

いつもお世話になります！桶谷通信 第30刊が無事発行となりました！
お酒のことだけでなく、色々な情報を載せていますので
気軽にお読み頂ければうれしいです！！
さて、第30刊の表紙は…

2022年11月7日(月)、8日(火) 桶谷酒類総合展示会開催決定！

桶谷酒類総合展示会 総責任者よりご挨拶



いつもありがとうございます。

(株)桶谷の三崎でございます。

久しぶりの総合展示会を開催させていただき運びとなりました。コロナ禍から2年以上が経ち、ようやく普通にお客様を迎えることができるようになり、そんな中でも挑戦し続けたいとの思いから、今回初めての場所で、かつ最大規模で出展パートナーも増加、あと目玉として、冷凍食材の取扱いを本格的にスタートし、そのお披露目の場として活用したいと思っております。あらゆるものが高い方に価格改定がされていく中で、飲食店の皆様に、よりよい価値・メニュー提案などを提供するべく、更なる努力を続けて参ります。

▲株式会社 桶谷専務取締役 **三崎 慎**

皆様のご来場を心よりお待ちしております！

目次

- P1 11月7・8日 桶谷酒類総合展示会開催決定！
- P2 OKETANIシロップ第8弾！「OKETANI めちゃスツパレモン」
- P3~4 夏のおすすめワイン
- P5~6 新感覚レモンサワー 乗り切れ 夏！「バブリー レモンサワー」
- P7~8 ゴードン ロンドンドライジン キャンペーン
- P9~10 海外プレミアムビールブランド導入でお客様の満足度、売上UP!!
- P11~12 油代が高騰している今！油の使用量を設備を導入しませんか？
- P13~14 キャッシュレス決済の導入は安全・安心のJMSで！
- P15~16 包装資材・消耗品のワンストップショップ「バックマーケット」
- P17~18 うまい！お米取り扱っています！
- P19 飲食店様の備品はこの1冊で完結！PROTOOLS



OKETANI presents

桶谷業務用酒類 総合展示会

価値共創

～未来へつなげよう! 外食の魅力!～



日時

2022年11月7日
月 10:00 ~ 18:00

2022年11月8日
火 10:00 ~ 17:00

会場

大阪マーチャンダイズ・マート
(天満橋OMMビル)2階展示ホール

入場料

飲食店関係様 無料ご招待

※一般の方はご入場をお断りしております。

桶谷業務用酒類総合展示会の特徴

- ① 提案型関西業務用酒販店「株式会社 桶谷」主催の飲食店向け展示会。
- ② 前回の展示会来場者様満足度95.03%!
- ③ 今回の出展企業数は約130社! きっと、見つかる! 貴店様へのご提案!
- ④ **お酒だけじゃなくて、食品も! 今回は食品関係も多数の出展予定。**
- ⑤ 毎回大好評のスペシャルセミナーも、もちろん開催!

桶谷業務用酒類総合展示会のお申し込み方法

2022年9月位にご案内状が完成しますので、ご案内希望の方は下記へご連絡いただくか当社 Facebook、ホームページをご確認下さい。

ホームページ



HOME PAGE

<https://sake-oketani.com/>



フェイスブック



facebook

<https://www.facebook.com/sakeoketani/>



お願い

当日は酒類の試飲がございます。公共交通機関のご利用をお願いいたします。
お車でお越しの場合は、必ずお申し出ください。未成年者禁酒法に従い、20歳未満の方にはアルコール類のご提供はしてありません。

主催・お問合せ先



OKETANI
株式会社桶谷

■奈良営業本部

奈良県奈良市東九条町 418-1
TEL.0742-50-3939/FAX.0742-50-3377

■大阪営業本部

大阪府大阪市西区西本町1-12-6 Office hirajyu 西本町7階
TEL.06-6541-2365/FAX.06-6541-2366

夏の おすすめワイン

Summer Recommend

Bio ニコライホーフ グリュナー フェルトリーナー



- ・オーストリア/ニーダーエスタライヒ ヴァツハウ
- ・白、辛口
- ・グリュナー フェルトリーナー

ビオダイナミ農法の先駆者として知られる名生産者が造る透明感のあるワイン。品種由来の白コショウなどのスパイスを思わせる香りが特徴的で、澁刺とした酸が心地よい味わいです。

OKCD : 225148

納品価格 2,500円(税別)

ご注文本数

本

ドメヌ ミショー トゥレーヌ ソーヴィニヨン



- ・フランス/ロワール AOPトゥレーヌ
- ・白、辛口
- ・ソーヴィニヨン ブラン

青いハーブの香り、ほろ苦さ。後味のミネラル感と全体的なバランスのよさが素晴らしいワインです。

OKCD : 205725

納品価格 1,550円(税別)

2022年9月1日より価格改定1,950円

ご注文本数

本

Bio ドメヌ デコニェット ミュスカデ セーヴル エメヌ キュヴェ セレクション デコニェット



- ・フランス/ロワール AOPミュスカデ セーヴル エメヌ
- ・白、辛口
- ・ミュスカデ

ミュスカデらしい爽やかな果実味とふくらみ、複雑味を感じられます。厚みがありながらディテールもしっかりあり、海風にのってきた若干の塩味を思わせるようなニュアンスも。フルーティーかつすっきり感が残る後味も魅力的です。

