

お酒で  
元気だ  
日本  
JAPAN

# 桶谷通信

OKETANI Communication

5月

2023

いつもお世話になります！桶谷通信 第34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34刊の表紙は…

## 2023年 春 SNAP本格始動！

外食した時の楽しみの1つは生ビール。家では楽しめない外食ならではの楽しみの1つ。

この生ビールを最高の状態で飲んで頂こう！そんな思いから昨年の秋に始動した桶谷生ビールプロジェクト「SNAP」

**S**最高品質 **N**生ビールで **A**溢れる笑顔 **P**プロジェクト  
Saikou hinshitu Namabeer de Ahureru egao Project

2023年も桶谷はお客様と共に、最高品質の生ビールでたくさんのお客様の笑顔を作っていきます！

## SNAP 2023年度リーダーよりご挨拶



市場開発部 第二支店  
担当部長 **山田 武史**  
やまだ たけし

2023年5月8日より、新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけについてインフルエンザなどと同じ「5類」に移行する方針となる事が発表されてから飲食店様での10人以上の宴会も増えてくるようになりました。久しぶりに家族と、友人と、会社の仲間達と、外食をされる機会も益々増えてくると思います。

だからこそ、外食ならではの生ビールの品質管理(樽生5原則)にこだわり、お客様の「笑顔」の為に、美味しい生ビールを提供しませんか!?

私達、株式会社 桶谷が樽生ビール品質管理のサポートをお手伝いさせていただきます。

お気軽にお声掛け下さい。宜しくお願い致します。

### 目次

- P1~2 2023年SNAP 桶谷×アサヒビール
- P3~4 2023年SNAP 桶谷×サントリー
- P5~6 2023年SNAP 桶谷×麒麟ビール
- P7~8 サッポロビールおすすめリキュールキャンペーン
- P9~10 マルエフ中瓶を飲んで、アマゾンギフト券が当たる!「マルエフ横丁」
- P11~12 毎年、大好評!「パブリーレモンサワー」
- P13~14 待望の新発売!「麒麟 ジャパニーズシングルモルトウイスキー富士」
- P15~16 噛んで飲む新感覚リキュール!「よう振ってこや」
- P17~18 サンプルOK! 軽く混ぜて溶かすだけの手軽さ!「果肉入りシロップ」
- P19~20 繁盛店へのヒント満載! 7月4~5日「居酒屋JAPAN2023」
- P21~22 桶谷の注文がLINEを使って出来ちゃいます!「クロスオーダー」
- P23 発売以来、大好評!「ニッカ セッション」

## 【なぜ美味しい生ビールを提供するのか】

- ①お店の顔→お客様が一番最初に口にする確率が高い!
- ②うまい生ビールは杯数UP!⇒客単価UP!!
- ③お店のリピーター率アップにも繋がる。

### 管理3原則+提供2原則

樽鮮度  
管理

ガス圧  
管理

回路  
洗浄

グラス  
管理

注ぎ方

管理3原則+提供2原則の項目を全て達成した  
お店様だけに「感謝状」を提供致します。



### 2022年 SNAP 参加 達成店様の声 IZAKAYA 武遊田 (ぶゆうでん) 様

#### ①参加しようと思ったきっかけ。

達人店に特化して、皆様に認知して頂けるようにしていきたいと思って参加しました。

#### ②参加して良かった事

最初の1杯だけだったお客様から、もう1杯とおかわりを頂けることが増えました。

#### ③苦労したこと。

樽の温度管理やガス圧の管理が大変でした。

#### ④これから参加される方に一言。

最高品質のビールを提供するには、様々な苦労があると思います。しかし、苦労したことは必ず私たちの元へ還元されると思います!!

# 管理3原則

①樽鮮度管理チェック ②ガス圧管理チェック ③回路洗浄チェック

## うまい樽生5原則 品質チェック表

### ①樽鮮度管理チェック

開栓後3日以内に販売できるサイズを使用することが、うまい!への第一歩

保管温度  
(30℃以下での保管・使用)

週の販売量

先入先出

適正なサイズ

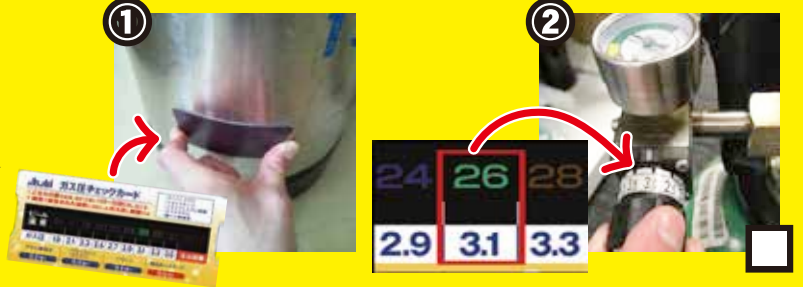
日付/

L

### ②ガス圧管理チェック

変化する樽内のビールの温度に合わせて、細かく炭酸ガス圧を調整

- ①ビールサーバーに貼ってある炭酸ガスチェックカードの表面を樽の下部に10~15秒押し当てます。
- ②表示されたビール温度に対応する適正ガス圧に調整する。



### ③回路洗浄

日々のお手入れが、美味しさの秘訣

毎日



週一回以上



多言語に対応!  
「ここで差がつく!  
うまい樽生ビール」動画

スタッフ様のご指導にもご利用いただけます。

モバイルから



パソコンから  
ご繁盛サポートネット

<https://assn.asahibeer.co.jp>

# 提供2原則

①グラス管理チェック ②注ぎ方チェック

### ①グラス管理チェック

他の食器と分別して洗浄し、自然乾燥させるジョッキへのこだわりが「うまい!」を注ぐ大前提

準備

洗浄

すすぎ

保管

提供

食器とは別に洗浄

洗浄器具は必ずグラス専用で使用

拭かずに保管

### ②注ぎ方チェック

ビールを躍らせず泡立てず静かに注ぎ、泡付け機能で上から泡をのせ、フタをする



●注出後できるだけ早く提供する。(1分以内を推奨)



