

お酒で
元気だ
日本
JAPAN

桶谷通信

OKETANI Communication

9月

2023

いつもお世話になります！桶谷通信 第36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36刊の表紙は…

桶谷総合展示会開催決定！ 2023年11月6日、7日 桶谷リカー&フードフェス2023

桶谷リカー&フードフェス2023 総責任者よりご挨拶



株式会社 桶谷 三崎 慎
専務取締役

お得意先様におかれましては、一方ならぬご厚情を賜りいつも本当にありがとうございます。(株)桶谷の三崎でございます。

昨年に引き続き、総合展示会を開催させていただき運びとなりました。

世間では、コロナ禍は収束した、ということでそれぞれ活況を呈している業界もありますが、皆様方の飲食業界、我々の酒類業界は、人不足、人件費や原材料費・諸経費の高騰により足元の経営環境はさらに厳しさを増している昨今です。色々な経営課題が存在する中、お得意先様のご繁盛に少しでも貢献できればという思いから、多くのパートナー企業にご出店いただき、より充実した内容で皆様方に提案・歓待させていただければと、更なる努力を継続していく所存です。

弊社の総力を結集した「スタンドおけたに」ブースでは差別化商品や新たな食材でお客様に価値を提供できる提案を行います。

目次

- P1~2 2023年11月6日 7日開催！「桶谷 フード&リカーフェス2023」
- P3~4 それはもう流行ってる？「翠 1.8L キャンペーン」
- P5~6 11月3日解禁！サントリー フロムファーム 2023収穫 新酒！
- P7 奈良 唯一のワイナリー 木谷ワインの新商品！「シャインマスカット2022」「明日香村産柑橘ワイン」
- P8 奈良 唯一のワイナリー 木谷ワイン 在庫あります！
- P9~10 梅乃宿「あらごしれもん」 拡販キャンペーン！あらごしみかん前掛けプレゼント！
- P11 ジムビーム4L&ペプシコーラキャンペーン
- P12 飲食店様向け情報発信「サントリーご繁盛ナビ」
- P13~14 元気の源「ゴーゴーカレー」！レトルトパック、取り扱い始めました！
- P15~16 書類による労務管理の課題を一気に解決！クラウド型人事労務システム「ハイブリッド」
- P17~18 使用済の天ぷら油をお譲り下さい！買い取ります！「中部エコバイオ合同会社」
- P19 店舗でフライヤーをお使いの方、必見！「オイルファイン」

株式会社 桶谷

リカー&フード フェス



OKETANI LIQUOR&FOOD FES 2023

～ 外食産業「新時代」

～ 価値共創 共に作り出そう新たな時代～

日時

2023年11月6日
月 10:00～18:00

2023年11月7日
火 10:00～17:00

会場

大阪マーチャндаイズ・マート
(天満橋OMMビル)2階展示ホール

入場料

飲食店関係者様 無料ご招待
一般の方はご入場をお断りしております。

株式会社 桶谷 リカー&フードフェス2023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96.3%!
- ③ 今回の出展企業数は120社以上!!きっと、見つかる!貴店様へのご提案!
- ④ お酒だけじゃなく、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!

お申し込み方法

お申し込みはこちらのwebアプリでの申し込みのみとさせていただきます。
お申し込みは右記QRコードを読み取るか、下記URLからエントリーをして、
必要事項を入力してください。

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




お申し込み受付期間 >>> 2023年9月1日(金)～2023年11月7日(火)

アクセス方法

電車をご利用の場合 京阪電車「天満橋」駅東口、Osaka Metro 谷町線「天満橋」駅北改札口から OMM 地下2階に連絡

お車をご利用の場合
無料駐車場は
ございません

阪神高速1号(環状線)北浜出口 ▶ 松屋町筋 ▶ 土佐堀通を東へ ▶ 第1駐車場東入口
阪神高速12号(守口線)南森町出口 ▶ 曾根崎通 ▶ 谷町筋を南へ ▶ 第1駐車場西入口
阪神高速13号(東大阪線)法円坂・森ノ宮出口 ▶ 上町筋を北上 ▶ 京阪東口交差点を左折 ▶ 第2駐車場

