

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。





SAPPORO

乾杯を
もっとおいしく。



SAPPORO

150th
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」



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とともに目指します。

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。

「食」だけ
の時代

料理の味・量・価格が
選択基準

「体験」
の時代

料理・接客・空間を
含めた体験価値

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



繁盛店サポート

ビールテイスト

ハイボール&
スピリッツ

サワー&カクテル

焼酎&梅酒

ワイン

ノンアルコール
ソフトドリンク

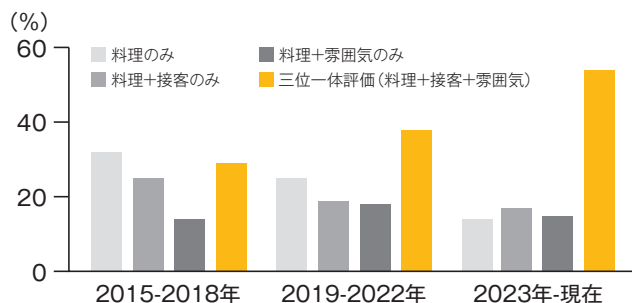
商品一覧

POP・ジョッキ&
タンブラー・サーバー

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。



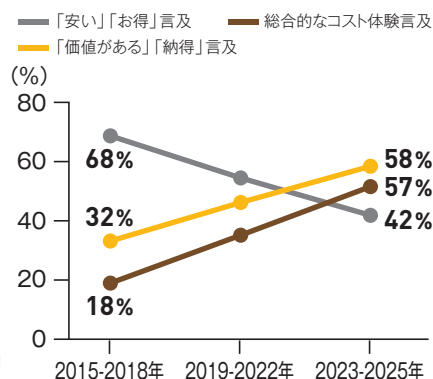
参照：2015~2025年4月30日までの全国の飲食店の地図アプリのロコミの約300,000件を集計し、各年代のロコミにおいて、そのカテゴリが言及された割合

※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ロコミの約300,000件を集計し、各年代のロコミにおいて、そのカテゴリが言及された割合

※2025年当社調べ

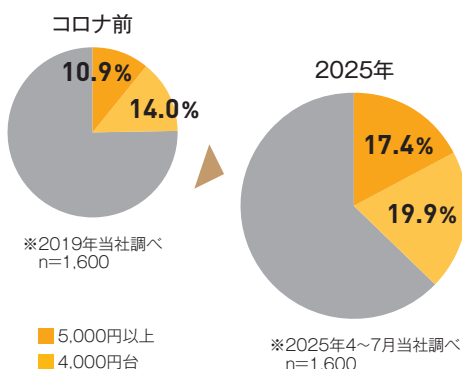
3 メリハリ消費

“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



※2019年当社調べ
n=1,600

※2025年4~7月当社調べ
n=1,600

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

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



こちらから
ご確認いただけます!



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。



サッポロビヤらぼ

ご予約は
こちらから!



★ 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
 コミュニケーター*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

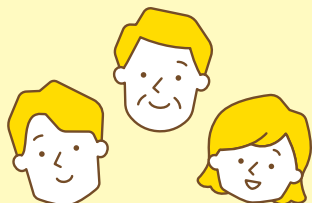
※ライブ配信のため、終了時刻は前後する場合がございますのでご了承ください



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、接客などで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

●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円

ドリンク

●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円
●	/	円

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

(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

メニューデザインは、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デザインで、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

男性



1杯目は即決、2杯目はじっくり。
興味ポイントには視線集中!

1杯目 約19.4秒

2杯目 約23.6秒

女性



1杯目も2杯目も、メニュー全体
をじっくり精査。

1杯目 約37.1秒

2杯目 約35.5秒

※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
メニューデザインになっているかも大切なポイントです。

★開業業態に合わせたラインナップ

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



たとえば、
居酒屋業態なら
ビールはもちろん、おかわり
需要の多い「チューハイ・サ
ワー」「ハイボール」等も揃え
ましょう。



●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。

ポイントを意識して

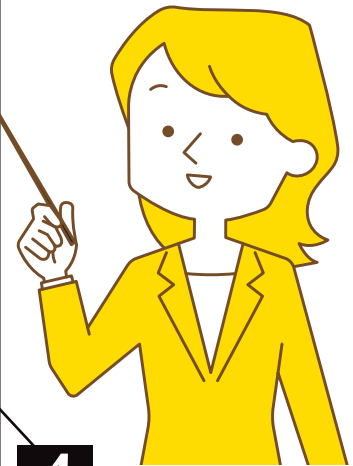


★ 選びやすいデザイン

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。

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



4



デザイン例

1 目線が最初にくところとウリとなる商品を配置

2 各カテゴリー、3商品以上で認知度アップ

3 付加価値や特長がすぐわかるネーミングを

4 書体の種類は3種類以内で統一感を

★ 来店顧客層に合わせたデザイン

メニューデザインは、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※** 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訴求
(誰に好まれる商品なのかを明確に)
- 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



居酒屋

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。

④ 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



中華

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!

④ 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



洋風バル

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。

④ 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!

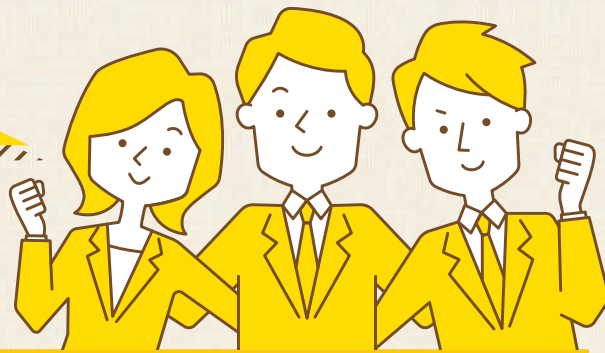
※2025年当社調べ n=980
(飲食店POSデータ調査) (対象期間:2025年3月~8月)



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。
お店の長をを活かしながら、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

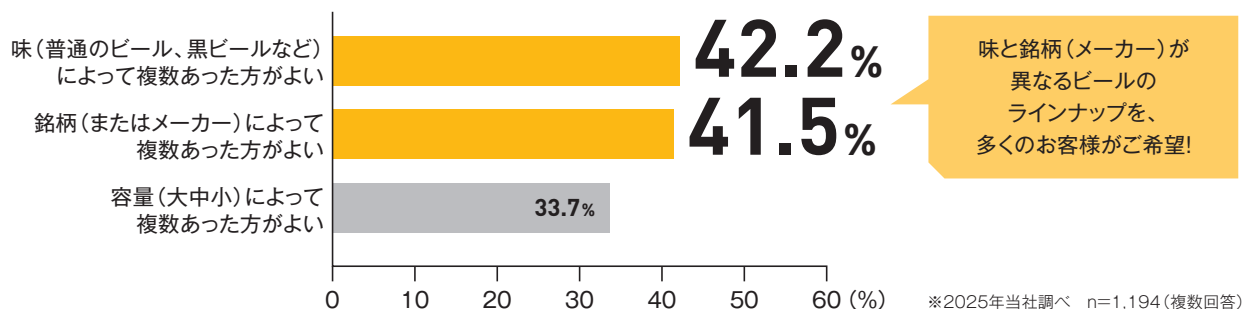
P.26

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

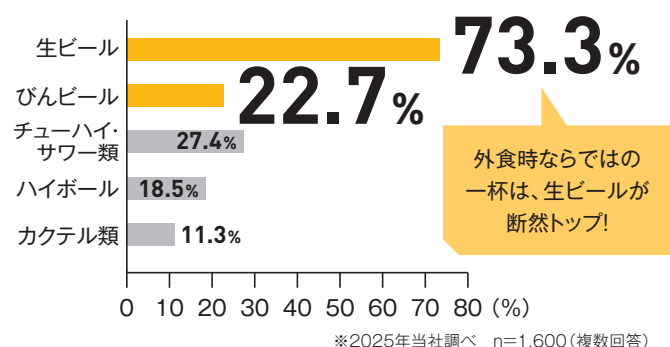


味と銘柄(メーカー)が異なるビールのラインナップを、多くのお客様がご希望!

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

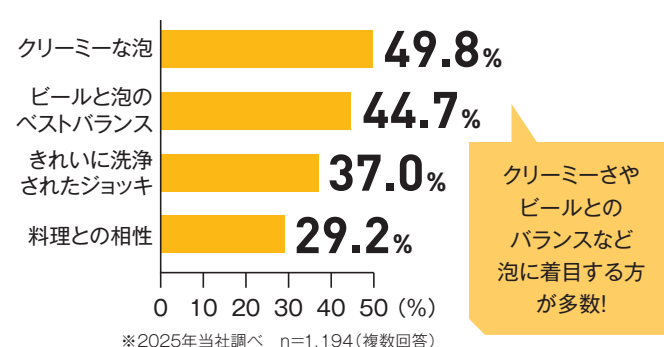


外食時ならではの一杯は、生ビールが断然トップ!

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!



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。



フロスティミスト

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。



「一ル」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 ビヤラぼ

誰でも気軽に
学べるビヤセミナー



P.6参照

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
ローテ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。



ザ・パーフェクト
黒ラベルとは



絶品エビスとは

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！



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。



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。



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

SORACHI 1984

今まで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。



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」

ソラチカクテル



SORACHI
バナシェ

SORACHI
レッドアイ

SORACHI
シャンディーガフ

SORACHI 1984の泡のおいしさを生かした提案



SORACHI
LATTE

SORACHI
LATTE COCKTAIL

SORACHI LATTE
on Sour/Highball

「品質」と「体験の場」

Premium YEBISU

エビスの物語に触れ、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、新しいエ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／エ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。エビスのルーツ・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エビス」との出会いを楽しんでいただいています。



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



YEBISU BEER HOLIDAY／エ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。

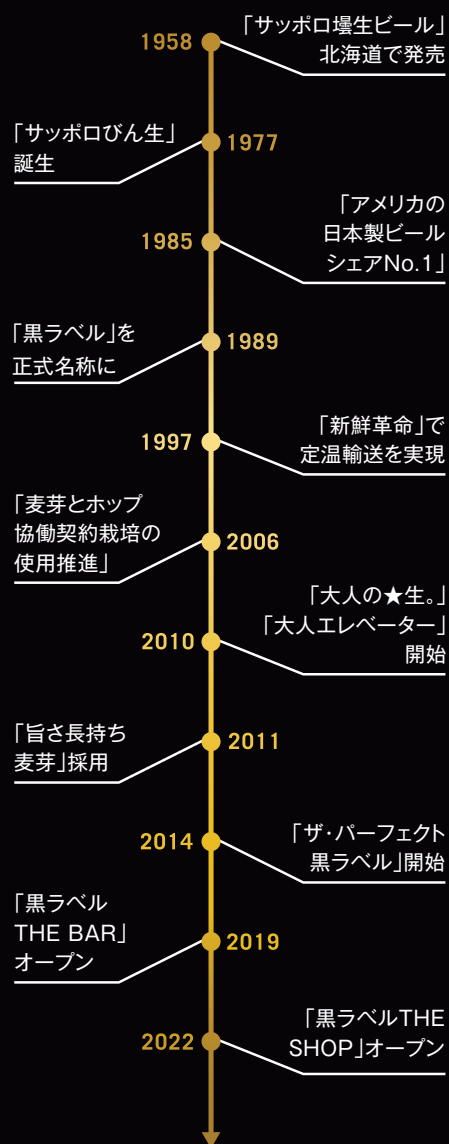


赤星を楽しみ、生まれる人と人の縁、こだわりの酒場の世界観をご提案します。



サッポロ生ビール 黒ラベル

大人の★生。



黒ラベル〈樽生〉アルコール分 5%
200樽 P297 100樽 P296



生のうまさにご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

泡の美しさは、うまさ。

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。

「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

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。

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黒ラベル
を実現します。

Cold

パーフェクトに
コールドな温度

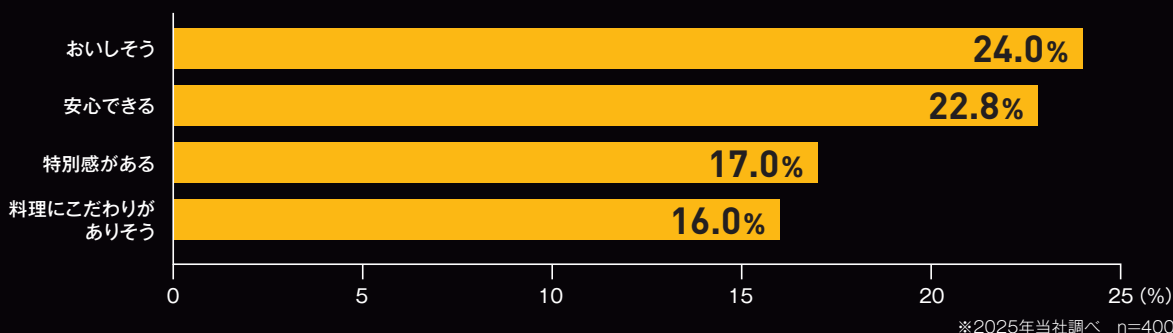
味や香りといった黒ラベル本来
の飲み飽きないうまさを追求し、
グラス・樽・注出というすべての
温度管理を徹底します。

※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？



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い
ただいていることをお客様
にお伝える、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？」を問い続け、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。TVCM「大人エレベーター」では、2026年
も引き続き妻夫木聡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

エビスビールは1890年の誕生以来、本場ドイツのおいしさにこだわり続け、本物のビールの先駆者として、変わらぬおいしさを届け続けてきました。麦芽100%、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

エビスビール〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 0458
10ℓ樽 0806

エビスビ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。



エビスビール
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。



ルーツ



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。

現在



スルフリーエリア

実際にビール醸造を行うブルフリーエリア。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。

未来



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



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



外食店で飲みたいドリンク
(情緒的価値)

家庭では飲めない
アルコールドリンク 43.5%

そのお店でしか味わえない
店舗オリジナルの
アルコールドリンク 30.8%

家庭では味わえない、
お店ならではの
おいしさを求める
お客様が多数！

0 10 20 30 40 50 (%)

※2025年当社調べ n=738 (複数回答)

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
レモンガ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

詳しくは
こちらから!