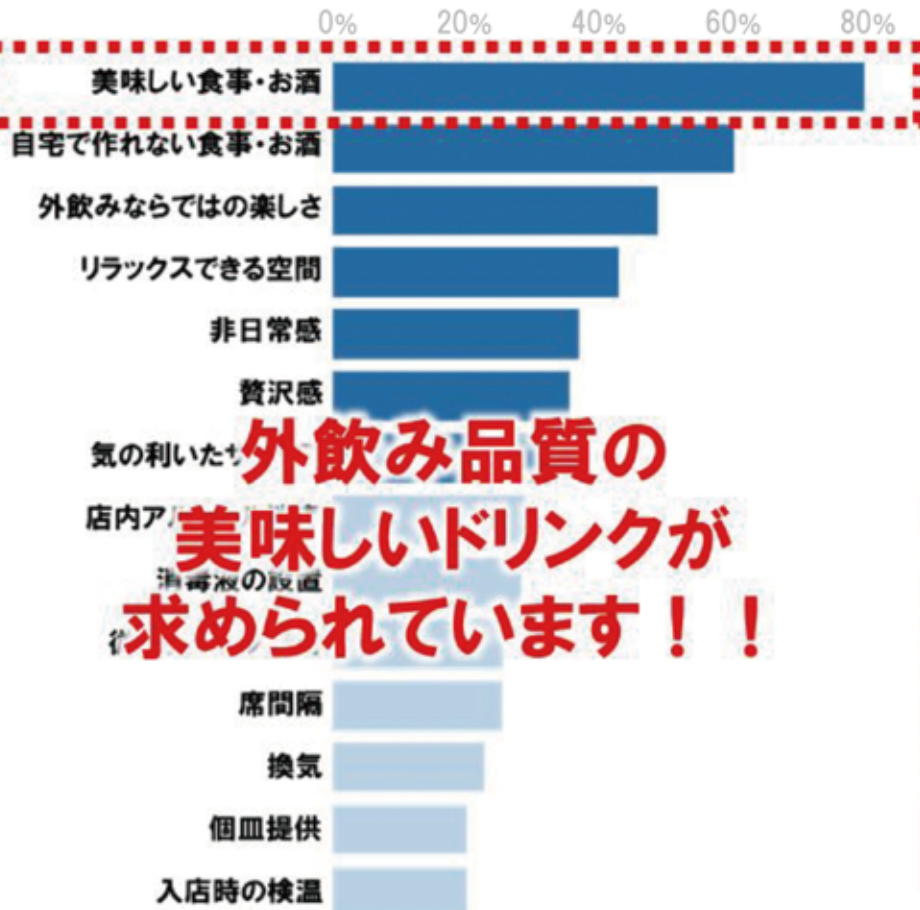
グラス内側に気泡が発生するしくみ



## なぜ今 生ビール品質なのか!

### 《コロナ収束後に外飲みに求めることは?》

SMCインターネット調査 21年9月(N=2,000)、複数回答可



調査会社:フードリンク  
 調査期間:20年5月  
 居酒屋にて聞き取り調査(N=25)



ビールの泡の美味しさは  
 飲食店でないと味わえない。  
 仕事終わりに外で飲む  
 生ビールがやはり最高!  
 (40代・男性)

外飲み品質の  
 美味しいドリンクが  
 求められています!!

### 《業務用 生ビール提供(例)》



カニ泡だらけで  
 残念な品質のビール

### 実録!!お客様の声

### 店名:本日のおすすめ伏見店様

#### Q.参加しようと思ったきっかけ

A. コロナ禍の影響もあり、飲食店離れ・ビール離れが進んでいる中、他との差別化を計りたいと思って、いたところ改めてビールの質を見直してみましよう!と提案していただき参加を決めました。

#### Q.実際に参加してよかった事

A. お客様にここで飲むビールが1番うまいと言ってもらえたり、褒めていただくことによりスタッフの意識も上がり積極的におかわりを聞きにいけたりと出数も上がりました。

#### Q.実際に参加して苦労した事

A. グラスの手洗いやジョッキの管理が難しいと感じましたが、日々行うことにより問題なくできるようになりました。

#### Q.これから参加される方に一言

A. 正しい洗浄、管理方法、注ぎ方などを知ることや意識してやる事が基本ではありますが大切な事だと思います。また付加価値をつけられ他との差別化にもつながるのでぜひ参加していただきたいです。



# 達人店までの道のり

## <樽生3原則2か条とは>

達人店用セミナー実施



品質調査  
(覆面)



認定  
(年1回の更新調査)

① 毎日の洗浄



② 静置冷却



③ 適正なガス圧



①きれいなグラスと自然乾燥



②おいしい樽生の注ぎ方



③もっとクリーミーな泡を抽出できる  
達人オリジナルタップ



1cmあたりの粒子数

クリーミータップ 通常タップ

5,068個

4,300個



③オリジナルツールでの品質訴求



常にこの状態で提供



提供時の  
7:3バランス

クリーミーな泡

透き通った  
グラス  
側面の気泡ゼロ



泡ラインはココ!