OKCD : 188480

納品価格 1,550円(税別)

2022年9月1日より価格改定1,950円

ご注文本数

本

フランソワ ラベ ピノ ノワール



- ・フランス/プロヴァンス コルス IGPイルドボーテ
- ・赤、ミディアムボディ
- ・ピノノワール

フランボワーズやアメリカンチェリーのような香りチャーミングな果実味と渋味ですブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックスタイルのピノノワールです。

OKCD : 186044

納品価格 1,600円(税別)

2022年9月1日より価格改定1,850円

ご注文本数

本

お得意先様コード

貴店名

担当営業

納品希望日

“メニュー作成いたします”

下記よりアイテムをお選びいただきボトル価格及びグラス価格を記入いただきますようお願いいたします **必要部数：** 部 **ラミネート 必要 不要**

グリーンナーフェルトリーナ ニコライホーフ **ミュスカデ ドメーヌ デ コニエット**

ボトル価格 ¥ グラス価格 ¥ ボトル価格 ¥ グラス価格 ¥

トゥーレーヌソーヴィニヨン ドメーヌミショー **ピノノワール フランソワ ラベ**

ボトル価格 ¥ グラス価格 ¥ ボトル価格 ¥ グラス価格 ¥

**夏の
おすすめワイン**

**ニコライホーフ
グリーンナー フェルトリーナー**

・ドイツ産、辛口
・産地：オーストリア/ヴァッカー
・品種：グリーンナー フェルトリーナー

バイオダイナミクス農法の先駆者として知られる生産者が造る透明感のあるワイン。品種由来の白コショウなどのスパイスを思わせる香りが特徴的で、爽利とした酸が心地よい味わいです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

**夏の
おすすめワイン**

**ニコライホーフ
グリーンナー フェルトリーナー**

・ドイツ産、辛口
・産地：オーストリア/ヴァッカー
・品種：グリーンナー フェルトリーナー

バイオダイナミクス農法の先駆者として知られる生産者が造る透明感のあるワイン。品種由来の白コショウなどのスパイスを思わせる香りが特徴的で、爽利とした酸が心地よい味わいです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

**フランソワラベ
ピノノワール**

・ドイツ産、ボディがボディ
・産地：フランス/プロヴァンス コルス
・品種：ピノノワール

フランスワインやアメリカンチェリーのような香りチャーミングな果実味と酸味です。ブルゴーニュでもニューワールがでもないネオクラシックスタイルのピノノワールです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

**夏の
おすすめワイン**

ニコライホーフグリーンナー フェルトリーナー

・ドイツ産、辛口
・産地：オーストリア/ヴァッカー
・品種：グリーンナー フェルトリーナー

バイオダイナミクス農法の先駆者として知られる生産者が造る透明感のあるワイン。品種由来の白コショウなどのスパイスを思わせる香りが特徴的で、爽利とした酸が心地よい味わいです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

ドメーヌ ミショー トゥーレーヌソーヴィニヨン

・ドイツ産、辛口
・産地：フランス/プロヴァンス
・品種：ソーヴィニヨン

暑いソーヴィニヨンの香り、ほろ苦さ、酸味のきらめきと全体的なフランスのよさが表現されたワインです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

フランソワラベピノノワール

・ドイツ産、ボディがボディ
・産地：フランス/プロヴァンス コルス
・品種：ピノノワール

フランスワインやアメリカンチェリーのような香りチャーミングな果実味と酸味です。ブルゴーニュでもニューワールがでもないネオクラシックスタイルのピノノワールです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

**夏の
おすすめワイン**

ニコライホーフグリーンナー フェルトリーナー

・ドイツ産、辛口
・産地：オーストリア/ヴァッカー
・品種：グリーンナー フェルトリーナー

バイオダイナミクス農法の先駆者として知られる生産者が造る透明感のあるワイン。品種由来の白コショウなどのスパイスを思わせる香りが特徴的で、爽利とした酸が心地よい味わいです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

ドメーヌ ミショー トゥーレーヌソーヴィニヨン

・ドイツ産、辛口
・産地：フランス/プロヴァンス
・品種：ソーヴィニヨン

暑いソーヴィニヨンの香り、ほろ苦さ、酸味のきらめきと全体的なフランスのよさが表現されたワインです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

**ドメーヌ デ コニエット
ミュスカデ セーヴル エメス
キュヴェ セレクション デ コニエット**

・ドイツ産、辛口
・産地：フランス/プロヴァンス
・品種：ミュスカデ

ムスカデらしい酸やかな果実味にふくみ、酸味が感じられます。フルーティーかつさらさらとした酸が心地よい味わいです。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

フランソワラベピノノワール

・ドイツ産、ボディがボディ
・産地：フランス/プロヴァンス コルス
・品種：ピノノワール

フランスワインやアメリカンチェリーのような香りチャーミングな果実味と酸味です。

グラス ¥0,000 (税込) ボトル ¥0,000 (税込)