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。

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

このビールは、
世界を変える力も
しひない。

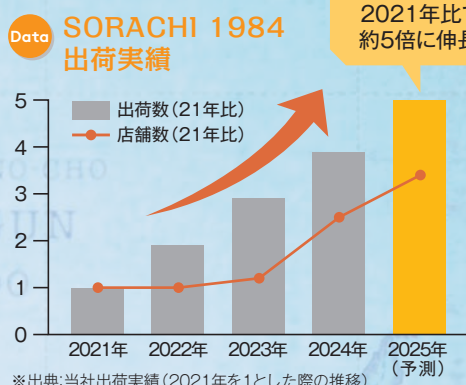
アルコール分 5.5%
100樽 TF30



伝説のホップ、ソラチエース。 世界が認めた

Point 1 飲めるお店が増えています！

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



ブランド公式認定システム「SORACHI BASE」

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

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



詳しくはこちらから！



Point 2 多彩なフードペアリングが可能

ヒノキやレモングラスのようなさわやかな香り、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。



3. ウォッシュ・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。



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。



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”の
ような香りが、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
つくっていきます。



No.2 中原 祐介

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
文化をつくっていきます。



No.3 松原 裕樹

未来で当たり前になるスタン
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。

エーデルピルス

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ルスナービール。こ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)ピルスナー」
- 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ルスナービール

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、キレのあるピルスナーを目指して、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「エーデルピルス」の使用許可を申し入れ、「これほど完成度の高いピルス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。

エーデルピルスの世界へ

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、エーデルピルスの世界観をお楽しみください。

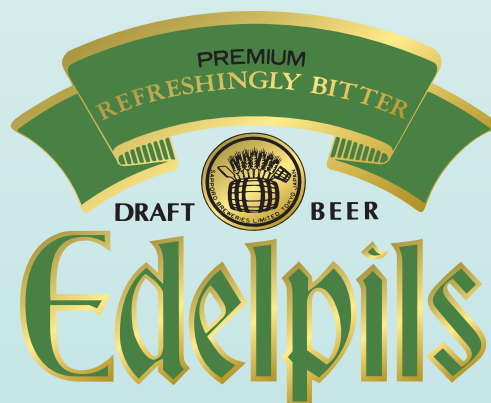


詳しくはこちらから!



おすすめの「3度注ぎ」

最初に勢いよく注ぎ、泡が落ち着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%
100樽 S016

エーデルピルスの飲める店

鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力のピルスナービール。エーデルピルス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

素材のうまみ、爽やかな味わい。ファインアロマホップの上品な香りが魅力です。

北海道への感謝の気持ちを込めてつくったビール！

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

CLASSIC



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

販売地区：
北海道

ビール / 樽生

風味爽快ニシテ

新潟の食に合う、爽やかなのどごしです。特別感のあるビヤメニューに。

新潟県限定ビール！

- 麦芽100%の生ビール
- うまみと爽やかさの両立
- オールインフュージョン製法※採用

※仕込工程で、じっくり優しく温度を上げていく製法。

風味爽快ニシテ



〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 E839
10ℓ樽 E840

販売地区：
新潟県

ビール / 樽生

静岡麦酒

静岡工場で作られた県産の樽生ビール。飲食店で飲めるのは静岡県だけです。

ふじのくに限定！

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

静岡麦酒



〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 H248
10ℓ樽 G476

販売地区：
静岡県

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



アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94

地域限定販売
販売地区：
首都圏一部・沖縄県

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。溢れるうまみ、円熟のコクをご堪能ください。

麦のうまみ引き立つ、
麦原料100%※1

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

※1 麦芽・大麦・大麦スピリッツを使用した麦100%の商品です。

※2 カラメル麦芽は一部使用です。



アルコール分 5%
20ℓ樽 0565
10ℓ樽 0572

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
- 素材のうまみを引きだす製法

北海道生搾り〈樽生〉



アルコール分 5.5%
20ℓ樽 F302
10ℓ樽 F301

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 **ブランディング基準**
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。

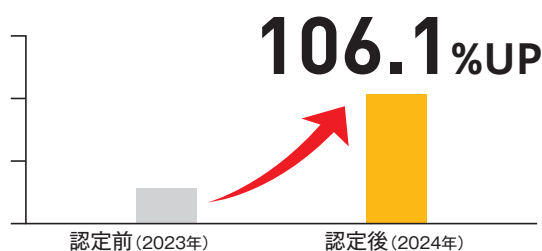
※注出時2~6℃

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)



*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

目指せ！「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でお客様満足度UPに貢献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

<p>①ホース /5点</p> <p>毎日 水通し洗浄</p> <p>週1回 スポンジ玉通し洗浄</p> <p>※スポンジ玉提供可能</p>	<p>②自主洗浄基準 /1点</p> <p>毎日 水通し洗浄</p> <p>週1回 スポンジ玉通し洗浄</p>	<p>③ヘッド /1点</p> <p>毎日 水洗い</p> <p>気になる汚れは専用ブラシで擦り洗い洗浄</p> <p>※専用ブラシ提供可能</p>
<p>④スライド井 /1点</p> <p>週1回 スポンジ玉を適す部に分解して専用ブラシで擦り洗い洗浄</p> <p>※専用ブラシ提供可能</p>	<p>⑤口金 /1点</p> <p>毎日 口金に溜まったビールをふき取る</p> <p>アルコール消毒等は不要</p>	<p>⑥洗浄ボトル /1点</p> <p>毎日 蓋を外して水洗いし、裏返しに置いて乾燥</p> <p>※汚れがこびりついて落ちない場合交換可能です</p>
<p>⑦ガス圧管理 /1点</p> <p>毎日 サッポロビール</p> <p>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</p> <p>※温度チェックシート提供可能 ※適正圧は0.02MPa</p>	<p>⑧受け皿 /1点</p> <p>毎日 食器と同様に水洗い</p>	<p>⑨フィルター /1点</p> <p>月1回 水洗い</p> <p>汚れが溜まると冷卻能力低下の原因となります</p>

サッポロビヤらぼ

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カ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。
店内外でパーフェ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。

サッポロラガービール

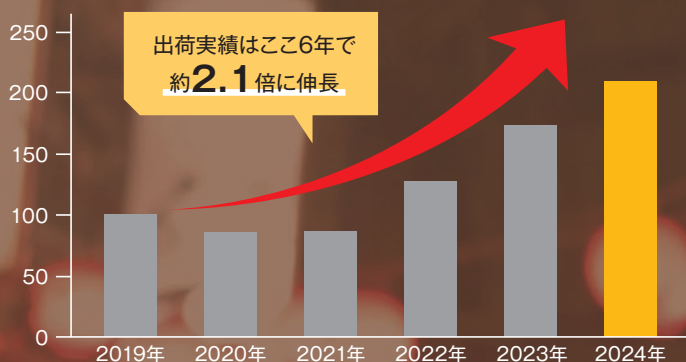
現存する日本で最も歴史のあるビールブランド「サッポロラガービール」。1877年、サッポロビールの前身、開拓使麦酒醸造所から発売されて以来、いつからか「赤星」という愛称で親しまれ、「飲食店」のびんビールとして飲み継がれてきました。長く愛され続けている伝統のおいしさをどうぞお楽しみください。



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。

赤星ラベルの変遷



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のご好評です！

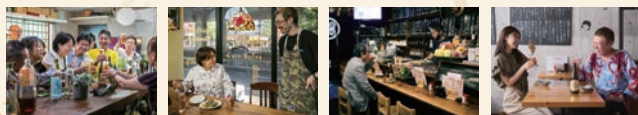


赤星★探偵団
AKABOSHI-TANTEIDAN

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します。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。



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。

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★緑日

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あります。



赤星★緑日キャンペーン

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！



2026年4月
赤星限定
ECショップ
オープン！

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&スピリッツ
(P.31~42)の
PDFはこちらから

Highball & Spirits

ハイボール&スピリッツ

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

P.33



デュワーズハイボール

P.34



ロイヤル・ブラックラ

P.35



エンジェルズ エンヴィ

P.36



エヴァン・ウィリアムス

P.36

爽快感とキレのあるハイボールが人気

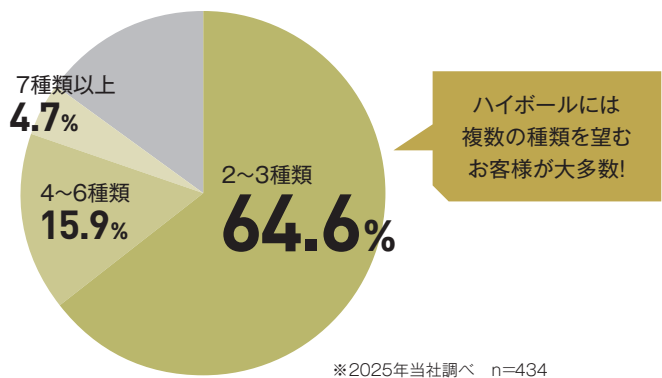
7割超が求めている「すっきり感」

「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」が続ぎ、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。

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



バカルディ

P.37



ボンベイ・サファイア

P.39



パトロン

P.41



カミノ・レアル

P.41



グレイグース

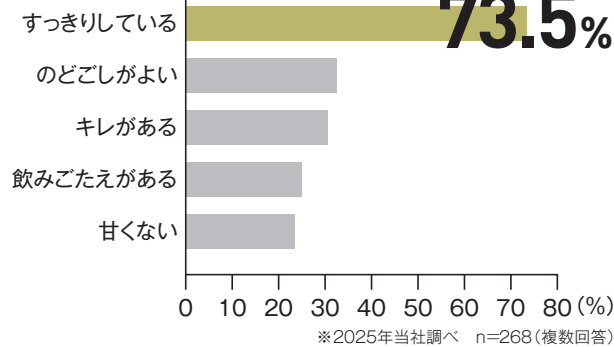
P.42



エリストフ

P.42

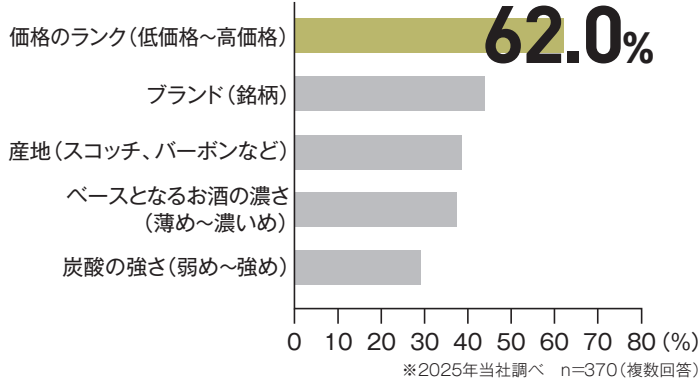
Q ハイボールの好きな味



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



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。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
平島 萌子