泡ラインはココ!



泡ラインはココ!

おいしい一番搾り提供店 2023認定店

2つのお約束にご協力下さい



## 1 一番搾りのブランディング

メニュー表記に加え、特製グラスの使用かPOP掲出をお願いします。

メニュー銘柄表記

特製グラスの使用

POPの掲出

必須

「キリン一番搾り」

食べログなどの  
WEBサイトのドリンク銘柄も  
できれば「キリン一番搾り」表記で!!

NG例

「生ビール」 「一番搾り樽詰生」  
「一番搾り」 「KIRIN一番搾り」



特製タンブラー  
もしくは  
特製ジョッキで  
ご提供ください!

or

・商品シズルPOP  
・タレントPOP  
・メニューへの画像掲載  
いずれかを掲出ください!



## 2 おいしい生ビールの提供

提供品質5ヶ条の継続をお願いします。提供品質5ヶ条と言います。

「おもてなし」の「おいしい樽詰生ビール」は  
料飲店様の「ひと手間」が大切です。  
その「ひと手間」をキリンビールでは  
提供品質5ヶ条と言います。

1

洗浄の実施

ディスペンサー  
洗浄不備による  
香味異常がない。



2

鮮度管理

樽開栓後の  
長期使用による  
香味劣化がない。



3

圧力管理

不適切な炭酸ガス  
圧力設定による  
ガス含有量の過不足がない。



4

グラス洗浄

グラス・ジョッキ洗浄  
不備等による  
汚れ・外観異常がない。



5

上手な注ぎ方

不適切な  
注ぎ方による  
外観異常がない。



キリンビールではドラフト・マスターズスクールを通して、料飲店様・酒販店様においしい樽詰生ビールを実現する「提供品質5ヶ条」をわかりやすくご説明させていただきます。

最高品質  
生ビールで溢れる  
笑顔プロジェクト始動!  
Saiko hinshitsu  
Nama beer  
Ahureruegao  
Project  
**SNAP活動**  
スナップ

おもてなしのおいしい樽詰生ビールを  
大切なお客様にお届けしましょう!



←ドラフトマスターズの  
動画もぜひご覧ください!!



ひと  
手間

樽詰生ビールはピン・缶ビールと異なり、お店で選定したグラスに注いで初めて商品となります。  
お客様にご提供しているお料理と同様に、お店の「ひと手間」によってお客様の満足につながっていきます。  
生ビールで溢れる笑顔を、お客様からいただきます!



キリンビールから新たな取組のご案内

よろこびがつなぐ世界へ

**KIRIN**

タッピー  
**TAPPY**で  
みんな**HAPPY**



“TAPPY (タッピー)”とは?

2タップと1タップ、2種類のディスペンサーをご用意。  
コンパクトな設計、カートリッジ方式を採用。  
洗浄の手間や洗浄に伴うビールロスを  
大きく削減しました。



TAPPYコンセプト動画(90秒)

<https://m.youtube.com/watch?v=1D7ICyblw&feature=youtu.be>



どちらか1台  
無償貸与



抽出には  
炭酸ガスが必要です  
ガス圧  
1.0Kg

小容量で  
回転がいいから  
**おいしい!**

軽くて、洗浄も  
**かんたん!**

ロスがないから  
**おとく!**

洗浄 毎日のタップ・受皿の洗浄  
月に一度のチューブ・ブラシ洗浄&フィルター洗浄

※サーバー洗浄の手間がほぼ無いため、当社品質担当者のフォローがなくなります。

POINT 01 小容量で軽くて扱いやすい、  
3Lペットボトル

劣化を防ぐ、ガスバリア機能搭載。  
さらに小容量だから、高品質な  
ビールが提供できます。ワンウェイ  
だから返却の必要もありません。



338mm

125mm

- ・要予冷(5度以下で10時間)
- ・使用済のペットボトルは事業ゴミとして廃棄してください。

※料飲店舗への3Lペットボトルの協賛は一切行いません

POINT 02 お取扱は、「一番搾り」+  
「キリンサワー/陸ハイボール」

人気のハイボールとサワーも  
ラインナップ、サイズや置き場所も  
コンパクトに収まります。



- ・1箱は同一種類3Lペット×3本入り
- ・ハイボールはプレミックス(アルコール9%)
- ・サワーはブレンタイプ(アルコール8%)

サーバーの特徴の違い

	瞬冷機	TAPPY
洗浄	・水通し洗浄、スポンジ通し洗浄・薬剤洗浄、フィルター洗浄 ・タップ、ディスペンサーヘッドの分解洗浄	・タップ部分の水洗浄(毎日) ・アダプター、フィルター等の洗浄(月1回)
消耗部品の交換	なし	タップチューブの交換 ※交換しない場合、清潔感・汚れにつながる
ロス	洗浄時のロス、呼び込み時のロス	基本的に発生しない
製品予冷	不要	5℃以下に予冷が必要 ※冷えていないと泡が多くなる
ガス圧	樽の温度によって変更する	1.0k 固定
注出温度	約1.5℃	約1.5℃~5℃
注出特長	液出し操作位置では泡が発生せず、液のみの注出が可能	液出し操作位置で、 液:泡が8:2程度の比率で注出される レバーを握って中立位置に戻して閉止する ※閉止後も中立位置から見逃の残存ビールは溢れることも
注出後	レバーを離すだけで、完全に中立位置に戻り、液が閉止する。	奥まで押し込むと瞬冷同等の泡になる ※押しが弱いと液と泡が混ざって粗い泡が注出される
泡出し機能	押すとすぐに泡になる	



よるい様インタビュー!