Bubbly Lemon SUMMER ANGEAILE ICE

新感覚レモンサワー 乗り切れ！夏

スパークリングワインと
冷凍レモンで
すっきりシュワシュワ新感覚！



料飲店様専用

Angeaile Ice

アンジュエール アイス

カタログ価格
各1,040円

原産国 スペイン 味わい やや甘口

スペインを代表するスパークリングワインメーカー・フレシネ社とサントリーが共同開発した、氷を入れたグラスで愉しむスパークリングワインです。熟したグレープフルーツやりんご、小さな白い花を思わせる甘い香り、まろやかな果実味とスッキリとした酸味が特長です。軽やかな泡立ちをお愉しみください。アルコール11.5度

マカベオ、アイレン

《バブリーレモンサワーとは??》

氷を入れて楽しむ“アイス専用スパークリング アンジュエール アイス”。もちろんそのままでも美味しいですが、更にひと手間加えた“新提案”です。氷の代わりに“冷凍レモン”を使用、その名も“バブリーレモンサワー”

2杯目のお替りは、中身を注ぐだけの“追いスパークリング”、略して“追いスパ”！出数UP間違いなしです！アイス専用スパークリング“アンジュエール アイス”だからできる飲み方提案です。

《推奨レシピ》

アンジュエール アイス
+
冷凍レモン1/8×4つ
+
アイス3個



《推奨売価》

推奨販売価格
グラス 550円
追いスパ 450円

バブリーレモンサワー お取り扱い店舗様の声



- ワインが苦手なお客様にも好評です！
- 夏限定の予定が好評なので、定番にしました！
- 2枚目の“追いスパ”がよくでる、オペレーションも簡単！
- 氷だけだと少し甘すぎるが、レモンの酸味がちょうどいい！
- バブリーという名前が人気！
- ワインでもなく、レモンサワーでもない、新しいカテゴリーがいい
- 爽やかな味が、中華でもあう！
- 大好評！こんなドリンク探してた！

ご注文本数

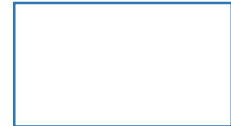


Angeaile Ice

アンジュエール アイス

氷を入れたグラスで愉しむスパークリングワインです。熟したグレープフルーツやりんご、小さな白い花を思わせる香り、まろやかな果実味とスッキリとした酸味が特長です。

カタログ価格 1,040円



本

パブリーレモンサワーツール

《①》



《②》



《③》



《④》



《⑤》



《⑥》



《⑦》



《⑧》



《⑨》※裏面におすすめ



メニュー番号 番

テーブルtent 枚

差込メニュー 枚

B2ポスター 枚



アンジュエールアイス
グラス (6入り)
容量265ml
条件: 12本以上ご購入
上限2セット

セット



グラス売り
ストッパー
条件: 12本以上ご購入
上限1セット

セット



ボトルカバー
条件: 12本以上ご購入
上限1個

個



アイス
オーバル
条件: 24本以上ご購入
上限1個

個

※商品のご注文はお取引酒販店様までご連絡ください。この申込書では、ご注文いただけません。※デザイン・内容は変更になる可能性があります。

お申込方法 お客様情報、お申込数量等を本申込書にご記入ください。対象商品をお取引酒販店様にご注文いただき、本申込書をサントリー営業担当または酒販店様経由で業務用キャンペーン事務局にFAXにてご応募ください。ツール初回出荷以降、お申込後約1週間でお届けいたします。

お申込内容に不備がある場合など、事務局よりご連絡する場合がございます。

貴店名	フリガナ	貴店 ご住所	〒 都道府県	
				TEL []
業態 ※○を付けてください	和風居酒屋・洋風居酒屋・ダイニングバー・レストランバー・カラオケ・カフェバー・立ち飲み・その他()	席数	お取引酒販店様名	
				〒 都道府県
お届け先名 ※店届けではない場合のみ記入	フリガナ	お届け先ご住所 ※貴店届けではない場合のみ記入	〒 都道府県	
				TEL []

サントリー担当者記入欄 ▶ 部署名 担当者名 TEL ()

