 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〉

### エビスピール〈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	144.5×54×56.5mm	159×60×62.5mm	164×61×64mm	170×63×66mm
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

### エビスピール〈樽生〉

コード	TH96	TH97	TH98	TH99	TJ00	TJ01	P752	1H08
総内容量	340ml	380ml	400ml	435ml	500ml	630ml	1,800ml	1,800ml
実容量	272ml	304ml	320ml	348ml	400ml	504ml	1,440ml	1,440ml
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
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

### 琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉

### SORACHI1984〈樽生〉

### エーデルピルス

### 白穂乃香(首都圏一部・愛知県 限定)

コード	TJ02	TJ03	TS01	TM59	YG19	4894	OA98	OA99
総内容量	330ml	400ml	330ml	400ml	220ml	380ml	300ml	350ml
実容量	264ml	320ml	264ml	320ml	176ml	304ml	240ml	280ml
高さ×口径(×底径)	173×58.5mm	183×62mm	187×63mm	210×67mm	162×62×70mm	210×66×68mm	203×63×68mm	222×62×68mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×8	6コ×8	6コ×12	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。

●グラス類の容量は土10%程度の違いがある場合がございます。

●2025年12月現在のラインナップです。

※ご発注の際は4ケタのコードを弊社営業担当者へお伝えください。  
※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。

## サッポロ クラシック〈樽生〉(北海道 限定)

クラシック 240型タンブラー	クラシック 380型タンブラー	クラシック 400型タンブラー	クラシック 435型タンブラー	クラシック 400型 ストレートジョッキ	クラシック 435型ジョッキ	クラシック 800型ジョッキ	クラシック 360型 ワイドジョッキ	クラシック 380型 ワイドジョッキ
TJ15 240ml 192ml 135x61x56mm 6コx8	N455 380ml 304ml 159x71x65mm 6コx4	B695 400ml 320ml 161x72x66mm 6コx4	4683 435ml 348ml 151x77x59mm 6コx4	C406 400ml 320ml 172x72mm 6コx4	3J16 435ml 348ml 157x75mm 6コx4	3J20 800ml 640ml 189x96.5mm 3コx4	3J21 360ml 288ml 154x74mm 6コx4	3J22 380ml 304ml 157x76mm 6コx4

## 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)

## 北海道生搾り(樽生)

風味爽快ニシテ 435型ジョッキ	風味爽快ニシテ 380型タンブラー	風味爽快ニシテ 380型ウイングジョッキ	静岡麦酒 400型 ストレートジョッキ	静岡麦酒 435型ジョッキ	静岡麦酒 400型タンブラー	北海道生搾り 435型ジョッキ	北海道生搾り 400型タンブラー	北海道生搾り 1.8lプラスチック ピッチャー
3J23 435ml 348ml 157x75mm 6コx4	G600 380ml 304ml 159x71x65mm 6コx4	3J24 380ml 304ml 180x78.3mm 6コx4	J272 400ml 320ml 172x72mm 6コx4	3J25 435ml 348ml 157x75mm 6コx4	J274 400ml 320ml 161x72x66mm 6コx4	F635 435ml 348ml 157x75mm 6コx4	F640 400ml 320ml 161x72x66mm 6コx4	P753 1.800ml 1.440ml 230x140x113mm 1コx6

## 麦とホップ〈樽詰〉

ホワイトベルグ(樽詰)  
(首都圏一部・沖縄県 限定)

## 濃いめのレモン/グレフルサワー

## 濃いめのレモンサワー

麦とホップ 400型タンブラー	麦とホップ 360型ワイドジョッキ	麦とホップ 435型ジョッキ	麦とホップ 1.8lプラスチック ピッチャー	ホワイトベルグ 350型足付きグラス	濃いめのレモン/グレフルサワー 435型タンブラー	濃いめのレモンサワー 360型タンブラー	濃いめのレモンサワー 360型タンブラー	濃いめのレモンサワー ショットグラス
A173 400ml 320ml 161x72x66mm 6コx4	A235 360ml 288ml 154x74mm 6コx4	L466 435ml 348ml 157x75mm 6コx4	A176 1.800ml 1.440ml 230x140x113mm 1コx6	PT60 350ml 280ml 146x66.8mm(脚部85mm) 6コx8	2Q67 435ml - 151x77mm 6コ	2Q68 360ml - 123x89mm 6コ	1S48 360ml - 123x89mm 6コ	YH97 60ml - 50x63mm 6コ

## サッポロサワー氷彩1984

## 男梅

## バカルディ

サッポロサワー氷彩1984 グラス	男梅サワー ジョッキ	ラベルデザイン デューズジョッキ 380型	二次元コード付き デューズジョッキ 720型	デューズ タンブラー 360型	デューズ12年 薄つくりタンブラー	バカルディ ヘリテージグラス 410型	バカルディ ハイボール オリジナルタンブラー
3J34 435ml -	VE27 380ml -	Z229 380ml -	Z259 720ml -	X215 360ml -	XK22 360ml -	W379 410ml -	QF32 380ml -
435ml -	380ml -	380ml -	720ml -	360ml -	360ml -	410ml -	380ml -
151x77x59mm 6コ	135x78mm 6コ	150x77x78mm 6コ	188x92mm 3コ	163x63mm 6コ	137x72mm 6コ	135x87x65mm 6コ	135x80mm 6コ