- Q 切り替えた理由は?
- A 当時の担当の辻角さんにすすめられて替えました。期限も長く、お客様に新鮮なビールを提供できるからです。
- Q 切り替えて生ビールの品質に関するお客様の反応は変わりましたか?
- A ビールの出数が伸び、回転率も上がりました。
- Q 切り替えて作業性などメリットとデメリットを教えてください!
- A 洗浄等の作業が無くなり、とても楽になりました。デメリットは特に感じてません。
- Q これからタッピーに切替を考える人へのアドバイスがありましたらお願いします。
- A 特に聞かしてからの期限と容量です。お客様に新鮮なビールを提供できるのでとてもオススメです。

実際に使ってみて  
どうですか?





乾杯を  
もっとおいしく。

サッポロ

# おすすめレキキュール

濃いめのグレフルの素ともう1本買うと、1本無料で貰える!!

3月14日(火) ~ 6月30日(金)

**新**  
濃いめのグレフルから  
1.8L商品登場!!



## ご注文表

2M63 濃いめのグレフルサワーの素 ペット1.8L 【 本 】

+  
もうひとつお選びください

- 2M63 濃いめのグレフルサワーの素 ペット1.8L
- 1Q37 濃いめのレモンサワーの素 ペット1.8L
- TZ18 男梅サワーの素 20度 ペット1.8L

景品をお選び  
ください

- 濃いめのグレフルサワーの素 ペット1.8L
- 濃いめのレモンサワーの素 ペット1.8L
- 男梅サワーの素 ペット1.8L

貴店名	フリガナ	お取引 酒販店様名	
住所 お電話番号	〒	TEL:	- -
当社担当者名		返送先 FAX	

※お預かりした個人情報につきましては、広告品の発送を利用目的とし、サッポロビール(株)にて適切に管理させていただきます。  
※お客様の個人情報をお客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供する事はありません。



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



★ 乾杯を  
もっとおいしく。  
SAPPORO



オリジナルグラスとPOPもご用意しました。是非ご活用ください。

— オリジナルグラス —

POP / グレフル



435ml タンブラー  
【コード: 2Q67】



B2 ポスター  
【コード: XG26】



1A 全 1/3 ポスター  
【コード: XG27】



テーブルテント  
【コード: XG28】



差込メニュー  
【コード: XG29】

— オリジナルグラス —

POP / レモン



435ml タンブラー  
【コード: 2Q67】



B2 ポスター  
【コード: YH93】



1A 全 1/3 ポスター  
【コード: YH94】



テーブルテント  
【コード: YH95】



差込メニュー  
【コード: YH96】

— オリジナルグラス —

POP / 男梅



380ml ジョッキ  
【コード: VE27】



B2 ポスター  
【コード: XD94】



1A 全 1/3 ポスター  
【コード: XD95】



テーブルテント  
【コード: XD96】



商品名	アルコール分	容姿・荷姿	単品 JANコード	ケース JANコード	ITFコード	SDPコード	重量 (G/s)
濃いめのレモンサワーの素 ペット 1.8L	25%	ペット1.8L×6	4901880201777	4901880926694	04901880926694	1476095	11.6kg
濃いめのグレフルサワーの素 ペット 1.8L	25%	ペット1.8L×6	4901880207700	4901880929435	04901880929435	1477198	11.6kg
男梅サワーの素 ペット 1.8L	20%	ペット1.8L×6	4901880897031	4901880924577	04901880924577	1475370	12.3kg

きりとり録

ご注文書	商品	濃いめのグレフルサワーの素 ペット 1.8L (入数 6本)	オリジナル グラス	●435ml タンブラー	コード: 2Q67	個	
	発注コード	2M63	発注数	ケース	●男梅 380ml ジョッキ	コード: VE27	個
	商品	濃いめのレモンサワーの素 ペット 1.8L (入数 6本)	POP	●B2ポスター	コード: XG26	枚	
	発注コード	1Q37	発注数	ケース	●A全1/3ポスター	コード: XG27	枚
	商品	男梅サワーの素 ペット 1.8L (入数 6本)	濃いめの グレフルサワー の素	●テーブルテント	コード: XG28	枚	
	発注コード	TZ18	発注数	ケース	●差込メニュー	コード: XG29	枚
	商品	濃いめの レモンサワー の素	POP	●B2ポスター	コード: YH93	枚	
	発注コード		発注数	ケース	●A全1/3ポスター	コード: YH94	枚
	商品	男梅サワー の素	POP	●テーブルテント	コード: YH95	枚	
	発注コード		発注数	ケース	●差込メニュー	コード: YH96	枚
貴店名	Tel			●B2ポスター	コード: XD94	枚	
ご住所				●A全1/3ポスター	コード: XD95	枚	
お取引酒販店様	Tel			●テーブルテント	コード: XD96	枚	



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



# マルエフ横丁



キャンペーン期間：2023年5月1日(月)～2023年6月30日(金)

アサヒ生ビール  
マルエフ



アサヒ生ビール  
マルエフ

マルエフ中びんを注文して  
本POPを一緒に撮影して応募！

抽選で  
もらえる!!