申込書送付先

サントリー業務用キャンペーン事務局

FAX.06-6346-0117

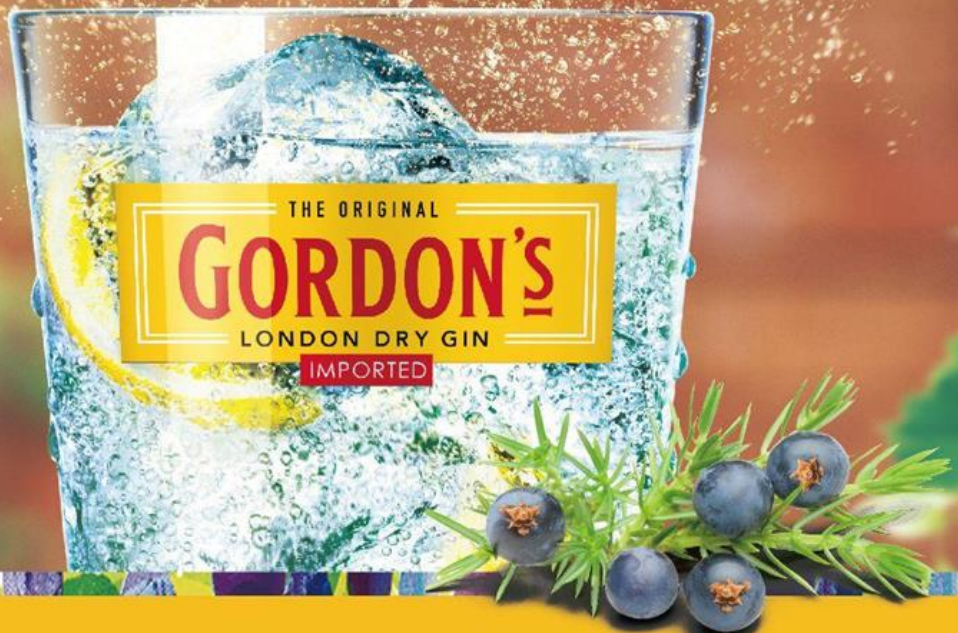
■お問い合わせ電話番号/06-6346-1209 ■事務局営業時間/月～金曜日10:00～18:00(祝日を除く)
※お問い合わせの際は「サントリーカップワインのご提案」とお伝えください。

ボタニカルの 香り弾ける王道ジン

ゴードン ロンドン ドライジン

世界
No.1[※]
ブランド

創業
250年
以上の歴史



※IWSR 2020年実績に基づく販売数量(スタンダードジンにおいて)

ゴードン ロンドンドライジン キャンペーンのご案内

「ゴードン ロンドン ドライジン 3本」をご注文につき、
ゴードン専用タンブラーグラス(6個)を進呈いたします。
(1料飲店様3口まで)

高品質のジュニパーベリーを贅沢に
使った約180カ国で愛飲されている
世界No.1ジン



グラス 375ml
6個
(φ80×H134・M80mm)

不要な場合は×
ご記入ください

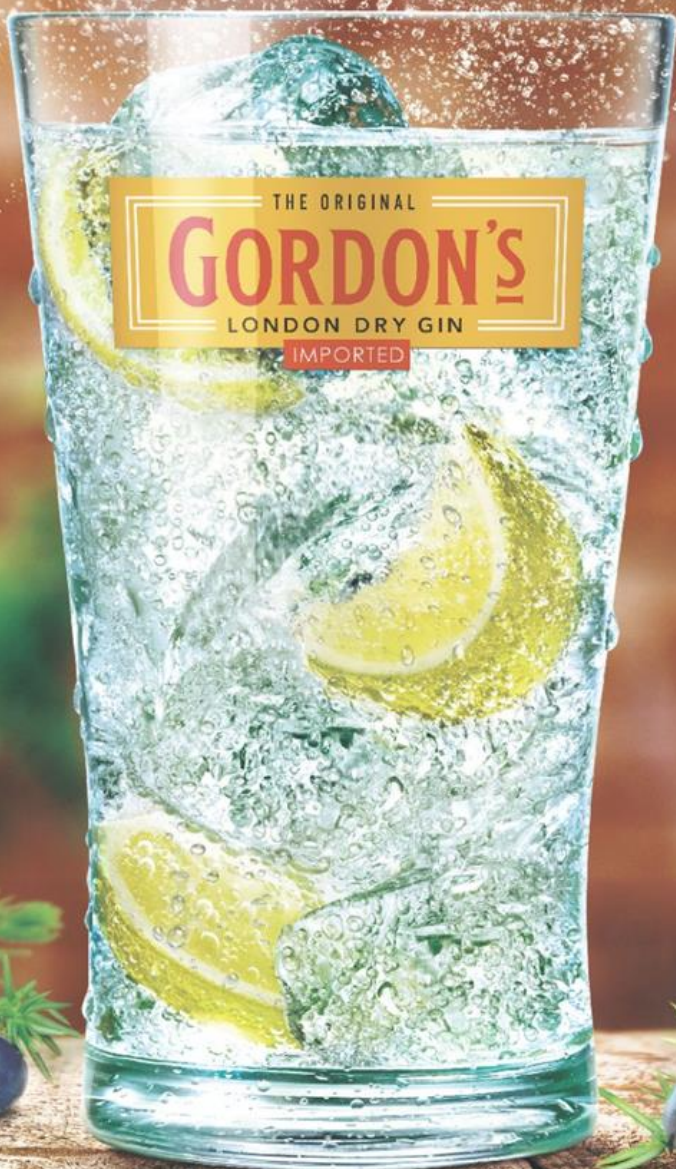
ご注文商品	ゴードン ロンドン ドライジン	本数	37.5% 本 / 43% 本
貴店様名		ご注文者様名	
電話番号		ご帳合名	株式会社 桶谷
お届け先住所		到着希望日	月 日 ()

森から来た
シュワシュワ。

GIN SOUR

WITH FRESHLY SQUEEZED LEMON

ジンサワー



喉元を吹き抜ける、ソーダとレモン。
爽やかに弾けるボタニカルの香り。

喉元を吹き抜けるソーダとライム・レモン。
余韻までプレミアムな深く澄んだ味わい。
スムーズで爽快！
最初の1杯としてリフレッシュだけでなく、食事にも合う！

ボタニカルの
香り弾ける王道ジン
ゴードン ロンドン ドライジン



PURE DRAUGHT

BETTER TECHNOLOGY FOR A FRESHER BEER

AB InBevによって特別に開発された
超鮮度維持のプラスチックビール樽

海外プレミアムビールブランド導入でお客様の満足度、売上UP!