 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いません。

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

参加費
無料

リカー&フードフェススペシャルセミナー LIQUOR & FOOD FES SPECIAL SEMINAR

■ 11月6日(月)開催セミナー

1 関西グルメインフルエンサー2大女王が夢の共演! 『魅せる店づくり2023』

2人が実際に食べた中から、繁盛店の秘訣に迫ります。
グルメインフルエンサー目線から見たSNSテクニックも大公開!

講師: **なおちえん氏、テオテオ氏**

- ① 10:15~11:15
② 13:30~14:30 定員 各48名



なおちえん氏

Instagram



SAMEMOON917



テオテオ氏

Instagram



TEOTE2011

2 大阪飲食経営審議会 presents 飲食店が取るインバウンド戦略はこれだ! インバウンド集客最前線!

インバウンド集客歴20数年! 関西のインバウンド集客の第一人者が惜しげもなく、その手法を公開! 今からでも、インバウンドで未来の売上を掴みとれるチャンスがあります!

講師: **株式会社リーフオペレーション・あじびるグループ 代表取締役 本岡玲二氏**

- ① 11:45~12:45 ② 15:00~16:00 定員 各48名



本岡玲二氏

Instagram



REIJIMOTOOKA

■ 11月7日(火)開催セミナー

3 女性メンバーのマネジメント、女性キャリアUPの秘訣を知る! 『女性活躍』を知る

あの「居酒屋JAPAN」を手掛ける企画会社の名物常務が登場!
飲食店で女性が輝ける労働環境を作っていくことが、繁盛店への秘訣!

講師: **株式会社エヌイーオー企画 常務取締役 窪田知香氏**

- ① 10:15~11:15 ② 13:30~14:30 定員 各48名



窪田知香氏

Instagram



CHIKA_1_C

4 メニュー表デザインひと筋20年の秘テクニック! メニュー表のデザインで売上&利益コントロールのノウハウ大公開!2023

メニュー表のデザインひと筋20年ならではの、目からウロコの手法で原価コントロール/自店のメニュー表に工夫を加えて、売上&お客様の満足度UP!

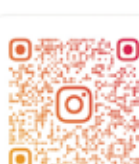
講師: **Sakiaji株式会社 代表取締役 谷口泰崇氏**

- ① 11:45~12:45 ② 15:00~16:00 定員 各48名



谷口泰崇氏

Instagram



TANIGUCHI.YASUTAKA

セミナーお申し込み方法

※1企業様1名様のみのご参加とさせていただきます。

お申し込みは右記QRコードを読み取るか、
下記URLからエントリーをして必要事項を
入力してください。

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



お申し込み受付期間 **2023年9月1日(金) ~ 2023年11月7日(火)**

2/21
新発売

すい 翠 1.8Lペット

新発売キャンペーン

～それはもう流行ってる？まだ流行ってない？～



おすすめレシピ

食中のあらゆるシーンに

翠緑茶

翠ジン 30ml
+
緑茶 120ml

梅の酸味で爽やか

梅翠ソーダ

翠ジン 30ml
+
ソーダ 120ml
+
梅の実 1個

おすすめ店長ポスター

翠メニュー

サントリージン 翠

アルコール度数：40度

※おすすめフードメニューと店長様orスタッフ様
のお写真を1枚ずつお願いします。

《メニューに価格記載をご希望の場合は販売価格をご記入下さい》

 翠ジンソーダ _____ 円 翠緑茶 _____ 円
 梅翠ソーダ _____ 円 その他 _____ 円

サイズ	A4	枚	サイズ	A4	枚
	[パウチ 要・不要]			[パウチ 要・不要]	
	B2	枚		B2	枚

サイズ	A4	枚	サイズ	A4	枚	サイズ	A4	枚
	[パウチ 要・不要]			[パウチ 要・不要]			[パウチ 要・不要]	
	B2	枚		B2	枚		B2	枚



店名	
住所	
TEL	

※お申し込みは「翠 1.8Lペット」のお取扱いが必須条件となります

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。お酒はなによりも適量です。サントリー(株)

キャンペーンのお問合せはサントリーの担当者までご連絡ください。

お申込FAX サントリー株式会社 06-6346-5704

☆☆☆☆☆
桶谷の超オススメ!