ESTD 1846
Dewar's



ブランド
サイトは
こちらから！

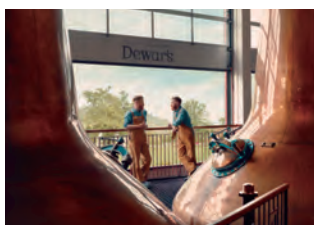
ハイボールを、ちょっと贅沢に

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ズ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
123円
(30ml使用)

○デュワーズ 12年……30ml
○サッポロクリアタンサン……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

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



米国で毎年開催されている国際的ウィスキー品評会「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。



●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わえよう。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。

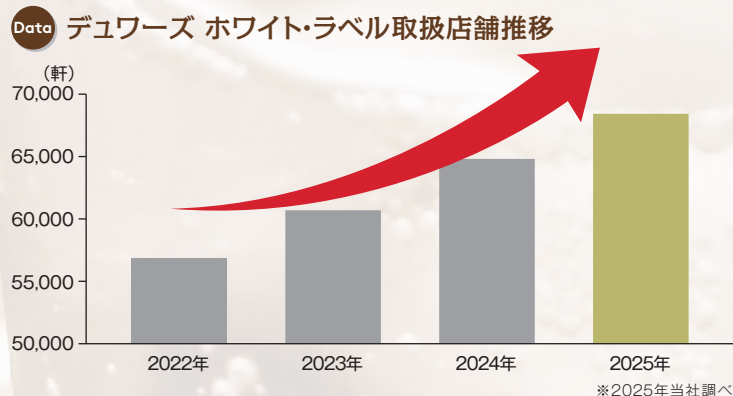


デュワーズ12年専用
薄づくりタンブラーで
ワンランク上のハイボールを！



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



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



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
スムーズな
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
ウイスキー
コンペティション 2024
ベスト プレミッドスコッチ
20-24イヤーズオール
ールド

インターナショナル
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、プラチナ
(3年連続でダブルゴールドを獲得した銘柄
のみに授与される極めて名誉ある賞)

デュワーズ ダブルダブル32年
アルコール分 46%
500ml
¥56,000 1M18



ロイヤル・ブラクラ

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。



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・ブラクラ 21年
アルコール分 46%
700ml
¥38,000 2E45



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、
チョコレートのリッチな
味わい。

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

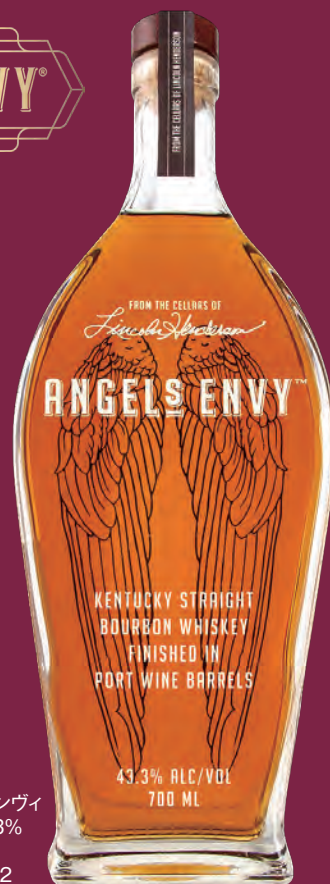


バーボンウイスキー

エンジェルス 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。



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

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)

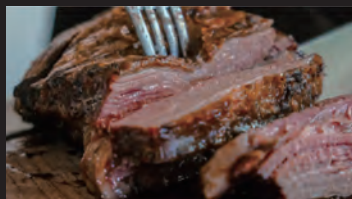
バーボンウイスキー

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ボン

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レイヴィ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)



SINCE 1783
Evan Williams®
Bourbon



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

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、そのスムーズ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）

ブランドサイトは
こちらから！



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

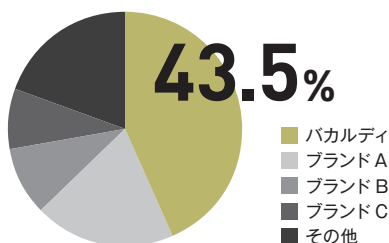
バカルディ クラシック
カクテルズ モヒート
アルコール分 18%
700ml
オープン価格 PM82



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

「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、スタンプ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。



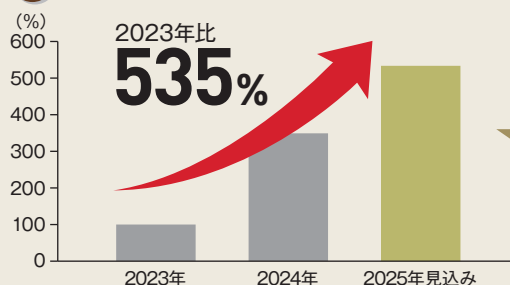
この企画から誕生した
楽曲や動画はこちら



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)

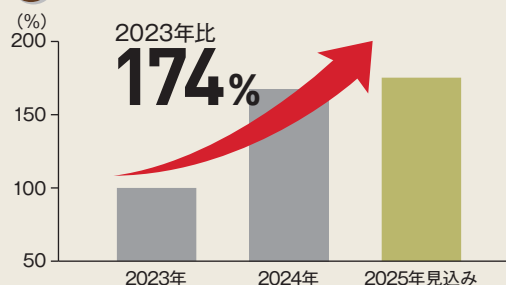
Data バカルディ ゴールド取扱店舗推移



※2025年当社調べ(2023年を100とした際の推移)

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



※当社出荷数量2023-2025年(2023年を100とした際の推移)

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
- 水……………適量
(お好みでカットレモンを
入れてOK)



バカルディ パイナップルハイボール

- 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
- 水……………適量



バカルディ スバイスハイボール

- バカルディ ゴールド……………30ml
- ヤスマドリンク用
スバイスマックス……………1袋
- シロップ……………10ml
- サッポロクリアタンサン……………110ml
- 水……………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
- 水……………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業務用加賀棒ほうじ茶……………120ml
- メープルシロップ……………5ml
- 水……………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
- 水……………適量



バカルディ紅茶ハイ

- バカルディ ゴールド……………30ml
- 1L業務用知覧につぼん紅茶……………120ml
- シロップ……………5ml
- 水……………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 × パイナップルジュース



- バカルディ ゴールド……………15ml
- パ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新感覚レモンサワーに!

バカルディレモンソーダ



- バカルディレモン……………30ml
- サッポロクリアタンサン……………90ml
- 水……………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
- 水……………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ツに浸さず、加熱させた蒸気 (Vapor) をボタニカルバスケットに通過させることで、ボタニカルの香り高い部分だけを吸収 (Infusion)。このヴェイパー・インフュージョン製法によって、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。

ジュニパーベリー (イタリア産)



オリス (イタリア産)



リコリス (中国産)



カシアバーク (インドシナ産)



レモンピール (スペイン産)



コリアンダー (モロッコ産)



アンジェリカ (ドイツ産)



クベブベリー (ジャワ産)



グレイン・オブ・パラダイス (西アフリカ産)



アーモンド (スペイン産)



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。「スタイリ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 -」

ジン

ボンベイ・サファイア ジントニック

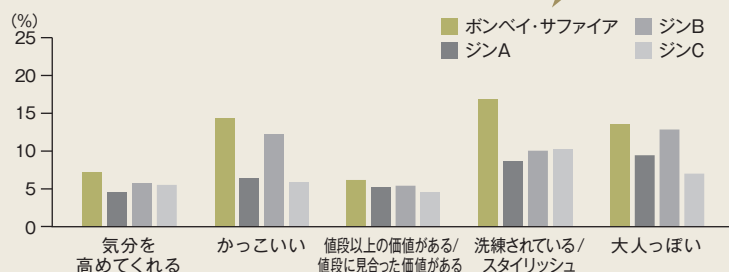
ボタニカルの複雑な香りと味わいを楽しむ

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。

1杯あたり
アルコール
想定原価
約 **78** 円
(30ml使用)

Q ジンのブランドイメージ調査

消費者からの高い
ブランドイメージ



※2025年6月 Brand Health Tracking n=800

飲み方提案

ボンベイ・サファイア ジントニック



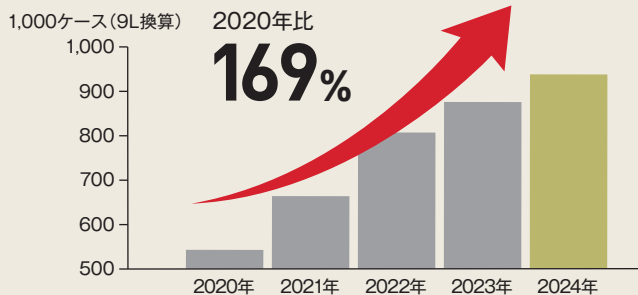
- ボンベイ・サファイア …… 30ml
- トニックウォーター …… 120ml
- カットライム …… 1/8個
- 氷 …… 適量

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



※出典：IWSR/販売数量 (2020-2024年)

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 グレープフルーツサワー



- 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

最高級のブルーアガベだけを
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、
スムーズ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。



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

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 アネホ
アルコール分
40%
750ml
¥11,000
C630



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
- ブラックベッパ 適量

カミノ・レアル

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。
まろやかでキレイの良い味わいです。



- ①カミノ・レアル ホワイト
アルコール分 35% 750ml
オープン価格 M639
- ②カミノ・レアル ゴールド
アルコール分 40% 750ml
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 Goose

世界中のセレスを魅了する、
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、グランシャンパーニュの湧水、
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。

フレーバーウォッカ



フロリダ産
完熟オレンジの
香り

ル・オレンジ
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 Goose
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、
生粋のウォッカ。



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
ピアンコ
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



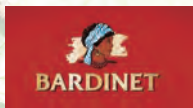
ノイリー・プラット
ドライ
アルコール分 18%
1,000ml
オープン価格 1H87
750ml
オープン価格 1H86



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
フルゴーニュ産
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

スルーの美しい色が
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

P.45



濃いめの
レモンサワー

P.47



濃いめの
グレープフルーツサワー



男梅サワー

P.49



バリキング

P.50



レモンサワー

P.51



産地訴求型
サワー

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。季節感やトレンドも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

甘くないもの
27.7%



50代男性

※2025年当社調べ n=87

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!

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

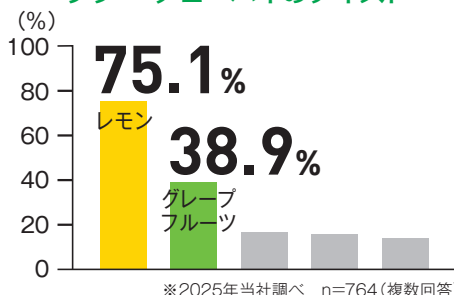
ターゲット層を考慮した
価格設定とメニュー数で、
リピーター増を!