## バカルディ

## ポールスター

## カクテルグラス

バカルディ ジョッキ 380型	バカルディ ジョッキ 720型	ポンペイ・サファイア バルーングラス	ポールスター グラス	ポールスター マグ	カクテル 360型タンブラー	カクテル 435型タンブラー	カクテル 320型タンブラー	カクテル 340型グラス
R607 380ml -	UP95 720ml -	XU76 450ml -	G097 165ml -	B251 400ml -	H197 360ml -	H198 435ml -	H199 320ml -	Z387 340ml -
380ml -	720ml -	450ml -	165ml -	400ml -	360ml -	435ml -	320ml -	340ml -
149x83mm 6コ	192x96mm 6コ	182x83.5mm 3コ	193x55mm 6コ	129x80mm 6コ	140x70mm 6コ	158x68mm 6コ	156x79mm 6コ	102x68.5mm(脚部81.5mm) 6コ

\*在庫限りで終了となります。

ジョッキ&タンブラー(P.93~94)の  
PDFはこちらから





# 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。セパレシステムなら抗汚れ素材の採用で汚れが付きにくく、液泡分離型2口カランにより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。

取扱い品種を増やしたいときにもラインの増設が可能です。

## 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



※②はサッポロサーク 氷彩1984、ボールスター、デュワース樽詰ハイボールに対応。

## セパレシステム対応 瞬間冷却式生ビールサーバー



### シンガルコック ホシザキ DBF-35SD-CS

一日の販売能力:	35ℓ
連続注出能力:	21ℓ/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:	20.5ℓ/7杯
左 注出速度:	約8.6秒
右 連続注出能力:	20.5ℓ/7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ってしまいます。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?

#### A そのヒミツは 革新的な冷却システム

高速攪拌モーター採用により、サーバー内の冷たい氷とビールとの高効率な熱交換を実現し、ビールを効果的に冷却します。さらに水槽には真空断熱材を採用し、外気からの熱の侵入をしっかりと遮断。この2つの仕組みで、ビールの最適な飲み頃温度の長時間維持が可能になりました。

## 瞬間冷却式生ビールサーバー



### シンガルコック 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)



### シンガルコック 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2025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

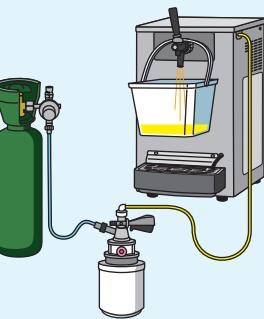
# ビール回路自主洗浄のお願い

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いたします。

## 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pon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ponジ玉通しを行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) <sup>※1</sup>	実容量 (ml) <sup>※2</sup>	20ℓ樽1本で とれる杯数 <sup>※3</sup>	ジョッキ容量	総内容量 (ml) <sup>※1</sup>	実容量 (ml) <sup>※2</sup>	20ℓ樽1本で とれる杯数 <sup>※3</sup>
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。

ご使用の前に、機器の「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

#### ⚠ 安全に関するご注意

●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水等、製品に水がかからないところでご使用ください。●据付工事、電気工事等が必要な場合があります。ご自分で据付工事をされ不備があると、水漏れ、感電、火災の原因になりますので、専門業者に依頼してください。●このカタログに掲載の製品は樽生ビールの注出・冷却等、本来の用途以外には使用しないでください。



警告

誤った取扱いをした時に、死亡や重傷等の重大な結果に結びつく可能性が大きいもの。



注意

誤った取扱いをした時に、傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定されるもの。



このような絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

●「取扱説明書」と「保証書」は必ずお受け取りください。保証期間中の修理の際に必要となります。

#### ご使用の前に次の注意事項を必ずご確認ください。

##### ■据え付け上のご注意

- 電源には生ビールサーバーの電気規格にあった専用コンセントが必要です。
- アースは各種設置工事が必要です。さらに、水気のあるところに設置する場合には、漏電ブレーカーの取付も義務づけられています。
- 不安定な場所には設置しないでください。
- 凍結の恐れる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、炭酸ガスピンドル、減圧弁、ディスペンスヘッド等の器具が必要です。
- 炭酸ガスピンドルには、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、安定した機能を發揮させるために、定期的な清掃と点検が必要です。

△ サッポロセバレスシステムは、サーバーの点検整備のためサーバー上部に50cm以上のスペースが必要となります。サーバーの上に物を載せたり、充分なスペースが確保できない場所に設置しないようお願いいたします。