Recommend!!



禁断の出会い

中毒覚悟

中毒必至の激ウマドリンク

翠-SUI-×緑茶

翠-SUI-×ゆかり

みどり & ゆかり



新酒

2023収穫 登美の丘ワイナリー醸造



5年連続
5つ星受賞

2023.11.3 (金) 祝

全酒類・調味食品・業務用卸
OKETANI



本宗

水と、土と、人と
サントリには、日本の大地、気候、そして人と向き合いながら、よりよい日本ワインづくりに情熱を傾けるつくりに手たちがいます。



2023年4月SAKURAアワード
FROM FARM 甲州2021
金賞受賞 ※23年12月頃切替予定

山梨ヌーボーとは

- ◆山梨県内で今年収穫された「甲州」もしくは「マスカット・ベリーA」を使って醸造された新酒ワイン
- ◆2008年から11月3日が解禁日に（解禁日が定められているのは山梨のみ）
- ◆山梨県は日本のワイン生産発祥の地であり、「甲州」「マスカット・ベリーA」は生産量TOP1.2の主要品種
- ◆新酒ならではの旬のフレッシュな果実の香味が楽しめること、今年のぶどうの特長をいち早く体感できることが魅力です！

新酒甲州2023年

「甲州」由来のほのかな渋みとうまみを感じる味わいで魚や旬のお野菜のおいしさを引き立てます。すだちやかぼすを思わせる爽やかな香りが、魚介類からのうまみが溶け込んだお鍋と相性は抜群です。



新酒マスカット・ベリーAロゼ 2023年

華やかな香りとしっかりと厚みのある味わいが、旬を迎えた根菜やきのこのうまみをさらに引き立てます。ほのかに甘さを感じるフルーティな味わいは栗のホクホクさと甘さを活かした、栗ご飯とも相性抜群です。



登美の丘ワイナリー
新酒担当醸造家：園谷



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。お酒はなによりも適量です。

サントリー株式会社

＝今が旬の日本ワインと旬の味覚を楽しめます！＝

数量
限定

新酒

フロムファーム 甲州 新酒 2023年

口に含むと和柑橘の爽やかで華やかな香りが広がるフレッシュで
気分華やぐ味わい、ほどよい渋みとうまみを感じるしっかりとした
味わいで旬の食事によく合います

カタログ価格 2,000円

OKCD262966

本

新酒

フロムファーム

マスカット・ベリーA 新酒 2023年

ベリー系華やかなの香りと、ぶどうを頬張ったようなフレッシュで
フルーティな味わいが魅力、味わいの複雑さ・厚みがしっかりとあり、
旬の食事によく合います

カタログ価格 2,000円

OKCD262967

本

SUNTORY
FROM FARM
Originated in 1909

①

②

③

④



メニュー番号

テーブル Tent

差込メニュー

B2ポスター



フロムファーム専用ワイングラス
《容量355ml》6個入り

条件

6本以上ご購入
上限1セット

セット

※数量に限りがあります、なくなり次第終了になります。

※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。

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	お客様CD			貴店 ご住所	〒 都道府県		
					TEL []		
希望お届け日 ※☑を付けてください	<input type="checkbox"/> 11/2	<input type="checkbox"/> 11/3	<input type="checkbox"/> 11/4	席数	桶谷 営業担当名		
お届け先名 ※真店届けでは ない場合のみ 記入				お届け先 ご住所 ※真店届け 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

()