COVIDの影響が長引くなか、ワンランク上のご提案

取り扱いブランド



ヒューガルデンホワイト



バドワイザー

ピュアドラフト樽導入の理由その①

海外プレミアムビールの導入で客単価・売り上げ向上を実現!

定番国産ビールと併用・切り替えでお客様の選択肢が増え、満足度も上昇

プレミアムビール併用と定番国産ビールのみ
を比較して同じ杯数が飲まれた場合、プレミ
アムビールの分、客単価・売上が上昇します。

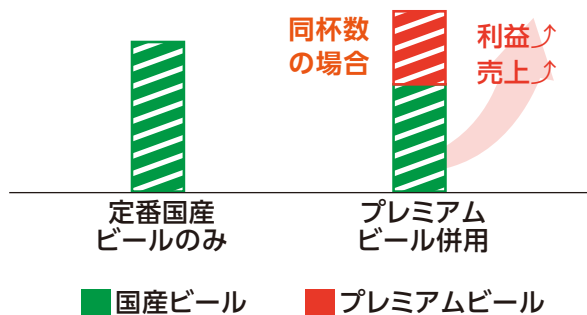
定番国産ビールのみ



プレミアムビール併用



COVID-19の影響で酒類提供の自粛要請や
時短営業、消費者の生活様式の変化による、
客足の低下の影響もある中、国産ビールより
利益率の高いプレミアムビールを併用・切り
替えることでより多くの客単価・売上の向上
が期待できます。



詳しくは
Pure Draught
WebサイトをCHECK!!

商品コード	商品名	規格	価格(税別)
xxxxxxx	ヒューガルデン ホワイト ペット 12L 樽	12L	xx,xxx円
xxxxxxx	バドワイザー 18L ピュアドラフト ペット樽	18L	xx,xxx円

弊社 担当営業まで
お問合せください。

従来の樽に比べて、約4倍の鮮度維持

COVIDの危機的状況を救う超鮮度維持のビール樽

Pure Draught™は、従来のスチール樽に比べ、ビールの鮮度を最大4倍長く保つことができ、ビールの輸送にかかる二酸化炭素排出量を削減するとともに、軽量かつPET/プラとしてリサイクルが可能となり、料飲店様に汎用性と多様性を提供します。

Pure Draught™は、通常のスチール樽がガス(CO2)がビールを押し出す構造になっているのに対して、このPure Draught™は空気圧によってビールを絞り出す二重構造により、空気やガスがビールに触れるのを防ぎ、これまで約1週間程だったビールの鮮度を約4週間、新鮮な状態を保つことが可能になりました。ガスを注入しないため、ビール本体のナチュラルな炭酸感、よりフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。



従来のスチール樽と何が違う？

ピュアドラフト樽 5つのポイント

- 1 開栓後最大約4週間の鮮度維持
- 2 従来のドラフトサーバーに専用ディスペンスヘッドのみで簡単に使用開始
- 3 スチール樽(20Lor30L)からの少量化により取り扱いやすさ(ロス削減、スペース効率、軽量化)向上を実現
- 4 容器の保証金、空樽の保管などが不要
- 5 海外プレミアムビールブランドの導入が簡易に



お客様のお声

REVIEW

採用ブランド

ヒューガルデン ホワイト 12L

採用の理由

品質維持(約4週間の鮮度維持)

30日間の品質維持が採用理由。
飲みやすく、美味しく、フードペアリングの相性も抜群で双方が引き立つビールとして、好評いただいております。また、本当に鮮度維持が出来ているのが感動的です。

REVIEW

採用ブランド

バドワイザー 18L

採用の理由

プレミアムビールの導入で他店舗との差別化
品質維持(約4週間の鮮度維持)

採用理由は、30日間鮮度維持+バドワイザー生がきっかけでした。バドワイザー生が飲める店は少ないのと、来ていただいているお客様も初めて飲む方が多く飲みやすいし、美味しいと大好評で、今ではバドワイザーファンが増えていっております。鮮度維持の方も最初は半信半疑でしたが、見事なまでの鮮度維持でした!!