サーバー(P.95~98)のPDFはこちらから



## 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
ミニガス74g(SA-20)	約40mm×約134mm	空容器	233g	/ 中身入り	307g
ガスボンベ5kgロング	約141mm×約740mm	空容器	8.7kg	/ 中身入り	13.7kg
ガスボンベ10kg	約165mm×約960mm	空容器	16.7kg	/ 中身入り	26.7kg
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

※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。

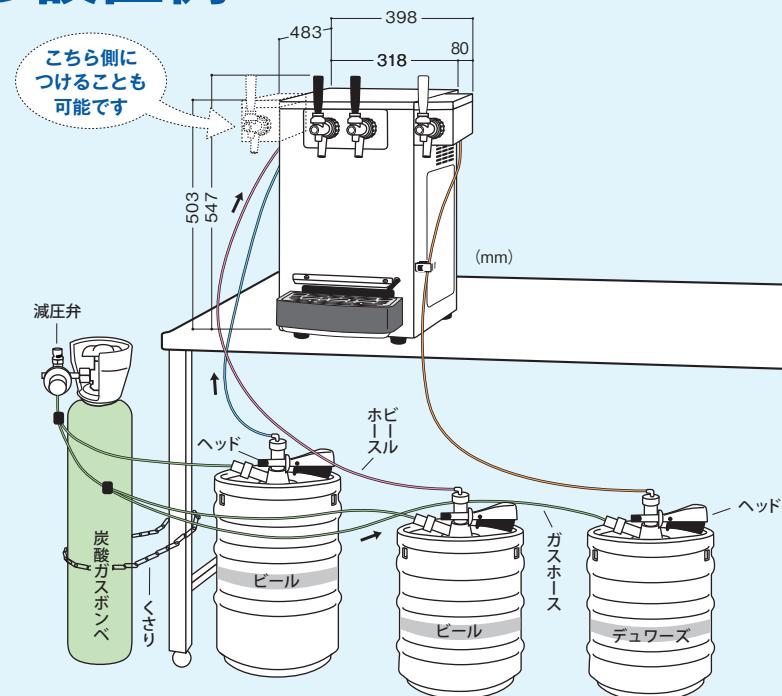
## ドリンクパントリーの設置例

### 瞬冷式サーバー

(サッポロセバレスシステム 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。

セバ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)



### POINT 1

#### 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。

### POINT 2

#### 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つて注ぎづらくなってしまうことがあります。

### POINT 3

#### 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。

### POINT 4

#### セバレには上部のスペースを確保

本システムはサーバーの点検整備のため、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。

### POINT 5

#### 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。

### POINT 6

#### 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。

# 開店準備シート

貴店名	法人名	取引酒販店様			
ご住所		TEL			
坪数	坪	席数	席		
ご開店日	年	月	日	時～	
(プレオープン)	年	月	日	時～	
定休日	営業時間			時～	時
サーバー設置日	年	月	日	時～	

グラス・ジョッキ						
カテゴリー	ブランド	種類	容量	数量	広告品 CD	お届予定日
ビール	サッポロ生ビール 黒ラベル	ジョッキ				
		ワイング ジョッキ				
		ワイド ジョッキ				
		ストレート ジョッキ				
		ディンプル ジョッキ				
		タンブラー				
		足付 ビヤグラス				
		ピッチャー				
	エビスビール	スタンダード タンブラー				
		スタンダード ジョッキ				
		ピッチャー				
ハイボール スピリッツ	琥珀エビス プレミアムアンバー	スタンダード タンブラー				
		SORACHI1984	タンブラー			
	その他ビール					
ハイボール	デュワーズ	ジョッキ				
		タンブラー				
	バカルディ	ジョッキ				
		ハイボール タンブラー				
サワー	サッポロサワー 氷彩1984	グラス				
	濃いめの レモンサワー	タンブラー				
	濃いめの グレフルサワー	タンブラー				
	男梅サワー	ジョッキ				
ワイン	ボルヌー	グラス				

**MEMO**

---



---



---



---



---



---



---



---

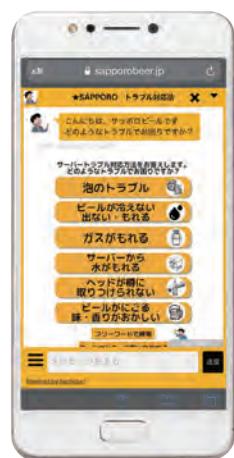


---

POP					
カテゴリー	ブランド	名称	数量	広告品 CD	お届予定日
ビール					
ハイボール スピリッツ					
サワー					
焼酎					
ワイン					

サッポロビール株式会社  
[www.sapporobeer.jp](http://www.sapporobeer.jp)

## ★ 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!



## サッポロビール コールセンター

受付時間 平日：9時～12時、13時～18時  
土・日・祝日：休業

ジョッキ、POP等のご依頼 生ビールサーバートラブルに関するご連絡

TEL 0120-81-5959

【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。

QG35



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](http://www.sapporobeer.jp) サッポロビール株式会社