【ワンウェイ容器(びん)についてお願い】当社取扱びん商品の内、ビールびん以外(カールスバーグクラブボトル除く)は、ワンウェイびんを使用しております。それら空びんは廃棄物処理法により飲食店様ご自身で処理をしていただく必要があります。大変お手数をおかけしますが、事業廃棄物として自治体で定められた正規処理法に基づき、廃棄いただくことをお願いいたします。

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)

全酒類調味食品業務用部
OKETANI



KITANI WINE

奈良県初のワイナリー「木谷ワイン」

原料となる葡萄の質にこだわり、除草剤を用いない草生栽培、減農薬、無化学肥料で栽培を行っています。奈良県の風土を表してくれる品種や栽培方法を模索するところから試行錯誤していき、奈良らしいワインを味わっていただくことを目指して取り組んで参ります。少量生産、数量限定です。



木谷ワイン シャインマスカット2022

奈良県五條市の川崎ぶどう園さんのまっ黄色な完熟シャインマスカットを使用した微発泡(かなり弱い発泡)の白ワインです。川崎ぶどう園さんのシャインマスカットは奈良県内のレストランでも多く使用され、品質の高いことで評判です。

内容量:750ml
アルコール度数:9.2%
王冠栓/白・微発泡(かなり弱い発泡)
自然発酵、亜硫酸無添加
品種:シャインマスカット100%
(奈良県五條市産)

限定40本 OKCD:262708

販売価格:3,000円
(税込3,300円)



木谷ワイン 明日香村産柑橘ワイン

スライスしたみかんとレモンを皮ごと圧搾。ステンレスタンクで低温にて4か月超の発酵。その後、発泡性を持たせるために補糖して瓶詰め。

内容量:750ml
アルコール度数:4.5%
王冠栓/白・微発泡(かなり弱い発泡)
自然発酵、亜硫酸無添加
品種:みかん90%、レモン10%
(奈良県明日香村産)

限定80本 OKCD:262709

販売価格:3,000円
(税込3,300円)



KITANI WINE

奈良県初のワイナリー「木谷ワイン」

原料となる葡萄の質にこだわり、除草剤を用いない草生栽培、減農薬、無化学肥料で栽培を行っています。奈良県の風土を表してくれる品種や栽培方法を模索するところから試行錯誤していき、奈良らしいワインを味わっていただくことを目指して取り組んで参ります。少量生産、数量限定です。



奈良ワインヌーボー2022

果汁のまま乳酸発酵させたのちにアルコール発酵したこれまでにあまりないスタイル。アルコール発酵完了前に瓶詰めし、葡萄の糖分で瓶内発酵し発泡性を持たせました。

内容量:750ml

アルコール度数:7%

王冠/白、濁り微発泡(濁り多め、発泡弱め)

品種:奈良県北葛城郡上牧町産デラウェア100%

補糖なし、亜硫酸不使用

限定70本

OKCD:241457

販売価格:2,800円
(税込3,080円)

巨峰2022

一度アルコール発酵完了後に北海道余市のケルナーの果汁をブレンドし、瓶内発酵用の当分を補い瓶詰め。5%のケルナーが味わいを引き締めてくれています。

内容量:750ml

アルコール度数:10.5%

王冠栓/ロゼ、濁り微発泡

品種:奈良県大和郡山市産巨峰95%

北海道余市産ケルナー5%

補糖なし、亜硫酸不使用

限定30本

OKCD:241269

販売価格:2,800円
(税込3,080円)

奈良県醸造ワイン2022

アルコール発酵完了前に瓶詰めし、葡萄の糖分で瓶内発酵し発泡性を持たせました。奈良ワインヌーボーと似ていますがこちらの方がより酸っぱくてシャープです。

内容量:750ml

アルコール度数:7.5%

王冠栓/白、濁り微発泡(発泡弱め)

品種:大阪府交野市産デラウェア100%

補糖なし、亜硫酸不使用

限定60本

OKCD:240151

販売価格:2,700円
(税込2,970円)