谷町バル Regale 様

業態/席数

イタリアン 32席

価格帯

3,000~3,999円

お取り扱い

ヒューガルデンホワイト



夜を灯して 様

業態/席数

CafeBar 20席

価格帯

3,000~3,999円

お取り扱い

バドワイザー

油代が高騰している今！

油の使用量を減

ネクシーズのサービスで導入！

油の使用量削減 & 揚げ物を美味しく！

[小型フライ調理器具]

Oilless Fry

オイルレスフライ

フライヤーに
入れる
だけ！

油の使用量を

**30%削減した
実例がございます！**

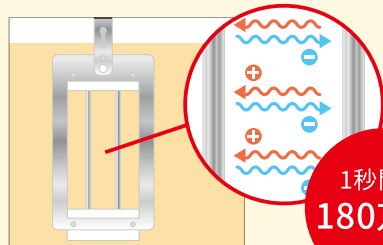


揚げ油が
酸化せず
長持ち

揚げ物が
美味しく
仕上がる

オイルレスフライの仕組み

電極から1.8MHzの電波を流すことで、油や素材の分子極性が入れ替わります。



1秒間に
180万回！

●衣がカリッと仕上がる！

素材の表面で摩擦熱が発生し、衣が素早く揚がるため、カリッとした仕上がりになります！

●短時間で火が通る！

電波によって素材の水分子が振動するため、火が通りやすくなります。調理時間を短縮したり、低い温度の油で揚げる事が可能になります。

油が汚れにくい



揚げ時間の短縮



油ハネと油煙を減少



らせる設備を

初期投資
オールゼロ

あんしんの
保証付き

期間満了後に
所有権移転

使用後の油をろ過して、クリアな油に!

[油ろ過機]

エコサス
ECOSAS

詳しい
使用方法は
こちら



ろ過した油を
再利用

フライヤーの
掃除が楽に

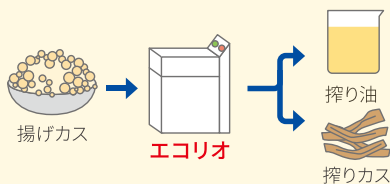
フライヤーの
下に置く
油缶をこれに
するだけ!



揚げカスの搾り油で新油の使用量を軽減!

[揚げカス搾り機]

エコリオ
ecolio



搾り油の利用で
新油購入費削減

揚げカス廃棄にかかる
コストを削減

揚げカスを
投入する
だけ!



削減量を無料でシミュレーションいたします! まずはお気軽にお問い合わせください!

株式会社ネクシィーズ 大阪支店

住所: 大阪市西区阿波座1-3-15 関電不動産西本町ビル 11階

「桶谷通信を見た」とお申し出ください!

TEL 06-4400-0213

FAX 06-4400-1049

以下の欄にご記入のうえ、FAXにてお送りください!

御社名(店舗名)		担当者様氏名
ご住所		電話番号
興味のある商品		
<input type="checkbox"/> 小型フライ調理器具「オイルレスフライ」 <input type="checkbox"/> 油ろ過機「エコサス」 <input type="checkbox"/> 揚げカス搾り機「エコリオ」		

＼キャッシュレス決済導入は安全・安心のJMSで！／



店内環境や業態に応じてマルチに利用可能 無線LAN(Wi-Fi) / LTE / 有線LANから接続回線の選択が可能です。



※画像はWi-Fi・LTE対応端末のイメージです。
LAN対応端末は、仕様が異なります。
※表示されるボタン及び表示順はご契約
によって異なります。
※有線LAN接続回線をご契約の場合、
バーコードスキャナは外付けとなります。

- クレジット
- 電子マネー
- コード決済
- タッチ決済
- フルカラー液晶
- タッチパネル
- プリンター内蔵

ご契約の接続回線により、端末の仕様が異なります

無線LAN/LTE 対応

有線LAN 対応

持ち運び

据え置き

**VEGA3000
Mobile2**

160mm(L)×78mm(W)×
67mm(H) / 335g

**VEGA3000
Countertop**

190mm(L)×78mm(W)×
78mm(H) / 350g

**LTE回線をご契約の場合、
別途SIM利用料がかかります。
(月額693円/税込)**

※クレジットカードでお支払いの
場合の金額です。コンビニ、ペイ
ジー等でお支払いの場合、別途
手数料がかかります。

※LTE対応端末は、Wi-Fi接続に
も対応しています。

**コード決済のお取り扱いには、
別途バーコードスキャナ
のお申し込みが必要です。
(13,750円/税込・送料込)**

※電話回線、ADSL回線は接続不
可です。

- ご利用時のネットワーク環境の詳細は、JMSホームページをご確認ください。
- 売上票用ロール紙は、端末配送時に2本同梱しております。
追加でロール紙をご注文の際は、有償となります。1箱10本：2,618円(税込/送料込)