不動の「果実感」人気、グレフルサワーも好調

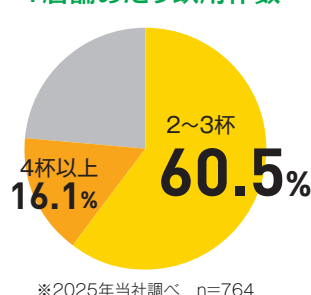
ほろ苦さと爽やかさが魅力 割り方の工夫で独自性を

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



Q サワー・チューハイの 1店舗あたり飲用杯数

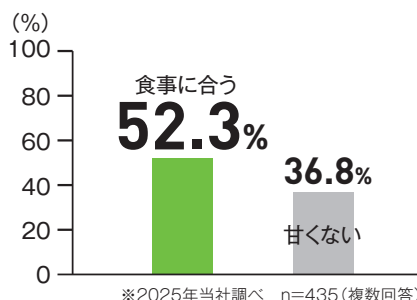


複数種類を用意したいお茶割りは、食中酒の定番

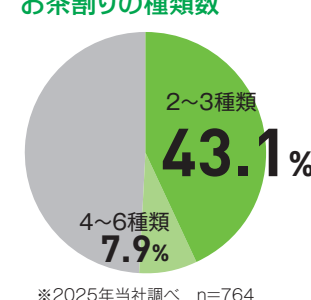
甲類焼酎をベースにして お茶の色や風味を活かす

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 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

サ
ワ
ー
に
も
、
名
酒
が
あ
っ
た
。

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



氷
彩
HYOSAI
1984

サッポロサワー

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、より原価率を下げられる点が魅力です。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



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

1杯あたり
アルコール
想定原価
約48円
(30ml使用)

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。



サッポロサワー
氷彩1984 樽詰 プレーン
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

1杯あたり
想定原価
約93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

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。

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

●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。

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”のレモンサワーをお楽しみください。

レモン・グレフルともに、果実感しっ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
約**41**円
(45ml使用)

1杯あたり
アルコール
想定原価
約**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

濃いめのグレープフルーツサワーの素
基本の飲み方 炭酸水で**1:3**で割るだけ！



**濃いめの
グレープフルーツ
435ml**

○濃いめのグレープフルーツサワーの素……………45ml
○サッポロクリアタンサン……………135ml
○氷……………適量



**濃いめの
グレープフルーツ
360ml**

○濃いめのグレープフルーツサワーの素……………30ml
○サッポロクリアタンサン……………90ml
○氷……………適量



**濃いめの
グレープフルーツサワー&
ヨーグルト**

○濃いめのグレープフルーツサワーの素……………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
グレープフルーツサワー&
紅茶**

○濃いめのグレープフルーツサワーの素……………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
約**41**円
(45ml使用)

1杯あたり
アルコール
想定原価
約**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

「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

唯一無二の梅干し感



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。

1 : 3

男梅サワーの素 45ml + サッポロクリアタンサン 135ml

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

1杯あたり
アルコール
想定原価
約41円
(45ml使用)

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！

1 : 2

男梅の酒 60ml + サッポロクリアタンサン 120ml

男梅の酒
アルコール分 15%
びん 720ml
¥800 1L91

1杯あたり
アルコール
想定原価
約67円
(60ml使用)

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。

1 : 1 : 3

サッポロ焼酎 36ml + 男梅シロップ 36ml + サッポロクリアタンサン 108ml

1L業務用
男梅シロップ
紙パック 1,000ml
¥850 WP17

1杯あたり
想定原価
約59円
(焼酎36ml + シロップ36ml 使用)

※1 液中粉碎浸漬酒は使用していません。

唯一無二！こだわりの「液中粉碎浸漬酒」を使用※1

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、香味を余すところなく抽出可能に！

※梅干しの液中粉碎浸漬酒を使用※1しているのはサッポロビールだけ！ ※一部使用



●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。

飲み方提案

梅落とし



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。

塩回し



定番!

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

梅塩固め



定番!

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※



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

梅河童



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。

浪花咲き



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

香り攻め



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。

梅火山夏の陣



青唐辛子を躊躇なくグラスに投入。爽やかな辛味が梅の風味と相まって、夏にぴったりな味わいに。

梅火山冬の陣



勇気を出して2本の赤唐辛子を投入すると、ピリッとした辛味がクセになる、冬にぴったりな一杯が完成。

※「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

全カ店援系ドリンク★

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 60ml
○サッポロクリアタンサン 120ml
○氷 適量



バリオレ

○バリキン 60ml
○オレンジジュース 120ml
○氷 適量



バリジンジン

○バリキン 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」

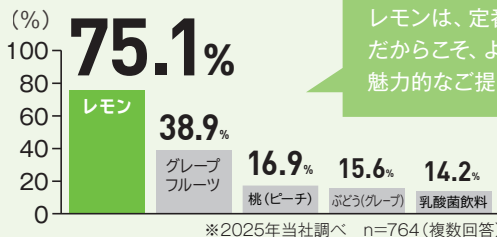
依然、高い支持を得ているレモンサワー。
食事の邪魔をしない味わいや果実感あふれるものが特に人気です。
定番ドリンクだからこそ、より多彩な楽しみ方をご提供しましょう。



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。

よく飲用するサワー・ チューハイのテイスト



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！

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キーズシチリアレモン果汁100%
1L業務用ポッカレモンバルブリッチ

シロップを使い分け

▶レモンの『産地』で多層化

バンチレモンサワー、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。

バンチレモンサワー 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
バンチレモン
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
スキーズシチリア
レモン果汁100%

シロップを使い分け

▶レモンの『味わい』で多層化

バンチレモンサワー、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

バンチレモンサワー 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
バンチレモン
シロップ

500ml業務用
瀬戸内レモン
レモネードベース



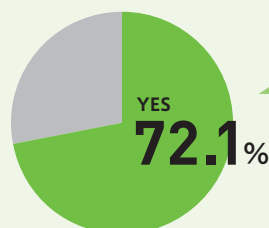
プレミアムレモンサワー

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。



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

○エリストラフ	40ml
○プロフェッショナルスキーズ 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
○水	適量



にごりレモンサワー

○サッポロ焼酎	30ml
○ポッカレモン バルブリッチ	30ml
○サッポロクリアタンサン	90ml
○水	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キーズ
シチリアレモン果汁100%



生レモンを手搾りした感覚の
バルプが入ったレモン果汁です。
果汁100%。

1L業務用
ポッカレモン
バルブリッチ

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)

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

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業務用加賀棒ほうじ茶・・・120ml
○水・・・適量



熊本

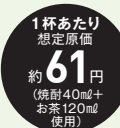
1L 業務用
玉露入りお茶
熊本県産玉露^{※2}を使用した
国産茶葉100%の緑茶。

玉露入りお茶割り

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業務用玉露入りお茶・・・120ml
○水・・・適量

※2 緑茶中の熊本県産玉露の
使用割合10%



鹿児島

1L 業務用
知覧につぼん紅茶
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。

知覧につぼん紅茶

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

○からり芋
○1L業務用
知覧につぼん紅茶・・・120ml
○水・・・適量



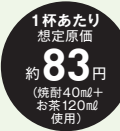
鹿児島

1L 業務用
知覧につぼん紅茶
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。

知覧につぼん紅茶

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

○からり芋
○1L業務用
知覧につぼん紅茶・・・120ml
○水・・・適量



鹿児島

1L 業務用
知覧につぼん紅茶
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。


知覧につぼん紅茶

1杯あたり
想定原価
約 **74** 円
(焼酎36ml+
シロップ36ml
使用)

○サッポロ焼酎・・・36ml
○Ribbon 沖縄シークワーサーシロップ・・・36ml
○サッポロクリアタンサン・・・108ml
○水・・・適量



おすすめ!



北海道

1L 業務用
北海道コーン茶
北海道産契約栽培
とうもろこしを使用した、
カフェインゼロのコーン茶です。
こだわって焙煎したコーンが
香ばしく自然な甘みを楽しめます。

北海道コーン茶割り

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
○水・・・適量

※1 焙煎とうもろこしを使用



瀬戸内

500ml 業務用
瀬戸内レモンネードベース
瀬戸内産レモンの
混濁ストレート果汁使用。

瀬戸内レモンネードサワー

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

○サッポロ焼酎・・・36ml
○瀬戸内レモンネードベース・・・36ml
○サッポロクリアタンサン・・・108ml
○水・・・適量



沖縄

500ml 業務用
沖縄バイナップルシロップ
沖縄県産バイナップル
果汁を使用。
しゅかりとした香りと
甘みのある味わい。

バイナップルサワー

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

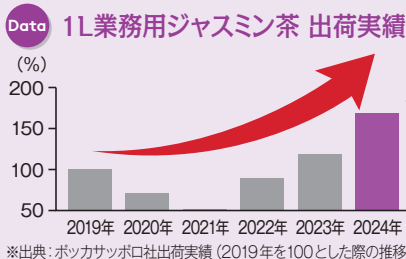
○サッポロ焼酎・・・36ml
○Ribbon 沖縄バイナップルシロップ・・・36ml
○サッポロクリアタンサン・・・108ml
○水・・・適量

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。



2019年比で
約1.7倍に
伸長



ジャスミン茶割り

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
○水・・・適量

●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。



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。



●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！

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

1杯あたり
想定原価
約66円
(60ml使用)

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

1杯あたり
想定原価
約76円
(60ml使用)

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。



ブランド
サイトは
こちらから！

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

麴貯蔵酒を一部使用、
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)



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

小正醸造

鹿児島県日置市

芋焼酎の本場・鹿児島で明治16年に創業。伝統の技は「からり芋」の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!

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)



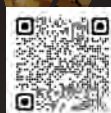
アルコール分 25%
720ml
2025年12月現在価格: ¥1,262 P544
2026年 4月以降価格: ¥1,369

アルコール分 25%
1.8ℓ
2025年12月現在価格: ¥2,316 1E99
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!

こくいもブランド
合計売上
No.1※

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) 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業態計 (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。ロックや水割りもおすすめ
- 雰囲気をもたせ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% 18ℓ ¥11,777 N332
アルコール分 25% 18ℓ ¥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 LJ94



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

アルコール分 20%
700ml ¥648 N290
アルコール分 25%
700ml ¥747 N291

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種の素材由来のポリフェノール入り梅酒
- 紀州産南高梅100%使用



1杯あたり
想定原価
約30円
(60ml使用)

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



ブランド
サイトは
こちらから!

濃厚黒梅酒

梅エキスと風味豊かな
黒糖入りの、濃厚な味わい

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



1杯あたり
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。



●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。

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

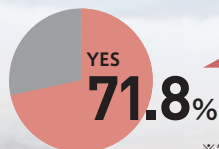
ポールスター3つのメリット!

- ① 簡単! ② 高利益! ③ ロス軽減!

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。



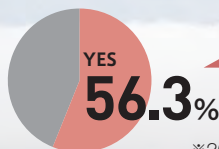
- Q グラスで注文
できたらうれしい



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

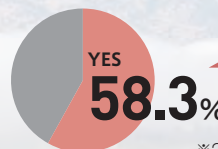
- Q ボトル注文だと
炭酸が抜けやすい



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:リセット・ビーチ 1

ミモザ



○ポールスター 4:オレンジジュース 1

キール・ロワイヤル



○ポールスター 4:リセット・クリーム・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

注ぐだけ



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よし
- 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
バッグインボックス
¥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
バッグインボックス
¥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



ブランド
サイトは
こちらから!

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)

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.

ベルトウーレ 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)

ベルトウーレ 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・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

飲食
店様



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

ベルメールー 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。

●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。



飲食店様専用商品



スクリューキャップ仕様

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



北海道・余市



北海道・北斗



長野



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
ベリー系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
爽やか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〉

ブ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。



グランポレール 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畑の
グラン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	アッパー
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 レーベ 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。





テタンジェ

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

品種:シャルドネ種、
ピノ・ノワール種、ムニエ種
白・シャンパーニュ
750ml
¥9,200* 2Q84
375ml
¥5,100* 2Q86



プレリュード 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・シャンパーニュ
750ml
¥13,300* 2Q94



ノクターン

優美で繊細な余韻あふれる
シャンパーニュ

品種:シャルドネ種、
ピノ・ノワール種、ムニエ種
白・シャンパーニュ
750ml
¥10,400* 2Q99



プレスティージュ ロゼ

エレガントに香る味わい深い
ロゼシャンパーニュ

品種:ピノ・ノワール種、
シャルドネ種、ムニエ種
ロゼ・シャンパーニュ
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
ロゼシャンパーニュ

品種:ピノ・ノワール種、
シャルドネ種、ムニエ種
ロゼ・シャンパーニュ
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
スクリュエキャップで楽しむ

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・ボヌ ルージュ

一級のぶどうも含むベイベー
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

*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!

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: テンブラニーリョ種、
グラシアノ種
赤・750ml
¥3,200* K270
赤・375ml
¥1,980* B916

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・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: テンブラニーリョ種
赤・750ml
¥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



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: テンブラニーリョ種
赤・750ml
¥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



ブランコ レセルバ・リムザン

フレンチオーク樽発酵・熟成の
リッチな白
品種: ペルデホ種
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

甘辛度 甘口 中口 辛口



ブランコ

料理に合わせやすい◎
爽やか白ワイン

品種: ペルデホ種
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。

REGISTERED DISTILLERY OF BER



ベリンジャー

1876年創業、銘醸地ナパ・ヴァレーに多数の自社畑を持ち、高品質なワインを継続して生産しているナパ・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。



ディレクター・オブ・
ワインメイキング
Margo Van Staaveren
(マーゴ・ファン・スターフェレン)



ナイツ・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 主体
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



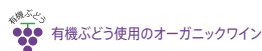
カリフォルニア ホワイト・ジンファンデル

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

*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。



フランス・ガスコー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・ガスコーニュ地方の家族経営ワイナリー。1,100haを超える自社畑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

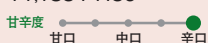


タリケ クラシック

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、
コロナール種、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

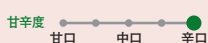
白・750ml
¥1,183 PH39



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



ブランド
サイトは
こちらから!

