

いつもお世話になります！桶谷通信 第38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38刊の表紙は…

## 株式会社 桶谷 2024年 ありがとう。創業90周年 今までも これからも いつまでも

### 株式会社 桶谷 代表取締役社長 桶谷晃弘より新年のご挨拶



株式会社 桶谷 おけたに あきひろ  
代表取締役 社長 **桶谷 晃弘**

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

このたびの令和6年能登半島地震に対し心よりお見舞い申し上げますとともに、被災地の皆さまのご安全と一日も早い復興をお祈り致します。

さて、弊社は今年で創業90周年を迎えることができました。これもひとえに皆さまからのご支援の賜物と心より感謝申し上げます。この感謝の気持ちとお客様に恩返しをしたいとの思いから、90周年のテーマを「ありがとう90周年 今までもこれからもいつまでも」といたしました。これからも桶谷は、「お客様第一」の経営理念のもと、メーカー様と一緒に「価値共創」に努め、日本で一番お客様から喜ばれる数が多い業務用酒販店を目指していきます。本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

#### 目次

- P1~2 4月8日(月)、9日(火) 今年もやります！「桶谷 リカー&フードフェス 2024」
- P3~4 バレンタインデー・ホワイトデーは♡ラベルのワインで！「ルブラーヴ デブラーヴ キャンペーン」
- P5~6 奈良県初のワイナリー「木谷ワイン」
- P7~8 3月5日発売！これからの時代の新しい生ビール「サントリー生ビール」
- P9~10 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！
- P11 うまい！桶谷お米マイスター三ツ星が選んだお米取り扱っています！
- P12 これで決まりでしょう！メの一杯 厳選の袋入ラーメン「だし麺」
- P13 2025年4月 大阪万博開幕！大阪のスパークリングワインで乾杯！「たこシャン」
- P14 その油、捨ててしまう前に！！使用済天ぷら油をお譲り下さい！
- P15 1952年からスモーキーなピート香にこだわったウイスキーを作り続ける「三郎丸蒸留所のスモーキーウイスキー」

株式会社 桶谷

# リカー&フード

# フェス



OKETANI LIQUOR&FOOD FES 2024

ありがとう90周年

～今までも これからも いつまでも～

日時

2024年4月8日  
月 10:00～18:00

2024年4月9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

対象

飲食店関係者様(無料)

## 株式会社 桶谷 リカー&フードフェス2024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95.7%!
- ③ 今回の出展企業数は約120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、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 >> 2024年3月1日(金)～2024年4月9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 ▶ 曽根崎通 ▶ 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おりません。

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

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

## ■ 4月8日(月)開催セミナー

### 1 2022年6月 奈良県香芝市に誕生! 奈良県初のワイナリー 木谷ワインの魅力に迫る!

奈良愛に溢れる木谷さんのお話しとワインを体感する60分。

ワイン試飲有

講師:木谷ワイン 代表 木谷一登氏

①10:15~11:15

④15:00~16:00 定員 各30名



木谷一登氏

Instagram



KITANWINE

### 2 たまたまうまくいった110年続くワイナリーの極意! やったもんがち!大阪ワイン!

創業110年大阪柏原市のワイナリー「カタシモワインフード」の名物社長と柏原市の明るい未来をつくっている

現役柏原市長が本音で語ります! **ワイン試飲有**

講師:カタシモワインフード(株) 代表取締役 高井利洋氏

柏原市長 富宅正浩氏

②11:45~12:45 ③13:30~14:30 定員 各30名



高井利洋氏

Instagram



KATASHIMOWINERY



富宅正浩氏

Instagram



M.FUKE

## ■ 4月9日(火)開催セミナー

### 3 20年発信し続けて、わかったことを大公開! 継続する為のSNS運用術

お店でSNSをやる意味って何? SNSをやってるけど、あまり上手くいってないような気がする...そんなお悩みを解決へ導くSNS運用基礎固めセミナー!

講師:W.A.T株式会社 代表取締役 東 洋一郎氏

①10:15~11:15 ③13:30~14:30 定員 各60名



東 洋一郎氏

Instagram



W.A.T

### 4 人材不足の対策は、店長の意識変革から始まる! 人が辞めない組織になる為に、店長が学ぶべきたった1つのこと

「部下との信頼関係の築き方」を具体的な方法で伝え続ける荒井氏が、難しいと思われていた「店長の意識変革の方法」を分かりやすく解説!