¥1,000 amazon.co.jp



見本

抽選で  
**100**  
名様

アマゾンギフトが

合計 **100** 名様  
当たる!

アマゾンギフト券  
1,000円分



当選者にはメールでCP事務局よりご連絡させていただきます。ご連絡後景品を発送させていただきます。

ここから応募できます↑



ビール 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、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。リターナブルびんを使用しています。空びんの回収にご協力ください。すべては、お客様の「うまい」のために。アサヒビール株式会社

お酒



# マルエフ横丁



キャンペーン期間：2023年5月1日(月)～2023年6月30日(金)

## マルエフ中びんを飲んで、アマゾンギフト券が合計100名様に当たる!キャンペーン

STEP1

飲食店様



STEP2

お客様



STEP3

お客様



キャンペーンの差し込みメニューを店内に掲示してください。

POPと貴店で提供頂いたマルエフ中びんを一緒に撮影。

撮影した画像をキャンペーンサイトより投稿。申し込みサイトに必要項目を入力。

### 貴店へのお願い

キャンペーンの差し込みメニューをオンテーブル頂き、お客様への本キャンペーンのご推奨をお願い申し上げます。

CPの店内告知POPのご用命については、弊社営業担当者までお願い致します。



ビール 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、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。リターナブルびんを使用しています。空びんの回収にご協力ください。すべては、お客様の「うまい」のために。アサヒビール株式会社

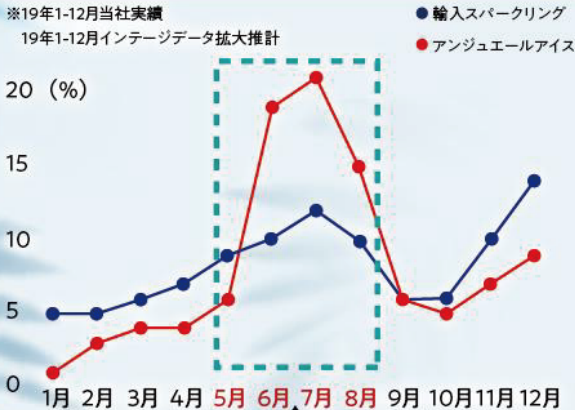


# 夏は、さわやか、アイス

## ●スパークリングのPoint.1

夏場は爽やかな味わい・外食らしさのある  
スパークリングの需要大!売上UPのチャンスがあります!

### スパークリングワイン業務用季節指数



**5-8月に  
需要が急上昇!**

### お客様の声

※22年10月 自社調査

外食で  
スパークリングワイン  
飲みたい?

飲みたい!  
**90%**

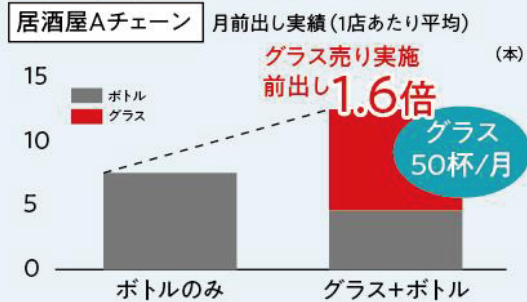
外食でスパークリングを  
求める声多数アリ!

## ●スパークリングのPoint.2

人数・時間の制限が  
ある中でも楽しめる  
「グラス売り」の提案で  
消費者の認知・飲用経験UP!  
売上に貢献します

### 「グラス売り」が売りにげに貢献

※22年10月居酒屋Aチェーン前出しデータより



【アンジュエルシリーズ6本でご進呈 ※ハーフボトルの場合は12本でご進呈】



アイス専用グラス  
容量:265ml

6個1セット 上限2セット

セット



フルーツグラス  
容量:165ml

6個1セット 上限2セット

セット



こぼれ升  
W61×H46×D61mm

3個1セット 上限2セット

セット

※デザイン、サイズ変更の可能性が  
ございます。ご了承ください



オーバルクーラー  
W317×D245×H215mm

上限1個

個

日持ち  
5日間  
(※1)



グラス売りストッパー  
W43×H66×D43mm

上限1個

個

※1  
5日間は品質劣化を  
防ぎ品質を保ちます!

# ススパークリング!!!

アンジュエールアイスで作るスパークリング!

アンジュエール アイス  
容量:750ml カタログ価格:1,120円  
アルコール度数:11.5%

白 やや甘口 泡



## レモンでココロ、ハジける!

### >バブリーレモンスパークリング



### バブリーレモンスパークリングとは?

冷凍レモン×アイススパークリングのちょっと贅沢なドリンク!スパークリングの「甘み」と、レモンの『爽やかさ』が楽しめます。

おすすめの飲み方1

推奨レシピ

冷凍レモン 1/8カット 4個 + アイス(氷) 3個 + アンジュエールアイス 120ml

### バブリーレモンスパークリングの楽しみ方

2杯目のおかわりは、中身を注ぐだけの“追いスパークリング”略して『追いスパ』が美味しい!!