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。



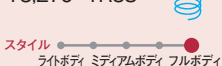
PETER LEHMANN
Barossa



ザ・バロッササン シラズ

バロッサらしいスパイスで
豊かな果実味の赤

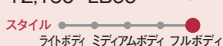
品種:シラズ種
赤・750ml
¥3,270* TR38



ポートレート シラズ

モダンで
飲みやすいスタイルの
シラズ

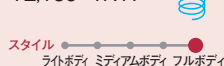
品種:シラズ種
赤・750ml
¥2,160* LB99



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・スランのパイオニア

マトウア



ブランド
サイトは
こちらから!

ソーヴィニヨン・ブランをニュージーランドで初めて植樹し、1974年に同国にて初めて生産したワイナリー。

国際ワインコンペティションで16個のトロフィーを獲得するなど、世界中で高い評価を得ています。



MATUA



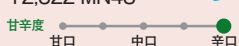
シニア・ワインメーカー
John Ashwell (ジョン・アシュウェル)



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

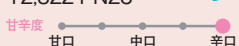
品種:ソーヴィニヨン・ブラン種
白・750ml
¥2,322 MN48



マトウア ロゼ

果実味たっぷりで
爽やかな味わい

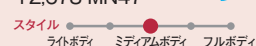
品種:メルロー種 主体
ロゼ・750ml
¥2,322 PN25



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スを感じる
フレッシュな味わい

品種:ピノ・ノワール種
赤・750ml
¥2,678 MN47



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!

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



1551 1872
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS



ドゥーシェ・シュバリエ (ブリュット)

シャンパーニュ製法による
辛口スパークリング
品種: マカベオ種、チャレッソ種、
パレリャーダ種
白・カバ (スパークリング)
750ml
¥1,440* N061



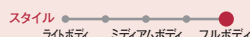
ヌヴィアナ シャルドネ

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 テンブラニーリョ 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: テンブラニーリョ種、
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

リステル



ブランド
サイトは
こちらから!

リステルは、地中海沿岸に所有する独特の砂地の土壌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、ぶどう畑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。



Listel



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



ベティアン・ド・リステル (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



ベティアン・ド・リステル (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



ベティアン・ド・リステル (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



MARTINI

マルティーニ

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)

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



ブランド
サイトは
こちらから!



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: モスカート・ピアンコ種
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 プロセッコ

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: モスカート種、グレラ種、
ブラケット種、その他
ロゼ・スパークリング
750ml C604
オープン価格



*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。



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のないペアリング！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、良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！

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。

6,000円以上



**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、熟成感のある緻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

マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ
¥3,200* K270



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 シラース
¥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い爽快感が、果実味主体で親しみやすい味わいのシャルドネは、牛肉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

**マトゥア リージョナル
ピノ・ノワール
マルボロ**

ラズベリーを想わせるチャーミングな果実味と柔らかなタンニンの赤ワインは、牛タンやホルモンのような軽めの部位がよく合います。

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



**デタンジェ
ブリュット レセルヴ**
¥9,200* 2Q84



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



メゾン・ジョセフ・ドローアン
ブルゴニュー シャルドネ
¥3,800* 3E39



メゾン・ジョセフ・ドローアン
ブルゴニュー ピノ・ノワール
¥3,800* 3E40

4,000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(左)、
ポートレート シラース(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



マルケス・デ・リスカル
マルケス・デ・アリエンソ
¥1,800* 3J69



ベリンジャー
カリフォルニア メルロー
¥1,690* L285



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

3,000円



サンタ・リタ
ヒーローズ
ソーヴィニヨン・ブラン
¥890* L018



サンタ・リタ
ヒーローズ
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
¥1,130* 3R65

**ベリンジャー
カリフォルニア
メルロー**

熟したブラムの風味が感じられるまろやかな口当たりのメルロー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

**グランボレーレ 余市ケルナー(左)、
余市ツヴァイゲルトレーベ(右)**

柑橘や青りんごのような風味が特長の白には鶏皮ボン酢、鶏わさのような軽めのおつまみがピッタリ。軽快な赤には梅しそを添えたささみや砂肝がおすすめ。

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



コードーニュ
ヌヴィアナ シャルドネ
¥1,230* LM72



コードーニュ
ヌヴィアナ テンブラニーリョ
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥1,230* LM71

**コードーニュ ヌヴィアナ シャルドネ(左)、
ヌヴィアナ テンブラニーリョ
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と赤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



C.F.G.V.
バルトゥーレ ブリュット
¥1,020* PZ97

おすすめワイン早見表

リストは P.79~P.82 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。

中華

八宝菜などシンブ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 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

マトウア

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、薬味を添えた料理や、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



マトウア
リージョナル ソーヴィニヨン・
ブラン マルボロ
¥2,322 MN48



マルクス・デ・リスカル
オーガニック プランコ
¥2,080* 1Z09



ドメヌ・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
¥4,000* 3F25



ベリンジャー
ファウンダース・エステート
メルロ
¥2,490* C470



ビーター・レーマン・ワインズ
ザ・パロッサン シェラズ
¥3,270* TR38



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
マコン・ヴィラージュ
¥3,200* 3E43



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

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



ドメヌ・タリケ
タリケ コーテ
¥2,294 PH41



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

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



グランボレー
エスプリド ヴァン
ジャボネ 泉-SEN-
¥1,514 MX34



グランボレー
エスプリド ヴァン
ジャボネ 泉-AYA-
¥1,514 MX33



コードーニュ
ヌヴィアナ カバ<ブリュット>
¥1,230* 1G29

ドメヌ・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



ドメヌ・タリケ
タリケ ロゼ
¥1,328 TX85



ドメヌ・タリケ
タリケ クラシック
¥1,183 PH39



ベルメル
シャルドネ
¥1,130* 3R66



マルクス・デ・リスカル
プランコ
¥1,800* 1L08



マルクス・デ・リスカル
リスカル テンブラーニョ・シラー
¥1,700* 1K23



リステル
グリ・グラン・ド・グ
¥1,620* J827

マルクス・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ピータン豆腐とも◎

スタイル ライト ボディ ミディアム ボディ フル ボディ



C.F.G.V.
ポール・ルイ ブリュット
¥1,437 2C88



マルクス・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”の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※1／プリン体ゼロ※2

〈グレフル〉

- グレープフルーツ果汁入り
- 糖類ゼロ※1／プリン体ゼロ※2

濃くて旨くて大満足！



ノンアルコールサワー
満足してる？

ノンアルコール

濃いめの
手搾り感！



缶 350ml 3H08 缶 350ml 3J81

※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

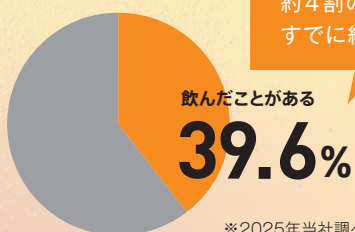
サッポロ プレミアム アルコールフリー

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
- ファイン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！

※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

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

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

フラノビューティとは

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
沖縄バイナップル
シロップ

1L 業務用
知覧につぼん
紅茶

飲み方提案

沖縄バイナップルと知覧紅茶の 南国風アイスティー



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



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
- 水…適量



1L業務用
プロフェッショナルスキーズ
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キーズ
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

ビール テイスト

詳しくはP13へ



麦のうまみと爽やかな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、「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。

エビスビール〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 0458
10ℓ樽 0806



エビスビール

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

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



妥協なくこだわり続ける、香ばしく芳醇なエビスならではの黒ビール。

エビス プレミアムブラック〈樽生〉

アルコール分 5%
10ℓ樽 K219



エビス プレミアムブラック

アルコール分 5%
小びん 334ml K223 **30本**



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

SORACHI 1984〈樽生〉

アルコール分 5.5%
10ℓ樽 TF30



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

サッポロラガービール

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



世界最高峰とされるチェコ・ザン州産フィア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ルスナービール。

エーデルピルス

アルコール分 5%
10ℓ樽 S016



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。こだわりの醸造店のみで提供されるプレミアム樽生ビールです。

白穂乃香

アルコール分 5%
10ℓ樽 P590
首都圏一部・愛知県 限定販売



オレンジビールとコリアンダーシードが織りなすフルーティな味わい。リラックスタイムに、洗練された華やかな香りとお楽しみください。

ホワイトベルグ〈樽詰〉

発泡酒^② アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94
首都圏一部・沖縄県 限定販売



発売以来、「麦」と「ホップ」だけでつくることを貫いてきた麦とホップ。こだわりの原料と製法により磨き続けてきたコクに加え、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。

麦とホップ〈樽詰〉

発泡酒^② アルコール分5%
20ℓ樽 0565
10ℓ樽 0572



北海道産大麦麦芽使用、富良野産ホップ一部使用。素材のうまみを引き出す製法で、爽やかな生を搾りだ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。

北海道生搾り〈樽生〉

発泡酒 アルコール分 5.5%
20ℓ樽 F302
10ℓ樽 F301



素材のうまみ、爽やかな味わい。フィアアロマホップの上品な香りが魅力です。

サッポロ クラシック

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



新潟県限定ビール。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%
20ℓ樽 E839 10ℓ樽 E840
新潟県 限定販売



静岡工場で作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。

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楽しく過ごすためのビールテイスト飲料です。

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プレイ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ズな味わい、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ズ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18年

アルコール分 40%
750ml
¥15,000 1V37 **6本**



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。濃厚で甘さが特長のオロロソ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・コルタ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バロ・ビ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・ブラックラ12年

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

●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・ブラックラ18年

アルコール分 46%
700ml ¥22,000 2E44 **6本**
年間数量限定



オロロソ/パロ・コルタド/
ベドロ・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。

ロイヤル・ブラックラ21年

アルコール分 46%
700ml ¥38,000 2E45 **6本**
年間数量限定



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。

エンジェルズ エンヴィ

アルコール分 43%
750ml ¥10,880 2W72 **6本**
年間数量限定



少量生産で製造。ブラウン
シュガーの甘味が特長です。

エライジャ・クレイグ スモールパッチ

アルコール分 47%
750ml
¥4,100 LS52 **12本**



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。

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 **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。

エヴァン・ウィリアムス シングルバレル

アルコール分 43%
750ml ¥5,800 C585 **6本**
年間数量限定



1862年に誕生した、バカル
ディの中で最もミキサブルな
ラムです。

バカルディ スペリオール

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



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バリブレ
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。

バカルディ ゴールド

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



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

バカルディ ブラック

アルコール分 40%
750ml
オープン価格 C684 **12本**



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

バカルディ エイト

アルコール分 40%
750ml
オープン価格 C685 **12本**



世界No.1ラムブランド「バ
カルディ」が開発した正統派
スパイスラム。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
かつスモーキーな香りと、
バカルディらしいスムーズな
口当たりが特長です。

バカルディ スパイスト

アルコール分 35%
700ml
オープン価格 1C70 **6本**



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

バカルディ リモン

アルコール分 27%
700ml
オープン価格 3H51 **6本**



本格的な「バカルディモヒ
ート」を、炭酸水を注ぐだけ
で簡単にすることが出来る
モヒートリキールです。

バカルディ クラシック カクテルズ モヒート

アルコール分 18%
700ml
オープン価格 PM82 **6本**



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。

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 **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**



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

ボンベイ・サファイア プレミアクリュ

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。

グレイグース

アルコール分 40%
700ml オープン価格 C656 **6本**
50ml オープン価格 3P11 **144本**



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
香りと爽やかな風味が特長の
レモンフレーバーウォッカです。

グレイグース ル・シトロン

アルコール分 40%
700ml
オープン価格 LX98 **6本**



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。

グレイグース ル・オレンジ

アルコール分 40%
700ml
オープン価格 LY08 **6本**



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

グレイグース ラ・ボワール

アルコール分 40%
700ml
オープン価格 C661 **6本**



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。

エリストフ

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
シルバートキーラです。

パトロン シルバー

アルコール分 40%
750ml
¥7,800 C628 **12本**



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。

パトロン レポサド

アルコール分 40%
750ml
¥9,500 C629 **12本**



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。

パトロン アネホ

アルコール分 40%
750ml
¥11,000 C630 **12本**



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。

カミノ・レアル ホワイト

アルコール分 35%
750ml
オープン価格 M639 **12本**



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。

カミノ・レアル ゴールド

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。

ノイリー・プラットドライ

アルコール分 18%
1,000ml オープン価格 1H87 **6本**
750ml オープン価格 1H86 **6本**



食前酒として楽しめる甘口
フレンチヴェルモットです。

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 **6本**



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。

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 **6本**



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

マルティーニ ロッソ

アルコール分 15%
750ml
オープン価格 LR09 **6本**



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

マルティーニ エキストラ・ドライ

アルコール分 18%
750ml
オープン価格 LR11 **6本**





桃の優しい甘さとフレッシュな味のイタリアンカクテルです。

マルティエニ ペリーニ

アルコール分 8%
750ml
オープン価格 MF06 **6本**



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

マルティエニ ビター

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。

ヒプノティック

アルコール分 17%
750ml オープン価格 C553 **6本**
200ml オープン価格 C554 **24本**
50ml オープン価格 C555 **96本**