※この3種類のワインは、ワイナリーの特性上、多量のオリ(沈殿物)がありますが、飲用には差し支えございません。

あられしれもん拡販 キャンペーン

2023年 特別企画！夏季推奨商品「あられしれもん」と
大人気商品「あられしみかん」の限定セットご案内です

あられしれもん720mL×あられしみかん720mL 特別セット企画

あられしれもん 720mL 販売価格1,650円（税抜）

あられしみかん 720mL 販売価格1,540円（税抜）

- あられしれもん720mL 4本とあられしみかん720mL 2本（1セット※1）ご購入につき、あられしみかん前掛け1枚をプレゼントします！
- 1店舗様につき、3セットまでご購入いただけます。※1
- 2023年 9月22日(金) までの限定企画です。



通常販売価格：2,000円(税別)

あられしみかん



特徴

720mLに13個分の温州みかんを使用しています。みかんの爽やかな香りと酸味、つぶつぶの食感を楽しんでいただくために、果肉をたっぷり詰め込みました。

まるでみかんを丸かじりしているようなフレッシュでジューシーな味わいは、あられしシリーズの中でも首位を争う大人気商品です！（Alc.7%）

720mL1本あたり約3,600円の利益
（メニュー単価例:660円/1杯90mL）

割り材に
おすすめ

あられしれもん



特徴

レモンの香り・甘み・苦味・酸味を余すこと無く味わい尽くせるレモンリキュールの真骨頂。割ってもなお奥深いコクにはとさせられる、濃厚な味わいが秀逸です。

レモンと相性抜群のはちみつを絶妙な配合でブレンドし、ゴクゴクと飲みたくなるさっぱりとした甘みを実現しました。（Alc.10%）

720mL1本あたり約6,100円の利益
（メニュー単価例:660円/1杯60mL+炭酸水120mL）

【内容】	あられしれもん	720mL	4本	
【内容】	あられしみかん	720mL	2本	ご希望のセット数を○で囲んでください (1・2・3) セット
貴店名			電話番号	
ご住所	〒		酒飯店様名	

◎ご記入の上、当用紙を酒販店様まで FAXでお送りください



あられしれもん拡販 キャンペーン



2023年 特別企画！夏季推奨商品「あられしれもん」と
大人気商品「あられしみかん」の限定セットご案内です

あられしれもん1800mL×あられしみかん1800mL 特別セット企画

あられしれもん 1800mL 販売価格3,300円（税抜）

あられしみかん 1800mL 販売価格3,080円（税抜）

- あられしれもん1800mL 2本とあられしみかん1800mL 1本（1セット※1）
ご購入につき、あられしみかん前掛け1枚をプレゼントします！
- 1店舗様につき、3セットまでご購入いただけます。※1
- 2023年 9月22日(金) までの限定企画です。



通常販売価格：2,000円(税別)

あられしみかん



特徴

1800mLに33個分の温州みかんを使用しています。みかんの爽やかな香りと酸味、つぶつぶの食感を楽しんでいただくために、果肉をたっぷり詰め込みました。

まるでみかんを丸かじりしているようなフレッシュでジューシーな味わいは、あられしシリーズの中でも首位を争う大人気商品です！（Alc.7%）

1800mL1本あたり約10,000円の利益
（メニュー単価例:660円/1杯90mL）

割り材に
おすすめ

あられしれもん



特徴

レモンの香り・甘み・苦味・酸味を余すこと無く味わい尽くせるレモンリキュールの真骨頂。割ってもなお奥深いコクにはっとさせられる、濃厚な味わいが秀逸です。

レモンと相性抜群のはちみつを絶妙な配合でブレンドし、ゴクゴクと飲みたくなるさっぱりとした甘みを実現しました。（Alc.10%）

1800mL1本あたり約15,700円の利益
（メニュー単価例:660円/1杯60mL+炭酸水120mL）

【内容】	あられしれもん	1800mL	2本	
【内容】	あられしみかん	1800mL	1本	ご希望のセット数を○で囲んでください (1・2・3) セット
貴店名			電話番号	
〒	ご住所		酒飯店 様名	