講師:株式会社ケーススタディ 代表取締役 荒井静雄氏

②11:45~12:45 ④15:00~16:00 定員 各60名



荒井静雄氏

Instagram



SHIZUO.ARAI

## 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 **2024年3月1日(金) ~ 2024年4月9日(火)**

# - Happy Vale

## バレンタインデー & ホワイトデー



赤

ルブラーヴ デブラーヴ  
シラー

品 種:シラー  
原産国:フランス  
地区名:ペイドック  
容 量:750ml

ブルーベリーやブラックチェリー  
の果実と黒コショウのスパイス香。  
豊かな果実感のミディアムボディ  
タイプです。

【おすすめの料理】

- ・タレ焼きの焼肉・焼鳥
- ・豚の生姜焼き
- ・お好み焼き(ソース)
- ・子羊や鴨など  
血の香り強いお肉
- ・赤身のステーキ
- ・ローズマリーや  
タイムを使ったお料理
- ・藁焼き、炭焼き

桶谷コード  
184675

1,500円  
(税込1,650円)



白

ルブラーヴ デブラーヴ  
ヴィオニエ

品 種:ヴィオニエ  
原産国:フランス  
地区名:ペイドック  
容 量:750ml

ライチや熟した黄桃とジャスミン  
の香り。

ややとろりとした口当たりの華  
やかな辛口タイプです。

【おすすめの料理】

- ・エスニック料理
- ・カレー
- ・ブルーチーズ
- ・海老(特に揚げ物には抜群)

桶谷コード  
184674

1,500円  
(税込1,650円)

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の約1/10程度。● 開栓後、約5日間はおいしく飲めます。※桶谷ワインチーム検証済

2月1日~3月31日

6本に1本サービス

貴店名	得意先コード		担 当		
商品コード	184675	ルブラーヴ デブラーヴ シラー(赤) 750ml	本	納品日	月 日
商品コード	184674	ルブラーヴ デブラーヴ ヴィオニエ(白) 750ml	本	納品日	月 日

# ntine's Day -

ーはハ♡ートのラベルのワインで。

● 差込メニュー ご希望のお客様は、下記注文書にご記入頂き、営業担当へお渡しください。

## ● ワインのみ

**LE BRAVE DES BRAVES**

Albi Art Company

ワインで自分らしく生きていける環境づくりを応援。  
このワインのラベルは、世界の有名アーティストの支援団体「エイブアートカンパニー」の協賛のラベル。協賛品は協賛費が下り、アーティストにできる協賛額が倍増。このワインは1000名以上のアーティストが協賛したラベルに仕上がっています。

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!

1 **ルブラヴ デブラヴ シラー**  
ブルーベリーやブラックチェリーの果実と黒コショウのスパイス香。豊かな果実感のミディアムボディタイプです。

2 **ルブラヴ デブラヴ ヴィオニエ**  
ライチや熟した黄桃とジャスミンの香り。ややとろとした口当たりの華やかな辛口タイプです。

000  
¥0,000(00)

A 赤・白 2種

**LE BRAVE DES BRAVES**

Albi Art Company

ワインで自分らしく生きていける環境づくりを応援。  
このワインのラベルは、世界の有名アーティストの支援団体「エイブアートカンパニー」の協賛のラベル。協賛品は協賛費が下り、アーティストにできる協賛額が倍増。このワインは1000名以上のアーティストが協賛したラベルに仕上がっています。

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!

3 **ルブラヴ デブラヴ シラー**  
ブルーベリーやブラックチェリーの果実と黒コショウのスパイス香。豊かな果実感のミディアムボディタイプです。

000  
¥0,000(00)

B 赤

**LE BRAVE DES BRAVES**

Albi Art Company

ワインで自分らしく生きていける環境づくりを応援。  
このワインのラベルは、世界の有名アーティストの支援団体「エイブアートカンパニー」の協賛のラベル。協賛品は協賛費が下り、アーティストにできる協賛額が倍増。このワインは1000名以上のアーティストが協賛したラベルに仕上がっています。

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!

1 **ルブラヴ デブラヴ ヴィオニエ**  
ライチや熟した黄桃とジャスミンの香り。ややとろとした口当たりの華やかな辛口タイプです。

000  
¥0,000(00)

C 白

## ● ワイン+おすすめの料理

**LE BRAVE DES BRAVES**

Albi Art Company

ワインで自分らしく生きていける環境づくりを応援。  
このワインのラベルは、世界の有名アーティストの支援団体「エイブアートカンパニー」の協賛のラベル。協賛品は協賛費が下り、アーティストにできる協賛額が倍増。このワインは1000名以上のアーティストが協賛したラベルに仕上がっています。

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!

1 **ルブラヴ デブラヴ シラー** × 000 お料理名 000  
当店自製の000とよく合います。  
● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!  
ブルーベリーやブラックチェリーの果実と黒コショウのスパイス香。豊かな果実感のミディアムボディタイプです。

2 **ルブラヴ デブラヴ ヴィオニエ** × 000 お料理名 000  
当店自製の000とよく合います。  
● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!  
ライチや熟した黄桃とジャスミンの香り。ややとろとした口当たりの華やかな辛口タイプです。

000  
¥0,000(00)

D 赤・白 2種+料理2品

**LE BRAVE DES BRAVES**

Albi Art Company

ワインで自分らしく生きていける環境づくりを応援。  
このワインのラベルは、世界の有名アーティストの支援団体「エイブアートカンパニー」の協賛のラベル。協賛品は協賛費が下り、アーティストにできる協賛額が倍増。このワインは1000名以上のアーティストが協賛したラベルに仕上がっています。

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!