手摘みされたフレッシュなエルダーフラワーと誇り高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のプレミアムフレンチリキュールです。

サンジェルマン エルダーフラワー リキュール

アルコール分 20%
750ml
¥5,300 TP88 **6本**



透明で香りづけに適したミントリキュールです。

ペパーミント ジェット31

アルコール分 24%
700ml
オープン価格 1M93 **6本**



修道院で生まれたフランスを代表する薬草系リキュールです。

ベネディクティン 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**



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

リゼット・ピーチ

アルコール分 15%
700ml
オープン価格 C065 **6本**

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。

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。

※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。

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。

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。

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」のレモンサワーが完成します。

濃いめのレモンサワーの素

リキュール
アルコール分 25%
ペットボトル 1,800ml ¥1,650 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お酒の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。

濃いめのグレープフルーツサワーの素

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**



完熟梅干エキスをを使用した、しよっぱい旨味が特長。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しよっぱい旨味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(生薬、高麗人参、山椒)を配合。毎日の仕事を頑張るお父さんにぴったりのお酒です。

バリキン

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**



白桃の甘く豊かな味と香りが楽しめるお酒です。

果実のめぐみ 桃酒

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



はちみつのような甘さとお酒の風味が魅力のお酒です。

果実のめぐみ はちみつりんご酒

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



はちみつの微かな甘さとゆずの爽やかさ、ま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**



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**

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表現。

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。麦なのに芋のようなまろやかさと、麦だからこそキレる後味。

黒和ら麦

麦 アルコール分 25%
1.8L ¥2,287 A012 **6本**
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、きれいな旨味を実現。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**



さつま芋の素朴で口当たりのよい甘みと、「からり」としたきれいな後味が特長。飲み飽きない焼酎。

からり芋

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



麴（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。

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**



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

こくいも やわらか

アルコール分 25%
4ℓ ¥3,055 1Y66 **4本**



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

こくいも赤

アルコール分 25%
1.8ℓ ¥1,587 PK83 **6本**



麴（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。

こいむぎ

アルコール分 25%
1.8ℓ ¥1,438 2A86 **6本**



複数の本格麦焼酎と甲類焼酎をブレンド。豊かな香りとまろやかな後味が特長。

こいむぎ やわらか

アルコール分 25%
4ℓ ¥2,862 2A87 **4本**



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

サッポロ焼酎

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



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

サッポロ焼酎 BIB

アルコール分 20%
18ℓ ¥11,777 N332 **1本**
アルコール分 25%
18ℓ ¥13,427 N336 **1本**



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

トライアングル ブラック

アルコール分 20%
1.8ℓ ¥1,477 N286 **6本**
700ml ¥653 LU41 **12本**
アルコール分 25%
1.8ℓ ¥1,630 N287 **6本**
700ml ¥752 LU43 **12本**



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

トライアングル インディゴ

アルコール分 20%
700ml ¥648 N290 **12本**
アルコール分 25%
700ml ¥747 N291 **12本**



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

サッポロ焼酎 北極星

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



まろやかでクセがなく、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 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 茨城県 山梨県 新潟県 長野県

梅酒

詳しくはP53へ



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

3種のポリフェノール入り 赤梅酒

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



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

濃厚黒梅酒

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

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 **80本**



居酒屋の手搾りサワーのような、本格感のあるノンアルコールレモンサワー。しっかりすっぱり味わいの、レモン味“濃いめ”に仕上げました。

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**



居酒屋の手搾りサワーのような、本格感のあるノンアルコールグレープフルーツサワー。芳醇な味わいの、グレープフルーツ味“濃いめ”に仕上げました。

サッポロ 濃い搾りグレープフルーツ 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オススメです。

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。ドリンクにびっぴりの、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



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。

1L業務用 ポッカレモン パルブリッチ

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



レモン果汁100%。タン塩など焼肉にぴったりのコクのあるレモン果汁です。

1L業務用 ポッカレモン 焼肉用


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



シチリア産レモン果汁100%。搾汁時、別取し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。

1L業務用 プロフェッショナルスイーツ シチリアレモン果汁100%


レモンジュース（濃縮還元）
紙パック1,000ml オープン価格 WV04 **6本**
賞味期間4ヶ月



お酒との相性を考えてつくった、しっかり濃いめでまろやかな玉露入りのお茶です。鮮やかな液色で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）

1L業務用 玉露入りお茶

緑茶（清涼飲料水）
紙パック1,000ml ¥245 WM30 **6本**
賞味期間6ヶ月



金沢発祥の伝統的な焙煎方法を用いたプレミアムなほうじ茶です。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 加賀棒ほうじ茶


ほうじ茶（清涼飲料水）
紙パック1,000ml ¥265 WW48 **6本**
賞味期間6ヶ月



鹿児島県知覧産紅茶を100%使用し、まるごと微粉砕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。

1L業務用 知覧につぼん紅茶

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



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

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


※焙煎とうもろこしを使用



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

1L業務用 ジャスミン茶


ジャスミン茶（清涼飲料水）
紙パック1,000ml ¥245 WS99 **6本**
賞味期間6ヶ月



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

1L業務用 男梅シロップ


清涼飲料水
紙パック1,000ml ¥850 WP17 **6本**
賞味期間13ヶ月



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

1L業務用 パンチレモンシロップ

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



瀬戸内産レモン果汁使用。瀬戸内レモンピールエキス使用。レモネード、レモンサワーやレモンサワーなど手軽につくれます。

5倍希釈時 果汁1% 500ml業務用 瀬戸内レモン レモネードベース

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



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

5倍希釈時 果汁1% 1L業務用 Ribbon レモンシロップ

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



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。

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



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を感じられる味わいです。

5倍希釈時 果汁10%未満 500ml業務用 Ribbon 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



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

烏龍茶

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



茶葉の選定から気を遣い、良質のものに限定した、口当た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ドリンクとしても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。

富士山麓の おいしい天然水

ナチュラルミネラルウォーター
ペットボトル 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おいしい炭酸水です。炭酸の爽快感と最後まで癒え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おいしい炭酸水です。レモン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り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。

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



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ノビュティ種をエキス化し協働開発した、ほろにがな無糖炭酸水です。摘みたてのホップのフルーティーでみずみずしい香り[※]と、ホップのほろ苦い味わいが楽しめ、炭酸の刺激でリフレッシュできます。

北海道富良野ホップ炭酸水

炭酸飲料
ペットボトル 500ml ¥180 WS89 **24本**
賞味期間7ヶ月

※香料使用

白ワイン

詳しくはP57へ



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味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あい、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



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
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、華やかな味わいを楽しめます。

【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
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】

ドメヌ・タリケ タリケ クラシック

750ml **6本** ¥1,183 PH39

甘辛度
甘口
辛口



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

【スペイン】

コードニ ヌヴィアナ シャルドネ

750ml **6本** ¥1,230* LM72

甘辛度
甘口
辛口



フレッシュで豊かな味わいを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】

ドメヌ・タリケ タリケ シャルドネ

750ml **6本** ¥1,328 TB74

甘辛度
甘口
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、しっかりとした味わいを楽しめます。

【フランス】

ドメヌ・タリケ タリケ ソーヴィニヨン

750ml **6本** ¥1,328 PH38

甘辛度
甘口
辛口



白い花のアロマと樽熟成から生まれるバナナ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
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】

グランボレー エスプリドヴァン ジャポネ 泉-SEN-

720ml **12本** ¥1,514 MX34

甘辛度
甘口
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やかな口当たりが特長です。きりっとした風味が普段の和食や軽い食事を引き立てます。

【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
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。ペルデホ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
辛口



樹齢25年以上のぶどうを使用。柑橘系やパイナップル、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
辛口



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

【オーストラリア】

ピーター・レーマン・ワインズ ポートレート リースリング

750ml **6本** ¥2,160* LC00

甘辛度
甘口
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】

グランボレー 余市ミュラートウルガウ

750ml **12本** ¥2,220* 2S25

甘辛度
甘口
辛口



地どうグロ・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】

ドメヌ・タリケ タリケ レゼルヴ

750ml **6本** ¥2,294 PH40

甘辛度
甘口
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、上品でスタイリッシュなワインです。フォアグラの産地でもありフォアグラとの相性は抜群。

【フランス】

ドメヌ・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
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す。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】

ドメヌ・タリケ タリケ コーテ

750ml **6本** ¥2,294 PH41

甘辛度
甘口
辛口



グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフ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さが光ります。新鮮で爽やかな味わいは、まさにニュージーランドを感じます。

【ニュージーランド】

マトウア リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

750ml **6本** ¥2,322 MN48

甘辛度
甘口
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、爽やかでキレイのある、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】

グランボレー 余市ケルナー

750ml **12本** ¥2,350* 2S22

甘辛度
甘口
辛口



●本は1国あたりの本数です。

*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。



スクルーキャップ仕様



有機ぶどう使用のオーガニックワイン



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
ペリンジャー
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。シュール・リー製法にて澱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
グランボレー
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。口を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、キンメリジャン土壌由来の塩味があり、力強く生き生きとしてい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 レセルヴ・ド・ウォードン

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、蜜柑の香り。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・ヴァレーの単一畑のワインを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な香りに少しトースティーな香り。ピュアな果実味、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



ウィラメット・ヴァレーのドルーアン・ファミリーの2つの自社畑から造られるオレゴン産シャルドネの魅力が詰まった一本。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



緑がかった黄金色で、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中を覆う、笑顔になるワインで、ブイ・フェイツェ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。ピュアなシャブリとエレガントなメルソーの要素を一緒にしたような味わいです。

アメリカ
ドメヌ・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
グランボレー
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、鮮やかなントラスの特長と生き生きとしたミネラル感を演出したワインです。引きしまった酸味、軽くトーストしたアーモンド、絹のような上品なテクスチャーが感じられます。

アメリカ
ペリンジャー
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「世界が認めたペ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
ペリンジャー
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壌の一級畑に由来する、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 ブルミエ・クリュ モンマン2023

750ml 6本 ¥10,000* 3P47

甘辛度 甘口 中口 辛口



有名一級畑の若樹のぶどうが含まれる、通称“ベイベー クロ・デ・ム・シュ”。淡い黄金色で、蜂蜜、アーモンド、レモンガラスの香り。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、ムルソー。輝きのある黄金色で、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プ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
ムルソー

750ml 6本 ¥16,000* 3E27

甘辛度 甘口 中口 辛口



淡い黄金色で、花、プリオッシュ、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ス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・モンラッシェ 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、蜂蜜のアロマにナッ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地ならではの味わい。ラベルの“ム・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
ボヌーブルミエ・クリュ クロ・デ・ム・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



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・ソーヴィニオン

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・ソーヴィニオン種を使用。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・ソーヴィニオン

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・ソーヴィニオン【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



スヴィアナは“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】

コードニウ
スヴィアナ テンプラニリーヨ カベルネ・ソーヴィニオン

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、余韻には微かなトーストの風味を感じます。バランスのとれた味わいのこのワインは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、完熟した果実の凝縮した渋味が魅力です。

【スペイン】

バラ・ヒメネス
カベルネ・ソーヴィニオン樽熟成【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】

グランボレール
エスプリド ヴァン ジャボネ 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い、バランスの良さが魅力のワインです。

【アメリカ】

ベリンジャー
カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニオン

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。たっぷりの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
カリフォルニア メルロー

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 テンプラニリーヨ・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ヶ月熟成させます。心地よい口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーに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】

ビーター・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国あたりの本数です。

*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。



スクルーキャップ仕様



有機ぶどう使用のオーガニックワイン



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チョコレート、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
グランボレル
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を楽しめます。

アメリカ
ベリンジャー
ファウンダーズ・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などのマリナーズはおすすめです。

アメリカ
ベリンジャー
ファウンダーズ・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照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
ファウンダーズ・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で、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38村で収穫されたガメイ種を伝統的なセミ・マセラシオン・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よくエレガントな味わいで、ほどよいタンニンが感じられる余韻の長いワインです。