◎ご記入の上、当用紙を酒販店様まで FAXでお送りください



ジムビーム 4Lペット & ペプシコーラキャンペーン

JIM BEAM
自由の味だ!
爽快なキレ!
ジムビームハイボール

ジムビーム4L1本ご注文で、
ペプシコーラ330mlペットを
12本ご協賛!
(非応量制 1回限り)



ブランドツール

QRコード入り
ジムビームジョッキ
(6個入)



380ml

上限3セット

セット

ジムビーム
ホワイトタンブラー
(6個入)



390ml

上限3セット

セット

30ミリポンプ
(1個)
上限2個



個

30ミリボラー (1個)
上限2個



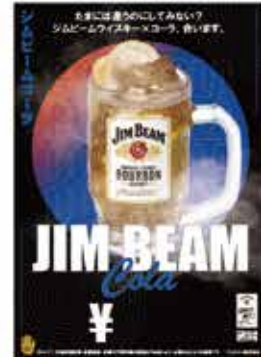
個

*QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

JIM BEAM
COLA



サイズ A4 枚
[パウチ 要・不要]
B2 枚



サイズ A4 枚
[パウチ 要・不要]
B2 枚



サイズ A4 枚
[パウチ 要・不要]
B2 枚

ジムビーム4L
アルコール度数:40度

【希望小売価格】

6,200円(税別)

ご注文本数

本

店名	
住所	
TEL	

※お申し込みは「ジムビーム4Lペット」のお取扱いが必須条件となります

お申し込み期間：2023年8月1日(火)~9月30日(土)まで

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。お酒はなによりも適量です。サントリー(株)

お申込FAX 06-6346-5704

サントリー(株)大阪支社
桶谷様担当者宛

飲食店様向け情報発信ツール

サントリーご繁盛ナビ



平素はサントリー商品に格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。
この度、飲食店様を対象として日々のお役立ち情報を皆様へ定期的
情報配信させていただくLINEアカウント「サントリーご繁盛ナビ」を開設しました。
是非、ご登録いただき、ご繁盛にお役立てください。

配信コンテンツ(例)



- 販促事例
- 人出状況
- 話題・繁盛店等



ご登録方法

※LINEアプリのインストールが必要となります。

左記のQRコードを読み込みいただき、お友達登録・初期設定をお願いします。

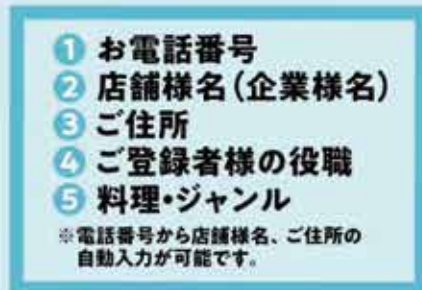
※初期設定が完了しないと情報配信がされませんのでご注意ください。



1 トーク画面に表示されている登録ボタンをタップします。

2 認証画面が表示されますので「許可」をお願いします。

3 店舗様情報等必要事項を入力して下さい。



本案内に関するお問い合わせは、LINEトーク画面下部にあるメニューの「事務局に連絡」からご連絡いただきますよう、お願い申し上げます。

サントリー(株)/サントリーシステムテクノロジー(株)



元気の源は、五五の枝、五五時間の熟成。



ゴゴカレー辛口 138g
240円/パック (税抜)

ゴゴカレー辛口 1kg
1,200円/パック (税抜)

OKCD : 259234

OKCD : 238570

What's KANAZAWA CURRY?



金沢カレーとは?

ターバンカレーをルーツとする金沢を代表するソウルフード! 焙煎熟成された濃厚な味わいが特徴のご当地グルメ!!

定義

ルーは濃厚でドロツとしている!

定義

ルーの上にカツを載せその上にはソースがかかっている!

定義

付け合わせとしてキャベツの千切りが載っている!