マルチ決済に対応

クレジットカードをはじめ、銀聯カード、J-Debit、
電子マネー、コード決済、タッチ決済にも対応。

見やすいフルカラー液晶タッチパネル

3.5インチバックライト搭載/カラーTFTタッチ液晶。
使い勝手がよく、操作性バツグン！

プリンター・バーコードスキャナ内蔵

プリンターとバーコードスキャナを内蔵しているため、
本体だけで決済から売上票印字まで行えます。

※有線LAN接続回線をご契約の場合、バーコードスキャナは外付けとなります。

セルフセッティングですぐに使える

審査完了後、キャッシュレス決済端末をお送りします。
医院様にて各種設定完了後すぐに利用できます。

JMSおまかせサービスとは？

キャッシュレス
決済端末
導入費用

0円

加盟店手数料率 業界最安水準！

3.24%~

JCB × MUFG × LIC
三菱UFJニコス

大手カード会社出資という安心感

複数のお支払い回数をご用意！

1回・2回・分割
リボ・ボーナス

※お取り扱い可能なお支払い回数は、業種により異なります。

Web明細で24時間

お振り込み額等の確認が可能！

様々なお客様のニーズに対応
幅広くご利用いただける
豊富な決済サービス

加盟店
手数料率
3.24%

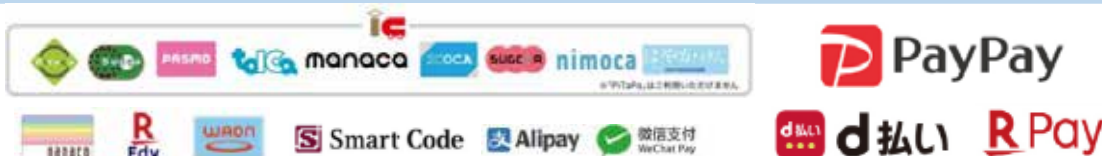


加盟店
手数料率
3.74%



※Apple Pay, Google Payは対応する電子マネーにより加盟店手数料率が3.24%となる場合があります。

加盟店
手数料率
3.24%



売上代金のお振り込み

お振り込み回数を選択可能！「月2回または月6回」ご希望のお支払いサイクルのご契約が可能です。

JMSなら
お振り込み手数料も
0円！

JMSおまかせサービス(月2回払い)

お支払い方法	お取り扱い期間	売上締切日	貴店への振込日	お支払い方法	お取り扱い期間	売上締切日	貴店への振込日
1回払い リボルビング払い 分割払い ギフトカード	通年	毎月15日	当月末日	ボーナス一括払い	夏 12月16日～翌年6月15日 冬 7月16日～11月15日	7月15日	8月15日
		毎月末日	翌月15日			12月15日	翌年1月15日
2回払い	通年	毎月15日	翌月末日				

※「JMSおまかせサービス(月2回払い)」の振込日は15日が金融機関休業日の場合は翌営業日、末日が金融機関休業日の場合は前営業日となります。(年末年始等は異なる場合があります。)

JMSおまかせサービス早期(月6回)払い

お支払い方法	お取り扱い期間	売上締切日	貴店への振込日	お支払い方法	お取り扱い期間	売上締切日	貴店への振込日
1回払い リボルビング払い 分割払い ギフトカード	通年	毎月5日	当月10日	2回払い	通年	毎月15日	毎月15日
		毎月10日	当月15日			毎月20日	毎月20日
		毎月15日	当月20日			毎月25日	毎月25日
		毎月20日	当月25日			毎月末日	当月末日
		毎月25日	当月末日			毎月末日	翌月5日
		毎月末日	翌月5日			7月15日	8月15日
						12月15日	翌年1月15日

※2回払い・ボーナス一括払いについては「JMSおまかせサービス早期(月6回)払い」の対象とはなりません。※「JMSおまかせサービス早期(月6回)払い」の振込日は5日、10日、15日、20日、25日が金融機関休業日の場合は翌営業日、末日が金融機関休業日の場合は前営業日となります。

お問合せ先

※お電話の際は必ず桶谷通信を見たお伝えください。

株式会社ジェイエムエス 大阪支店
〒540-0031
大阪市中央区北浜東4-33 北浜NEXU BUILD

法人営業チーム 午居 貴久(ごい たかひさ)
(携帯)080-4075-6546
(E-mail) takahisa.goi@jcb.co.jp
(営業時間) 10:00~18:00(土日祝休)

法人営業チーム 高見 裕資(たかみ ひろし)
(携帯)070-1009-6870
(E-mail) hiroshi.takami@jcb.co.jp
(営業時間) 10:00~18:00(土日祝休)