## スパークリングでココロ、ハジける!

### >アンジュエールアイス

推奨レシピ

アイス(氷) 3個 + アンジュエールアイス

おすすめの飲み方2

Angeaille Brut



アンジュエールブリュット

白 辛口 泡

豊かな果実感とすっきりとした後口が心地良い辛口の味わい。

容量:750ml  
カタログ価格:1,100円  
アルコール度数:8.5%

Angeaille Blanc



アンジュエールブラン

白 やや甘口 泡

清々しい酸味と柑橘を思わせる爽やかな味わいが魅力的やや甘口。

容量:750ml  
カタログ価格:1,100円  
アルコール度数:8.5%

Angeaille Rose



アンジュエールロゼ

ロゼ やや甘口 泡

ストロベリーやラズベリーのような香りが広がるやや甘口の味わい。

容量:750ml  
カタログ価格:1,100円  
アルコール度数:8.5%

# 『キリンシングルモルトジャパニーズウイスキー富士』

## 新規お取り扱いキャンペーンのご案内

### キリンシングルモルト ジャパニーズウイスキー富士

独自の起源から生まれる多彩な  
原酒のつくり分けと、  
世界一のブレnding技術で  
生み出される味わいに世界中の  
お客様から評価いただいています

原材料：モルト  
Alc. 46%  
容量：700ml  
富士御殿場蒸溜所



### 発売スケジュール他

#### 【発売日時】

2023年5月16日(火)

※お得なキャンペーン実施

内容は(株)桶谷セールスまでお問い合わせください！

#### お取扱いのメリット/おすすめポイント

・品質と味わいに国内外で高い評価をいただいている富士ブランドから  
お客様の関心が集まるシングルモルトを発売いたします！



国際的なコンペでの受賞

富士シングルグレーンが  
インターナショナル・スピリッツ・  
チャレンジ(ISC)で  
3年連続GOLD受賞



- ジャパニーズウイスキーの輸出額は5年間でほぼ倍増と世界でも高い評価獲得
- 特にシングルモルトウイスキーは国際的な評価も高まり人気商品に  
しかし、既存ブランドは枯渇気味で出荷制限が続いている状況
- シングルモルト富士は富士御殿場蒸溜所創業50周年を記念するウイスキー
- 世界に誇る富士山の伏流水をふんだんに使いウイスキーを  
創る蒸溜所は世界で富士御殿場蒸溜所だけです！
- 富士御殿場蒸溜所産モルト原酒のみを使用、その良さが全てここに！
- マスターブレンドの田中は数少ないウイスキーマガジン殿堂入りメンバーです



### 商品概要

味わう度に富士の美しさを感じる

ジャパニーズシングルモルトウイスキー

富士御殿場蒸溜所産モルト原酒だけを使用、  
多彩なモルト原酒が織りなす、果実味あふれる  
芳醇な味わい

- ・アルコール度数：46%
- ・原材料：モルト
- ・容量：700ml

代表的な  
香り



パイナップル



白桃



フルーツ  
ケーキ



キトリ

貴店様名：	〒 -
ご注文数： 『キリンシングルモルト ジャパニーズウイスキー富士700ml』	ご住所： TEL： - -
お届け日 月 日 ( )	備考

ご用命は 株式会社桶谷 まで

※上記にご記入いただき、弊社営業、もしくは配送担当者にお渡し下さい。

世界各国のウイスキーづくりのノウハウを結集し  
磨き上げた独自の技術

多彩な原酒のつくり分けと世界一※のブレンド技術



世界的な賞も獲得



世界一のブレンダーも擁します



WWA※  
世界で権威  
ある賞を受賞

マスター・ブレンダー  
田中 城太

理想のウイスキーと創業理念

「シーグラム社(米)」「シーバス社(英)」「キリンビール社(日)」3社合併でウイスキーの製造技術を結集したのが出自。「日本の風土や食文化にあったウイスキーをつくりたい」という理念が込められている。



富士御殿場蒸溜所

理想のウイスキーづくり環境

「富士の伏流水」「霧の発生する冷涼さ」の理想的な環境である富士御殿場のこの地で、理想のウイスキーを追求しています。



50年かけて大地に  
磨かれた富士の伏流水



ウイスキーづくりに  
理想的な気候

モルト・グリーン両方を作る  
世界でも稀有な蒸溜所

スコッチタイプ、カナディアン、バーボン作りも使用される蒸留器でモルト・グリーンウイスキーそれぞれをつくり、蒸留、熟成、製品化まで全てこの地で行っています。つくり手は、50年の長い時間をかけて、その技を磨き受け継いできました。



# よう振ってこや

# ハッパ

この  
果肉感

嗜んで飲む  
新感覚リキュール  
たっぷりの果肉を封じ込めました。  
まるで果物を噛むような食感をお楽しみいただけます。

MANGO



果汁分  
30%

よう振ってこや  
マンゴー

これぞマンゴーという感じで、口の中に入れると南国の風景が浮かんできそうです。果肉もたくさん入っています。嗜んで飲むという新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD / 1800ml:192220  
OK CD / 720ml:192221

1800ml:3,300円(税別)  
720ml:1,650円(税別)