定義

ステンレスの皿に盛られている!

定義

フォークまたは先割れスプーンで食べる!

HybRid

【ハイブリッド】



ASPIC会長賞

クラウド型人事労務システム



働く人全てが
楽になる

書類による労務管理の課題を一気に解決！



入社書類の記入不備
で差し戻しが多い



労働条件通知書の
更新ができていない



年末調整書類の
配布・回収に
時間がかかる



毎月の給与明細の
封入・配布が大変

入社から退社まで手続きをオンラインで完結



入社

一元管理が可能

退社

- 本人情報登録
- マイナンバー登録
- 給与振込口座登録・変更
- 同意書・誓約書
- 扶養家族情報登録・変更
- 労働条件通知書通知、同意
- 通勤情報登録・変更
- 氏名の変更
- 住所の変更
- 年末調整
- 退職手続き



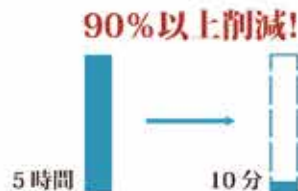
HybRid の導入効果

入社手続き・年末調整などの労務にかかる
本部・現場の時間を大幅削減

● 入社手続きの作業時間

1件あたり5時間から10分に!

※労務コンサルタントによる試算



● 社員1万人の企業での利用実績

月間作業200時間を短縮し

合計40万円/月のコスト削減!



01 入社申請

入社に必要な個人情報、同意書、誓約書をスマホやPCで簡単申請

02 労働条件通知書

メール・書面、両方の通知方法に対応
更新アラート機能付き

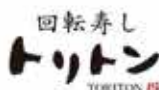
03 年末調整

各種控除申告書の事前配布や
回収作業を大幅削減

04 WEB明細

給与明細、賞与明細、給与改定通知を
ペーパーレスにしてコスト削減

導入事例



お問い合わせ

info@css-c.co.jp

06-6829-6431

平日(月～金)9:00～17:00(祝日、お盆、年末年始を除く)



株式会社 CSS consulting



その油、捨ててしまう前に!!

使用済み天ぷら油を
お譲りください!!

買い取ります!



環境にやさしい!!

お譲り頂いた使用済み天ぷら油は、リサイクルされ
バイオマス燃料として再利用されます。
地球温暖化防止にご協力お願いいたします!

・回収地域

兵庫県、大阪府、京都府、奈良県、滋賀県、愛知県、岐阜県
三重県、香川県、愛媛県、富山県、石川県、福井県

・回収できない油

- ※動物性食用油（ラード）など常温で固まっている油
- ※水が混ざって白濁している油
- ※天かす等がたくさん入っている油



中部エコバイオ合同会社（神戸営業所）

TEL.078-766-5432

〒654-0022兵庫県神戸市須磨区大黒町3丁目4-5

FAX.078-779-1739

<https://chubuecobio.com/>



愛知環境賞 優秀賞

中部エコバイオ合同会社

使用済み天ぷら油を原料とした環境に優しい、国内初の生分解性チェーンソーオイル製造・販売



中部エコバイオ合同会社 <https://chubuecobio.com>
名古屋市東区豊前町3丁目43番地の6 052-982-9146



受賞のポイント

使用済み天ぷら油を原料とした生分解性のあるチェーンソーオイルを開発し、廃棄物の削減や土壌汚染の防止に寄与したことは、環境負荷の低減と循環型社会の形成に大きく貢献するものと評価された。



概要

- ◆ 鉱物油から生成されるチェーンソーオイルの使用は、従来から飛散による土壌への影響が懸念されており、中部エコバイオ合同会社では、2017年度に使用済み天ぷら油を原料とした生分解性チェーンソーオイルを開発し、鉱物系から植物由来の製品への転換を働きかけている。
- ◆ 現在、愛知、岐阜、三重の約1,500の飲食店から毎月約30,000Lの使用済み天ぷら油を回収しており、それを原料として生分解性のチェーンソーオイルの製造・販売までを一貫して行い、再生資源としての価値を高め、リサイクルに貢献している。
- ◆ 2020年2月には、国が定める「環境物品等の調達の推進に関する基本方針」において、植栽管理の配慮事項に「剪定・伐採等にチェーンソーを使用する場合のチェーンソーオイルは、生分解性のものが使用されていること」が追加されたことを受け、生分解性チェーンソーオイルへの関心が高まっている。