スペイン
マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ

750ml **12本** **¥3,200*** 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・パロツサン シラース

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なできめ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・パロツサン 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運び、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
グランボレル
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ンスを持つ、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、オレゴン州ウィラメット・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
ドメヌ・ドルーアン
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チョコレートのニュアンス。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。長期熟成のポテンシャルがある、パロツサ・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
マスタース 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、ダークチョコレ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ス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
マスタース エイトソングス シラース

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
ドメヌ・ドルーアン
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



自社畑の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
ドメヌ・ドルーアン
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
グランボレー
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
グランボレー
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



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

アメリカ
ベリンジャー
ナイト・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絹のようなスムーズな余韻を醸し出しています。

アメリカ
ベリンジャー
ナバ・ヴァレー メルロー

750ml 12本 ¥8,500* 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ブ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。ほのかな黒胡椒とパ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 シラース

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



畑の区画ごとに別々に醸造・熟成されたワインをテイasting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
ドメヌ・ドルーアン
オレゴン ピノ・ノワール ロレーヌ

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ポール。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レ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



有名一級畑の若樹のぶどうが含まれる、通称“ベイベー・クロ・デ・ムージュ”。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・ボヌ最南に位置し、約半分が一級畑の銘醸地。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きます。

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。ブラックチェ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
ジュヴェ・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年以上の畑のぶどうを使用。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
パロン・デ・チレル

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、ブラックチェリー、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も感じられます。洗練されたタンニンと酸味が、シルクのように滑らかで、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
シャンボール・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も感じられます。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絹のようなタンニンがエレガントで、心地よい余韻とラベルの“ムーシェ”（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
ボヌ・ブルミエ・クリュ クロ・デ・ムージュ 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チェリー、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います。エレガントでシルクのような滑らかさ、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
シャンボール・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畑のぶどうで仕上げた“世界が認めたベリンジャー最高峰”の赤ワイン。20か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

◎本 は1国あたりの本数です。

*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。



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、余韻にも花の香を感じる辛口ロゼワインです。

【フランス】

ドメヌ・タリケ
タリケ 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年未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、そしてクリスピーで引き締まっ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.
ベルトゥーレ 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

コードーニュ
ヌヴィアン 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。スクリリした味わいと、きめ細やかな泡で爽快感を飲み心地です。

【スペイン】 白・発泡

コードーニュ
ドゥーシェ・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&パッションフルーツ〉

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、白い花やアブリコットのような香り、フレッシュで後味も長く、シャンパー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 プリュット

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思わせる香り。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とても心地良いロゼシャンパーニュです。

【フランス】ロゼ・発泡

テタンジェ
プレスティージュ 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。特級畑（グラン・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「グラン・クリュ」を感じさせます。

【フランス】白・発泡

テタンジェ
プレリュード 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ーニュです。

【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とシトラス、ピーチが融合した香りとうるやかな味わい。コート・デ・ブランのシャルドネからのエレガンスとモンターニュ・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・シャンパーニュ ブランド・ブラン 2013

750ml 6本 ¥38,000* 3N76

甘辛度 甘口 中口 辛口



モスカート・ピアンコ種100%でつくられるフレッシュな甘さのアスティ・スプマンテです。

【イタリア】白・発泡

マルティーニ
アスティ・スプマンテ

750ml 6本 オープン価格 TP54

375ml 12本 オープン価格 B134

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

ボールスター

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
カベルネ・シラーズ〈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。シナモンや焼いたリンゴ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回あたりの本数です。

*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。



飲食店様専用商品



スクルーキャップ仕様

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(ジョッキ)
VD16
A全1/3ポスター(ジョッキ)
VD17



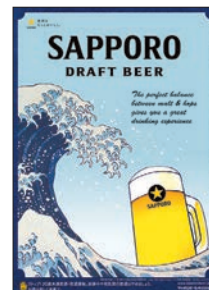
テーブルテント(ジョッキ)
VD18



価格短冊(縦) VD19
価格短冊(横) VD20



プリク看板 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

エビスビール



B2ポスター YF50



A全1/3ポスター
YF51



価格短冊(縦)
YF52

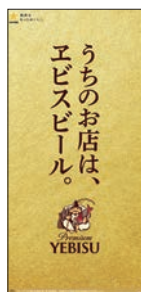


テーブルテント YF49

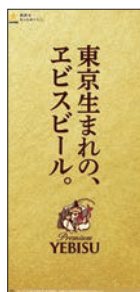
エビスビール



中びん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



B2ポスター YF58



A全1/3ポスター
YF59



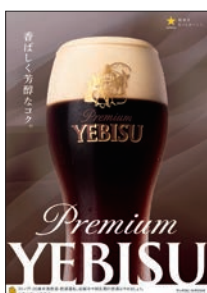
価格短冊(縦)
YF60



テーブルテント YF61

琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉

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



価格短冊(縦)
YF56



テーブルテント YF57

SORACHI1984〈樽生〉



B2ポスター(ブランド) XN48



B2ポスター(味わい) XN49

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

SORACHI1984〈樽生〉

サッポロラガービール



表 A全1/3ポスター(表裏)
XN50



裏



表 差し込みメニュー(表裏)
XN51
サイズ:H224×W80mm



裏



テーブルテント XN52



高級テーブルサイン
XN53
サイズ:H148×W192×D60mm



レトロ風
A全1/3ポスター
Z418

サッポロラガービール



表 B2ポスター RL54



裏



B2ポスター(手酌) YC20



B2ポスター(大瓶) YC21



びんA全1/3ポスター
U333



テーブルテント Z420



サッポロラガービール

エーデルピルス



表 差し込みメニュー U332



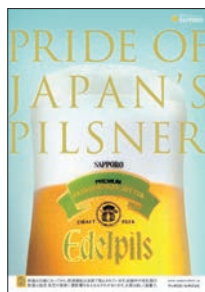
裏



ブリキ看板
RM88
サイズ:
H600×W150mm



表 タンブラーB2ポスター RJ69



裏



表 タンブラー差し込みメニュー
RJ71



裏



タンブラーテーブルテント
RJ72



価格短冊[縦]
U335

白穂乃香(首都圏一部・愛知県 限定)

レトロポスター



A全1/3ポスター
VT36
※地域限定販売



表 差し込みメニュー
VT37
高級テーブルテント
VT38
サイズ:H257×W92×D82mm
※地域限定販売



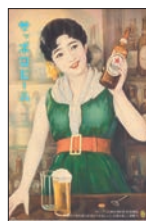
裏



レトロB2ポスター
Z241



レトロB2ポスター
Z218



レトロB2ポスター
Z237



レトロB2ポスター
Z227



レトロB2ポスター
Z238



レトロB2ポスター
Z236



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)



表
ジョッキB2ポスター
X149
※地域限定販売



裏



表
ダンブラーB2ポスター
X150
※地域限定販売



裏



表
びんB2ポスター
X151
※地域限定販売



裏



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



テーブルテント
V251
※地域限定販売



ブリキ看板
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



テーブルテント
VQ31
※地域限定販売



ブリキ看板
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 価格短冊[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 価格短冊[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

お役立ちポスター



忘年会・新年会
A全1/3ポスター
UY31



忘年会・新年会
A全1/3ポスター
UY32



サッポロサワー 氷彩1984



B2ポスター XC19



A全1/3ポスター
XC20



テーブルテント
XC21



プリズム看板
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



表



裏

B2両面ポスター XY31
※2026年1月上旬より出荷開始



表



裏

A全1/3両面ポスター XY32
※2026年1月上旬より出荷開始

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(お風呂上りがり訴求)
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

デュワーズ



表 B2ポスター両面
(ホワイトラベル/12年)
QH03



裏



表 短冊ポスター両面
(ホワイトラベル/12年)
QH04
サイズ:H515×W250mm



裏



ホワイトラベル
差込メニュー
QH05
サイズ:
H297×W105mm



12年
差込メニュー
QH06
サイズ:
H297×W105mm



ホワイトラベル
テーブルテント
QH07
サイズ:
H154×W90mm



12年
テーブルテント
QH08
サイズ:
H154×W90mm

デュワーズ樽詰ハイボール



B2ポスター UQ43
差込メニュー UQ45



短冊ポスター UQ44
テーブルテント UQ46
サイズ:H154×W90mm



表

B2両面ポスター 本格モヒート UP96
B2両面ポスター RTSモヒート UP97
短冊両面ポスター UP98
サイズ:H515×W250mm



裏



本格モヒート
差込メニュー RY17
サイズ:H297×W105mm
テーブルテント RY18
サイズ:H154×W90mm



RTSモヒート
差込メニュー RY19
サイズ:H297×W105mm
テーブルテント RY20
サイズ:H154×W90mm

バカルディ ハイボール



表 B2両面ポスター Y741
短冊両面ポスター Y742
サイズ:
H515×W250mm



裏

差込メニュー
(タンブラー) Y745
(ジョッキ) Y757
サイズ:
H297×W105mm
テーブルテント
(タンブラー) Y746
(ジョッキ) Y758
サイズ:
H154×W90mm

ボンベイ・サファイア



B2ポスター QG95



ソーダ
短冊ポスター
QG96
サイズ:
H515×W250mm



トニック
短冊ポスター
QG97
サイズ:
H515×W250mm



ソーダ
差込メニュー
QG98
サイズ:
H297×W105mm



トニック
差込メニュー
QG99
サイズ:
H297×W105mm



ソーダ
テーブルテント
QH00
サイズ:
H154×W90mm



トニック
テーブルテント
QH01
サイズ:
H154×W90mm

パトロン



A4ハーフメニュー
(シルバー)
QD22
サイズ:
H297×W105mm



A4ハーフメニュー
(レボサド)
QD23
サイズ:
H297×W105mm



A4ハーフメニュー
(アネホ)
QD24
サイズ:
H297×W105mm

マルティーニ



表 マルティーニ B2両面ポスター O801
マルティーニ 短冊両面ポスター O802
サイズ:H515×W250mm



裏



表 A全1/3両面ポスター
XP64



裏

からり芋



A全1/3ポスター
RZ02

サッポロ焼酎



表 B2ポスター VD75



裏

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 価格短冊[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 価格短冊[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

パンチレモンサワー



表 A全1/3両面ポスター R182

※在庫なくなり次第終了



裏

ポールスター



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



表 乾杯 B2両面ポスター UY11



裏

ビールテイスト

ハイボール&
スピリッツ

ポールスター



表 マグ B2ポスター RW41



裏



表 シュワ・ウィダンス
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

ベルトウーレ



表 A全1/3両面ポスター XW37



裏

サワー&カクテル

焼酎&梅酒

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:H515×W250mm



テーブルテント
(ティント・レセルバ)
XT78
サイズ:H135×W90mm



A3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:H515×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

ワイン

ノンアルコール
ソフトドリンク

ベルメール



A全1/3ポスター
QG58



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

商品一覧






POP・ジョッキ&
タンブラー・サーバー

Mug & Tumbler

サッポロ生ビール黒ラベル (樽生)

											
	380型 ウイングジョッキ	400型 ウイングジョッキ	435型 ウイングジョッキ	500型 ウイングジョッキ	630型 ウイングジョッキ	240型 タンブラー	300型 タンブラー	380型 タンブラー	400型 タンブラー	480型 タンブラー	400型 ストレートジョッキ
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)

												
	340型 ジョッキ	435型 ジョッキ	500型 ジョッキ	630型 ジョッキ	720型 ジョッキ	800型 ジョッキ	1000型 ジョッキ	400型 ディンブルジョッキ	800型 ディンブルジョッキ	足付きビヤグラス	足付きビヤグラス	435型 タンブラー
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)

エビスビール (樽生)

												
	360型 ワイドジョッキ	380型 ワイドジョッキ	435型 ワイドジョッキ	530型 ワイドジョッキ	720型 ワイドジョッキ	1.8ℓプラスチック ピッチャー	サッポロ1.8ℓ 保冷ピッチャー		エビス 260型 スタンダードタンブラー	エビス 350型 スタンダードタンブラー	エビス 380型 スタンダードタンブラー	エビス 420型 スタンダードタンブラー
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

エビスビール (樽生)




									
	エビス 340型 スタンダードジョッキ	エビス 380型 スタンダードジョッキ	エビス 400型 スタンダードジョッキ	エビス 435型 スタンダードジョッキ	エビス 500型 スタンダードジョッキ	エビス 630型 スタンダードジョッキ	エビス1.8ℓ プラスチックピッチャー	エビス1.8ℓ 保冷ピッチャー	
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)