PINEAPPLE



果汁分  
89%

よう振ってこや  
パイナップル

パイナップルの果肉をふんだんに使ったパイナップル酒です。嗜んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD / 1800ml:173570  
OK CD / 720ml:173572

1800ml:3,300円(税別)  
720ml:1,650円(税別)



LEMON



果汁分  
43%

よう振ってこや  
れもん

皮と種を取り除いたノンケミカルのレモンを荒くすりおろし、たっぷりのレモン果汁を加えてリキュールに仕上げました。レモンの酸味と渋味をうまくマッチさせた、ほんのりビターでまろやかに甘さも感じるリキュールです。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD / 1800ml:151954  
OK CD / 720ml:154311

1800ml:3,300円(税別)  
720ml:1,650円(税別)





KIWI



果汁分  
**34%**

## よう振ってこや きうい

キウイの果肉は四角くカットして、ボウルに入れます。皮以外のキウイが丸ごと入っています。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD/1800ml:151955  
OK CD/720ml:154308

1800ml:3,300円(税別)

720ml:1,650円(税別)



PEACH



果汁分  
**45%**

## よう振ってこや もも

桃の果肉をふんだんに使用した濃厚なピーチリキュールです。噛んで飲める新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD/1800ml:151956  
OK CD/720ml:154312

1800ml:3,300円(税別)

720ml:1,650円(税別)



MELON

果汁分  
**18%**

## よう振ってこや メロン

贅沢に果肉がたっぷり入ったリキュールです。ゴロゴロと果肉のジューシーで風味豊かな味わいは、まるで果物を食べているかのような美味しさ。芳醇なメロンの味わいがそのまま楽しめます。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD/1800ml:151959  
OK CD/720ml:154310

1800ml:3,300円(税別)

720ml:1,650円(税別)



SUMMER ORANGE



果汁分  
**18%**

## よう振ってこや 甘夏みかん

さらに四角く切ったミカンの果肉と、すりおろした皮の果汁を加えて、濃厚なミカンリキュールに仕上げました。噛んで飲む、新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD/1800ml:151957  
OK CD/720ml:154313

1800ml:3,300円(税別)

720ml:1,650円(税別)



BANANANA

果汁分  
**15%**

## よう振ってこや バナナ

バナナの味わいそのまま、果肉感と甘味が特徴です。ミルクで割ったり、チョコレートソースを添えても美味しく楽しめます。

アルコール分:7度  
内容量:1800ml、720ml

OK CD/1800ml:178885  
OK CD/720ml:178896

1800ml:3,300円(税別)

720ml:1,650円(税別)



軽く混ぜて  
溶かすだけの  
手軽さ！

果肉も  
おいしい！

簡単に“映え”  
ドリンク♪

# 果肉入りシロップ

果肉入りだから味も見た目もこだわったドリンクが簡単に作れます。

各種小瓶サンプル(100g)をご用意しております！

※納価は桶谷営業へご確認ください。



## 果肉入りシロップのおすすめポイント

**1** 冷水・炭酸水でもすぐ溶けます！

冷水や炭酸水でも軽く混ぜるだけですぐ溶けます。時短ドリンクが可能！

●シロップを4-6倍に希釈してください。

**2** メニュー名で付加価値UP！

「高知県産ゆずソーダ」や「果肉入り白桃ソーダ」などメニュー名で高付加価値！

**3** 無料POPやレードル販促支援！

数種類のPOP例から無料で作成。

レードルもプレゼント！

●詳しくはPOP依頼シートをご覧ください。  
●レードルは1商品のご採用につき1本です。

HPからも申し込みできます！



ご興味やご質問がある方は、桶谷の営業担当までご連絡ください！



出展社・来場者 募集中!

居酒屋による、  
居酒屋のための、  
居酒屋の展示会

—居酒屋の未来を創造する—

# 居酒屋 Japan

同時開催 **焼肉** ミートフードショー  
YAKINIKU BUSINESS FAIR  
ビジネスフェア



2023年7月4日(火)~5日(水)  
10:00~17:00  
大阪南港ATCホール

次年度、東京開催日時決定!!



2024年1月17日(水)~18日(木)  
10:00~17:00  
池袋サンシャインシティ文化会館ビル

出展に関する  
情報はこちら▶▶▶



会場への  
事前来場はこちら▶▶▶



# 飲食店様のご来場募集中!

入場無料の事前来場登録はこちら!



## 外食ソリューションEXPO

Food Service Solution Exposition

2023年  
7月4日(火)~5日(水)  
10:00~17:00 大阪南港ATCホール

焼肉 ミートフードショー YAKINIKU BUSINESS FAIR 一歩進歩の未来を創造する  
居酒屋Japan 2023

ご来場にあたり ※パターン①か②どちらかでご来場できます!

●来場登録1登録または招待券1枚につき1名様のご入場ができます。  
●下記のパターン①か②で登録がない場合は、入場料3,000円(税込)が必要です。



## 外食業界に向けた最新商品や情報が集結!!

約190社 300小間が出展!!