チェーンソーによる伐採の様子

先駆性・独創性

使用済み天ぷら油のリサイクルによる地域社会への貢献



チェーンソーオイルによる土壌汚染

- ◆ チェーンソーは、チェーンの外側に刃が装着されており、刃の摩耗防止・可動部分の潤滑のため、運転中は常時チェーンソーオイルがチェーンに噴射される仕組みとなっている。
- ◆ 噴射されたチェーンソーオイルは、高速回転による遠心力により、ほぼ全量が土壌に散布されてしまい、土壌汚染が懸念されるため、環境に優しいチェーンソーオイルの使用が求められている。



チェーンソーの仕組み

使用済み天ぷら油から製造される生分解性チェーンソーオイルの特徴

- 生分解性試験、魚類急性毒性試験等を重ねて、エコマーク認定を取得
- 生分解度を高めるため添加剤には植物性のものを使用
- 性能面では、糸引き性能の向上による飛散防止、作業着等に付着しても汚れが落ちやすいなど、利便性が高い



生分解性チェーンソーオイル「バイオ・チェーンソー」

環境負荷低減効果

- ◆ 使用済み天ぷら油を有効利用することで廃棄物削減に貢献するとともに、そこから製造される生分解性チェーンソーオイルを使用することで土壌汚染防止にもつながり、二重の効果がある地産地消のビジネスモデルである。
- ◆ 東栄町で毎年開催されるチェーンソーアート競技大会では、当社の生分解性チェーンソーオイルが使用されており、参加者の環境意識の向上にも寄与している。

店舗でフライヤーをお使いの方 **必見!**

コストダウン
を
実現!



商品名：オイルファイン
寸法：18cmx22cm 重量：約300g

2年間使用可能

36,000円(税抜)

※10Lのフライヤーで1枚のご利用が目安となります。
※月に1,2度の煮沸洗浄が必要です。

お使いのフライヤーに 投入するだけ!

表面コーティング(Ag・Pt)の作用で
油の酸化を抑制します。

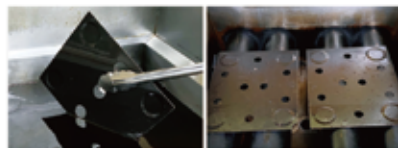
こんな飲食店様にオススメです!!

コスト削減を
摸索している

現状、油の交換
頻度が7日以内

色変化ではなく
酸化度合を交換目安に
できる

OIL FINEは、入れるだけで
油のコストを削減できる特許製法の触媒です



特長
こ
つ
い
て

特長1 コストを削減!!

油の劣化が鈍化し、通常より交換サイクルが延伸。
使用量が減少し、**食用油のコスト減少!!**

特長3 環境にやさしい!

交換サイクルを延長することで、**油の使用量が減り、廃油量も削減!** 地球環境に、お財布にやさしいエコ製品。

特長2 揚げ物メニューをヘルシーに!

熱伝導率を高め、**油切れの良いヘルシーな揚げ物**に。素材の持ち味そのままに風味よくカラッと揚げられます。

特長4 油臭くならない!

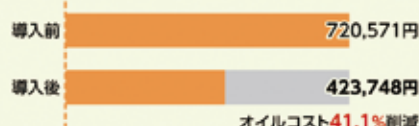
ガスを分解し厨房にこもる**油独特の臭い・煙を解消**。肉・魚を揚げた同じフライヤーで野菜を揚げても臭い移りがしにくい。

お客様事例 全62店舗展開の外食チェーン

交換頻度



油年間購入額



詳しくはこちら