包装資材・消耗品の ワンストップショップ。



初回登録は
こちらから



<https://www.packmarket.jp>

紹介コード 株式会社桶谷

U4KEMA

5大メリット！ パックマーケットのここがすごい！

通販だけど 営業サポート付き！

- 電子レンジで温めたら穴が開いて溶けた！
- テイクアウトでクリームになったことがあって…。



そんなお悩みも！

おまかせください！



容器のプロが
お困りごとを解決！
ボリュームに応じて
なんでもご相談ください

NEW 容器サンプル無料！

- 送料無料
- 会員様・新規会員様

容器サンプル お届けします。

注文前に
盛付け確認ができる！

※**サンプル可**と付いている
商品がサンプル対象品となります。



DLV 角

DLV 箱

送料無料！

5000 円(税抜)以上
お買い上げで送料無料です！



¥0



少量購入OK！



少ロットで購入可能。
店舗に資材を置く在庫
スペースがなくても
大丈夫です！

選べる支払い方法

- ✓ コンビニ・銀行振込
(GMO 掛け払い)
- ✓ クレジットカード



テイクアウト容器も多数取り揃えております！



DLV 角シリーズ

テイクアウト・
デリバリー時の
転倒防止に！

お店の味をそのまま食卓に。



DLV 麺シリーズ



手軽に扱える、フター体型！

DLV ランチシリーズ

お店に役立つ情報を毎日配信！ SNS アカウントのご紹介

Instagram



@packmarket.jp
盛り付け事例や新商品を
いち早くご案内！



Twitter



@packmarket.jp
商品の特長を
コンパクトにお届け！



Facebook



新商品を写真や動画で
わかりやすくご案内！



YouTube



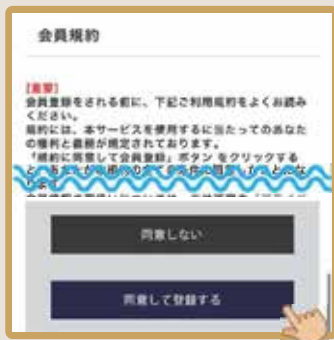
気になる容器を動画で確認！



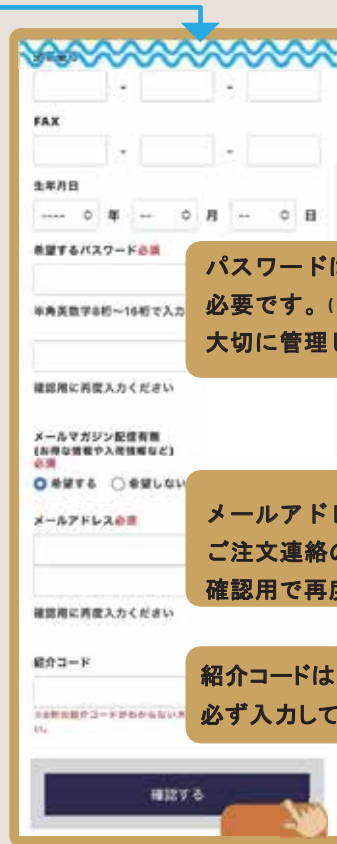
1 スマートフォンでQRコードを
読取し、WEBサイトを開いて
ください。※アプリもあります！



2 会員規約ページが表示されます。
一読し、一番下の「同意して登
録する」をタップします。



3 会員ページが表示されます。お客様情報を入力します。
商品のお届け先、ご案内に使用しますので、お間違い
のないようご入力ください。



パスワードはログインの際に
必要です。（半角英数字8桁～16桁）
大切に管理してください。

メールアドレスはログイン
ご注文連絡の際に必要です。
確認用に再度入力します。

紹介コードは「U4KEMA」を
必ず入力してください。

4 会員登録内容確認が表示され
ます。お間違いがないか確認
し、「登録する」をタップします。



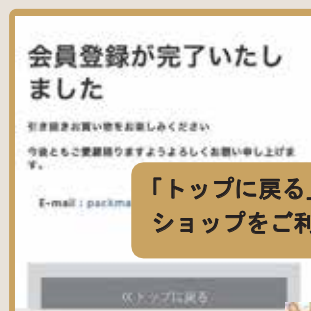
6 ログイン方法:「会員登録完了
通知」メールに記載されている
IDをご確認ください。



8 ID(またはメールアドレス)と
登録したパスワードを入力し、
「ログイン」をタップします。



5 以上で登録完了です。
登録メールアドレスに会員ID
が送信されますので保管してください。



「トップに戻る」をタップし、
ショップをご利用ください。

7 WEBサイトの一番上の
「ログイン」をタップします。



9 以上がログイン方法となります。
お客様情報のマイページが表示
されますので、引き続きお買い物をお楽
しみください。





トーベイ
銀米 国内産 10kg
商品コード：148158

「お米マイスター」が
選び抜いたお米をブレンド。
レストランや食堂で使用されています。

参考価格 2,800円(税抜)



トーベイ
伊賀米 こしひかり 5kg
商品コード：165195

全国食味官能試験で
特Aを何度も獲得したお米です。

参考価格 1,780円(税抜)



トーベイ 無洗米
ブレンド国内産 5kg
商品コード：167614

主に伊賀、香川米をブレンドした
美味しいお米。

参考価格 1,600円(税抜)



トーベイ くぼた農場
新潟県産つきあかり 5kg
商品コード：213479

弾力のある大粒、あっさりとした程々の
粘りを楽しめる新品種です。

参考価格 1,650円(税抜)

うまい!
お米取り扱っています。

ご採用頂いている飲食店様のお声

.....



.....

【イザカヤ本町八番出口様】

以前は富山県産こしひかりを使用していましたが、関西近隣のお米を探していました。三重県伊賀産のこしひかりが食味ランキングで特Aと聞き、トーベイさんにサンプルを頂き採用しました。お客様から「ご飯が美味しい」と言って頂いております。



.....

【데치올하베고파様】

伊賀米コシヒカリ5kg袋を使用。お弁当、キンパ、ビビンパ、キムチチャーハン等に使用しています。以前、他社で購入していたお米よりも良く食べていただいたお客様から美味しいというお声をいただいております。

飲食店様の備品はこの1冊で完結!! PROTOOLS



グラス類



食器類



便利商品
など



他店との差別化に!
名入れ用品も作成いたします!



プロツール121号デジタルカタログはこちらから
ご発注の際は担当営業までご連絡ください。