食品・飲料 / システム / 設備・機器 / サービス

### セミナー 豪華登壇者によるここでしか聞けないセミナーを連日開催!!

※一部抜粋 順不同



株式会社叙々苑  
代表取締役会長  
新井 泰道氏



株式会社和備ホールディングス  
会長  
高取 宗茂氏



株式会社夢苗  
代表取締役社長  
高橋 英樹氏



株式会社海翔  
代表取締役  
白井 佳之氏



株式会社カンテラ  
代表取締役  
神田 俊勝氏



「焼肉 冷麺 味楽園」  
代表取締役  
康 虎哲氏



株式会社LEAD LIVE COMPANY  
取締役副社長  
通山 啓之氏



株式会社火の鳥  
代表取締役  
竹内 秀樹氏



飲食店コンサルタント  
中小企業診断士  
河野 祐治氏



株式会社くれおーる  
代表取締役社長  
加西 幸裕氏



株式会社SOME GET TOWN  
代表取締役  
山崎 一氏



株式会社NFI  
代表取締役  
中谷 俊文氏



株式会社オーゼットカンパニー  
代表取締役  
岡本 匡洋氏



株式会社和音人  
代表取締役  
狩野 高光氏

セミナー 聴講方法 セミナーの聴講には各日10:00よりセミナー会場にて配布される聴講券が必要となります。  
(先着順にて配布/名刺記名制)

オープニング  
セレモニー

有名焼肉店・飲食店の代表者30名以上が登壇!(予定)  
7月4日(火) 9:20より盛大に開催します。

お問い合わせはこちら

外食ソリューションEXPO事務局  
TEL.03-5843-6972

最新情報はHPをご覧ください。  
詳細はこちら! ▶





全酒類・調味食品・業務用卸

**OKETANI** 日々の発注をより簡単に

# 桶谷

# LINE 発注



利用店舗数

**25,000**

店舗突破

## 発注は全てLINEに

いつでもどこでもスマホで発注

### 電話/FAXに変わるスピーディーな注文を実現



#### ご利用は完全無料

クロスオーダーは、初期費用なし・月額費用なしの完全無料でご利用いただけます。



#### LINE画面に通知が来るのでわかりやすく便利

注文はもちろん、お知らせやアラートは全てLINEに通知が来るのであちこち見る必要がありません。

**LINE発注への乗り換えは最短5分で完結！**

詳細は  
次頁へ

# ログイン方法(スマホ)

## 1 LINEでクロスオーダーを友達追加

右のQRコードを読み込んでクロスオーダーをLINEで友達追加します。

友達検索からIDに「@x021」と入力しても追加することができます。



クロスオーダー LINE発注QRコード

## 2 「注文する」をタップ

LINEでクロスオーダーのトーク画面を開き「注文する」をタップ。



## 3 ログインID・取引開始コード入力

ログインIDはお店の                      で設定されています。

取引開始コードは568193で設定されています。

ログインID

チラシに記載のログインIDを入力

取引開始コード

チラシに記載の取引開始コードを入力

## 4 パスワード設定

お店のパスワードを設定します。  
このパスワードはお店で共通のものとなります。

パスワード

パスワード

\*半角英数字6文字以上30文字以下

## 5 アカウント権限の選択

管理者は、スタッフの削除・パスワードの変更を行うことができます。

※1人目にログインされる方は、自動的に管理者となり、この画面はスキップされます。

管理者



スタッフ



## 6 発注先選択

注文したい発注先を選択してください。

※発注先が1つの場合、発注先選択画面は表示されません。

## 7 発注開始

いつもの商品を発注することができます。

ログインID :                     

取引開始コード : 568193

# NIKKA WHISKY

## ニッカ セッション のご案内

### 華やぐスコティッシュと 躍動するジャパニーズの共演

異なるもの同士がぶつかり合う  
セッションをイメージした  
“互いの個性を主張し合いながらも、  
心地よく楽しめる味わい”



- 香り オレンジやりんごのような爽やかな香りとモルトの甘さと香ばしさ。樽由来のおだやかで心地よいバニラ香。
- 味わい なめらかでクリーミーな口当たり。オークの甘さと調和したフルーティーで軽やかな味わい。
- 余韻 ほのかにピターな味わいとピートの余韻がゆっくりと広がる。
- キーモルト 味の骨格を作っているキーモルトは、余市ヘビーピート原酒宮城峡のフルーティーな原酒に加えて、ベンネヴィス他スコットランドモルトです。

※数量限定 700ml瓶 alc43% 参考小売価格 3800円（税別）

#### ■ 中味開発担当 ■

#### ニッカウイスキー 首席ブレNDER / 女川 裕司

これまでのウイスキーづくりに対する常識や先入観にとらわれないためビール類や焼酎の開発を経験してきた女川が、担当ブレNDERとして初のウイスキー開発に挑みました。



#### 【経歴】

1999年 アサヒビール入社  
2007年 アサヒビール酒類技術研究所  
ビール類香気成分分析、製品開発「アサヒオフ」等  
2016年 アサヒビール開発プロジェクト部  
焼酎開発「金黒」等  
2018年 ニッカウイスキー ブレNDER室

#### ■ 販促品 ■

ご希望に応じて販促品をご用意いたします。



SFFF1 B 2ポスター  
( ) 枚

SFFF2 短冊ポスター  
( ) 枚

SFFF3 テーブルデント  
( ) 枚

商品名	参考小売価格 (税抜/本)	alc	梱入数	ワライコード*	ご注文 (本)
ニッカ セッション 瓶700ml	¥3,800	43%	12	49482	

コード		ご用命は当店まで	
店名			
〒			
ご住所			
TEL			



【ウイスキー】 飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。



すべては、お客様の「うまい」のために。販売者：アサヒビール株式会社