								
	琥珀エビス 330型 スタンダードタンブラー	琥珀エビス 400型 スタンダードタンブラー	SORACHI1984 330型タンブラー	SORACHI1984 400型タンブラー	SORACHI1984 SORACHI ラテグラス	エーデルピルス 380型 足付きビヤグラス	白穂乃香 300型 足付きタンブラー	白穂乃香 350型 足付きタンブラー
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±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	N455	B695	4683	C406	3J16	3J20	3J21	3J22
240ml	380ml	400ml	435ml	400ml	435ml	800ml	360ml	380ml
192ml	304ml	320ml	348ml	320ml	348ml	640ml	288ml	304ml
135×61×56mm	159×71×65mm	161×72×66mm	151×77×59mm	172×72mm	157×75mm	189×96.5mm	154×74mm	157×76mm
6コ×8	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	3コ×4	6コ×4	6コ×4

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型ワイドジョッキ	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グラスチック ピッチャー
3J23	G600	3J24	J272	3J25	J274	F635	F640	P753
435ml	380ml	380ml	400ml	435ml	400ml	435ml	400ml	1,800ml
348ml	304ml	304ml	320ml	348ml	320ml	348ml	320ml	1,440ml
157×75mm	159×71×65mm	180×78.3mm	172×72mm	157×75mm	161×72×66mm	157×75mm	161×72×66mm	230×140×113mm
6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	1コ×6

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グラスチック 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/グレフルサワー 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	A235	L466	A176	PT60	2Q67	2Q68	1S48	YH97
400ml	360ml	435ml	1,800ml	350ml	435ml	360ml	360ml	60ml
320ml	288ml	348ml	1,440ml	280ml	-	-	-	-
161×72×66mm	154×74mm	157×75mm	230×140×113mm	146×66.8mm(胴部85mm)	151×77mm	123×89mm	123×89mm	50×63mm
6コ×4	6コ×4	6コ×4	1コ×6	6コ×8	6コ	6コ	6コ	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 デュワーズジョッキ 380型	二次元コード付き デュワーズジョッキ 720型	デュワーズ タンブラー 360型	デュワーズ12年 薄づくりタンブラー	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	VE27	Z229	Z259	X215	XK22	W379	QF32
435ml	380ml	380ml	720ml	360ml	360ml	410ml	380ml
-	-	-	-	-	-	-	-
151×77×59mm	135×78mm	150×77×78mm	188×92mm	163×63mm	137×72mm	135×87×65mm	135×80mm
6コ	6コ	6コ	3コ	6コ	6コ	6コ	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	ボンベイ・サファイア パールングラス	ポールスター ジョッキ	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	UP95	XU76	G097	B251	H197	H198	H199	Z387
380ml	720ml	450ml	165ml	400ml	360ml	435ml	320ml	340ml
-	-	-	-	-	-	-	-	-
149×83mm	192×96mm	182×83.5mm	193×55mm	129×80mm	140×70mm	158×68mm	156×79mm	102×68.5mm(胴部81.5mm)
6コ	6コ	3コ	6コ	6コ	6コ	6コ	6コ	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

汚れが付きにくい「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

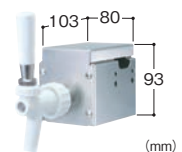
①シングルコックを
ダブルコックに。



ビール回路を
交換するだけ



②別パーツを
取り付けて増設。



サイズ:
W80×H93×D103
(mm)

■ 対応機種

DBF-35WA-CS DBF-T35WB-CS
DBF-T35WA-CS DBF-35SD-CS
DBF-35WB-CS DBF-35WD-CS

※②はサッポロサーバー 氷彩1984、ポールスター、デュワーズ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



写真は
DBF-35WD-CSです。

- 設置必要面積: W410mm×D670mm
- 電源: AC100V
- 消費電力: 50Hz/190W-60Hz/225W
- フィルター位置: 底面

シングルコック

ホシザキ DBF-35SD-CS

- 一日の販売能力: **35ℓ**
- 連続注出能力: **21ℓ60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: **20ℓ57杯**
- 右 連続注出能力: **20ℓ57杯**
- 注出速度: **約8.6秒**
- 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しますが、DBF-35S(W)D-CSは、連続注出しても低温のビールを維持することが可能です。

🔍 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



- 設置必要面積: W360mm×D500mm
- 電源: AC100V
- 消費電力: 50Hz/180W-60Hz/200W
- フィルター位置: 前面 下

シングルコック

ニットク BSE-26

- 一日の販売能力: **26ℓ**
- 連続注出能力: **4.3ℓ 12杯**
- 注出速度: **約10.2秒**
- 冷却水込総質量: 30.2kg (本体質量21.8kg)



写真は
DBF-25SDです。

- 設置必要面積: W360mm×D610mm
- 電源: AC100V
- 消費電力: 50Hz/190W-60Hz/220W
- フィルター位置: 底面

シングルコック

ホシザキ DBF-25SD

- 一日の販売能力: **25ℓ**
- 連続注出能力: **1.5ℓ 4杯**
- 注出速度: **約8.8秒**
- 冷却水込総質量: 33kg (本体質量23kg)

ダブルコック

ホシザキ DBF-25WD

- 一日の販売能力: **25ℓ**
- 左 連続注出能力: **1.2ℓ3杯**
- 右 連続注出能力: **1.2ℓ3杯**
- 注出速度: **約9.3秒**
- 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あります。
●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±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

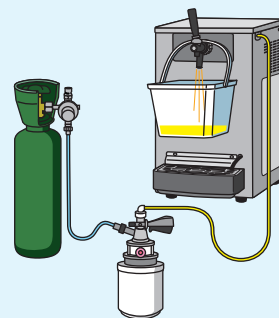
回路にビール成分が残っていると
味や香りを悪くする
原因になります。

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「スポンジ玉通し」

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

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

ジョッキの実容量と20ℓ樽1本からとれる杯数

ジョッキ容量	総内容量 (mℓ) ※1	実容量 (mℓ) ※2	20ℓ樽1本で とれる杯数 ※3	ジョッキ容量	総内容量 (mℓ) ※1	実容量 (mℓ) ※2	20ℓ樽1本で とれる杯数 ※3
1000型	1000	800	約25	435型	435	348	約57
800型	800	640	約31	420型	420	336	約59
(大瓶)	633	633	-	400型	400	320	約62
500型	500	400	約49	380型	380	304	約65
(中瓶)	500	500	-				



ビールと泡の割合は
7:3が目安です。

※1 ジョッキ総内容量は、ジョッキ1杯分の量。

※2 実容量は、ビールと泡を合わせた1杯当たりの総内容量の8割で算出しています。

※3 20ℓ樽1本でとれる杯数は、おおよその目安です。

本文中の記号の意味



一日の販売能力

蓄水完了時より、延べ4時間内に継続して液温30℃の樽生ビールを8℃以下に冷却して注出する場合の目安です。



連続注出能力

カランを「開」にしたまま(連続開放注出)、8℃以下のビールが何ℓ注げるかを測定した数値です。
(室温・樽温度30℃の条件下で測定/杯数はサッポロビール社435型ジョッキ換算)



注出速度

圧力0.25MPaで、サッポロビール社435型ジョッキ1杯を注ぐ場合の速度です。

フィルター位置



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使用ください。●据付工事、電気工事等が必要な場合があります。ご自分で据付工事をされ不備があると、水漏れ、感電、火災の原因になりますので、専門業者に依頼してください。●このカタログに掲載の製品は樽生ビールの注出・冷却等、本来の用途以外には使用しないでください。



警告

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



注意

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

絵表示区分



このような絵表示は、
気をつけていただきたい
「注意喚起」内容です。



このような絵表示は、
してはいけない
「禁止」内容です。



このような絵表示は、
必ず実行していただく
「強制」内容です。

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

ご使用の前に次の注意事項を必ずご確認ください。

■据え付け上のご注意

- 電源には生ビールサーバーの電気規格にあった専用コンセントが必要です。
- アースは各種設置工事が必要です。さらに、水気のあるところに設置する場合には、漏電ブレーカーの取付も義務づけられています。
- 不安定な場所には設置しないでください。
- 凍結の恐れのある場所には設置しないでください。
- 発熱源の近くや直射日光があたる場所には設置しないでください。
- 可燃ガスの漏れる恐れのある場所には設置しないでください。

■使用上のご注意

- 樽生ビールの注出には、生ビールサーバーの他にビール樽、炭酸ガスボンベ、減圧弁、ディスペンサヘッド等の器具が必要です。
- 炭酸ガスボンベには、必ず減圧弁を取りつけて使用してください。

■保守点検上のご注意

- 常に安全に、安定した機能を発揮させるために、定期的な清掃と点検が必要です。



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

炭酸ガスポンベの仕様

種類()は旧名称です。	外径×全長 ※1	1本当たり平均質量 ※1	注出可能な20ℓ樽の本数 ※2
ミニガス35g(SA-10)	約30mm×約118mm	空容器 120g / 中身入り 155g	樽格納式 約0.5本
ミニガス74g(SA-20)	約40mm×約134mm	空容器 233g / 中身入り 307g	瞬間冷却式 約0.5本 / 樽格納式 約1本
ガスポンベ5kgロング	約141mm×約740mm	空容器 8.7kg / 中身入り 13.7kg	瞬間冷却式 約30本 / 樽格納式 約50本
ガスポンベ10kg	約165mm×約960mm	空容器 16.7kg / 中身入り 26.7kg	瞬間冷却式 約60本 / 樽格納式 約100本
ガスポンベ5kgショート[エリア限定]	約176mm×約590mm	空容器 8.3kg / 中身入り 13.3kg	瞬間冷却式 約30本 / 樽格納式 約50本

※1 外寸及び質量は最大値を記載しています。※2 注出可能本数は注出時のガス圧および回路洗浄時の炭酸ガス使用量で変わります。

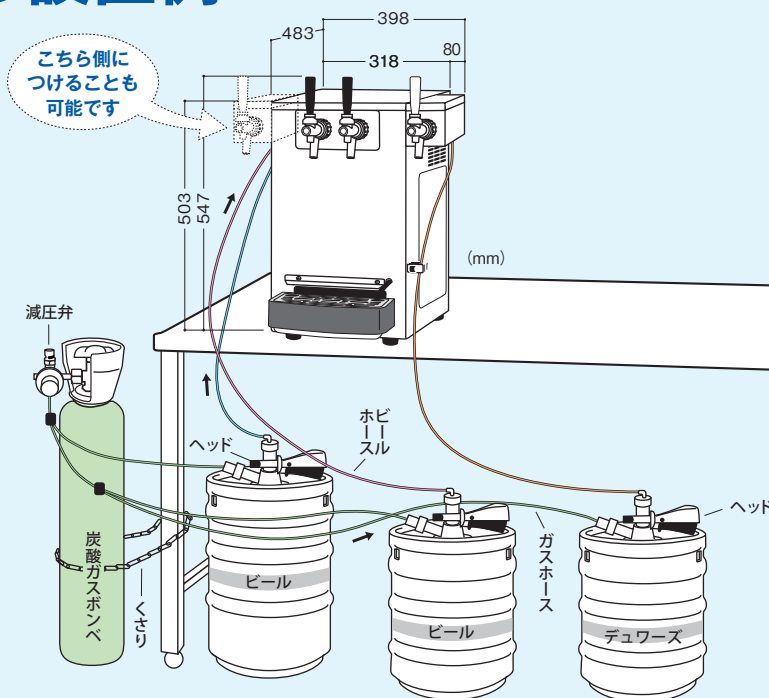
ドリンクパントリーの設置例

瞬冷式サーバー

(サッポロセバレシステム DBF-35WD-CS)

生ビールサーバーは炭酸ガスポ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過することで瞬間的に冷やされ、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っ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た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、十分なスペースを確保してください。

POINT 5

ガスポンベにはご注意ください

炭酸ガスポ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ポンベが35℃以上にならないようご注意ください。

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～
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	お届け予定日
ビール	サッポロ生ビール 黒ラベル	ジョッキ				
		ウイング 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				
	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 グレープフルーツサワー	タンブラー				
	男梅サワー	ジョッキ				
ワイン	ボールスター	グラス				

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

MEMO

サッポロビール株式会社
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
ご確認ください!



サッポロビール
コールセンター

ジョッキ、POP等のご依頼 生ビールサーバートラブルに関してのご連絡

受付 平日: 9時~12時、13時~18時
時間 土・日・祝日: 休業

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ただくかはなりません。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 サッポロビール株式会社