● 当店自製の000とよく合います。

1 **ルブラヴ デブラヴ シラー** ×  
000 お料理名 000  
● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!  
ブルーベリーやブラックチェリーの果実と黒コショウのスパイス香。豊かな果実感のミディアムボディタイプです。

000  
¥0,000(00)

E 赤+料理1品

**LE BRAVE DES BRAVES**

Albi Art Company

ワインで自分らしく生きていける環境づくりを応援。  
このワインのラベルは、世界の有名アーティストの支援団体「エイブアートカンパニー」の協賛のラベル。協賛品は協賛費が下り、アーティストにできる協賛額が倍増。このワインは1000名以上のアーティストが協賛したラベルに仕上がっています。

● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!

● 当店自製の000とよく合います。

1 **ルブラヴ デブラヴ ヴィオニエ** ×  
000 お料理名 000  
● 酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)が日本の基準値の1/10程度!  
ライチや熟した黄桃とジャスミンの香り。ややとろとした口当たりの華やかな辛口タイプです。

000  
¥0,000(00)

F 白+料理1品

### 差込メニュー注文書

パターン	サイズ	枚数	ラミネート	消費税表記	グラス価格	カラフェ価格	ボトル価格	価格単位
	A4・B5 他( )		有・無	込・抜				¥・円



# KITANI WINE



## 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

数量限定

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

数量限定

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

数量限定

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。

# 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%  
(奈良県五条市産)

数量限定 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)

数量限定 OKCD:262709

販売価格:3,000円  
(税込3,300円)

SUNTORY BEER

SINCE 1963

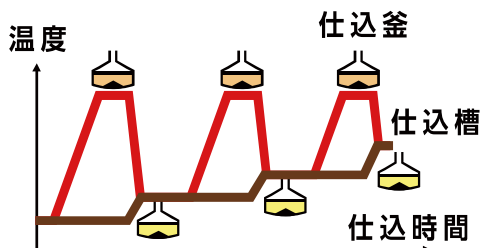
# サントリー生ビール

これから

## つくりのこだわり

トリプルデコクションで  
素材の特長を引き出した

### トリプル生製法



### こだわり厳選素材



ダイヤモンド麦芽  
(ふくよかな味わい)



コーングリッツ  
(軽やかな香ばしさ)



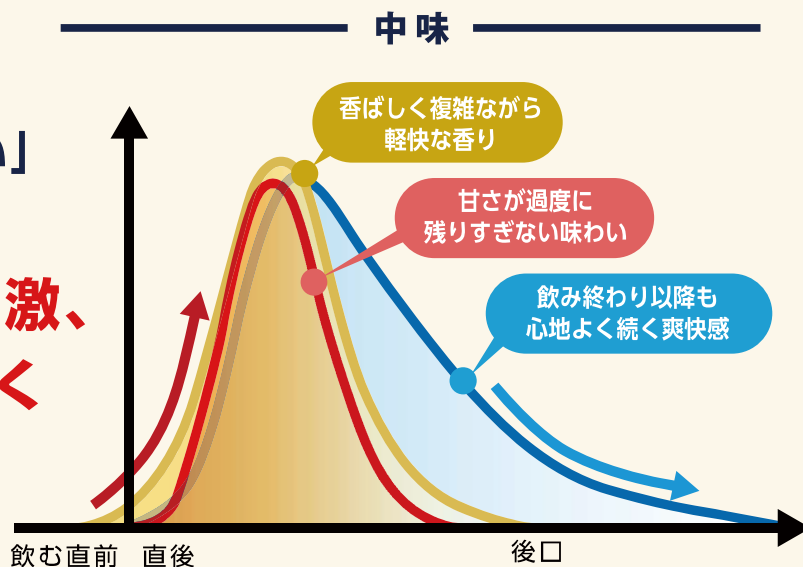
アロマホップ  
(良質な苦み)



天然水

「飲み始めから  
飲み終わりまでおいしい」  
ビールを目指した

心地良い香ばしさと刺激、  
最後まで爽快感が続く  
生ビール



24年3月5日(火)発売

製品



サントリー生ビール  
10L樽

H295×W268mm (SNAT10)



サントリー生ビール  
15L樽

H397×W268mm (SNAT15)



サントリー生ビール  
20L樽

H365×W335mm (SNAT20)



サントリー生ビール  
中瓶

500ml (SNAM)

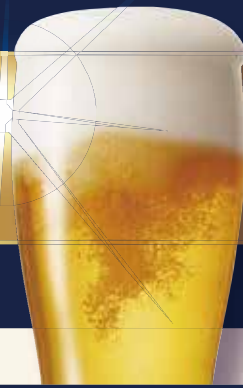


サントリー生ビール  
大瓶

633ml (SNAL)



# の時代の新しい生ビール



## テスト販売事例(出数変化)

業態 居酒屋

エリア 大阪



切替前比  
**112%!!**

※切替前後  
4日間比較

店主の声

常連様含め、お客様からも好評です!  
すっきりしている。飲みやすい。口当たりがいい。  
といったお声が多数でした。

お客様の声

苦味が少なく飲みやすい。  
後味もスッキリしてていい。  
ビールを飲まない人でも飲みやすいと思った。

## テスト販売時のお客様評価 23年4月 お客様アンケート N=417

Q. 本日は飲まれたビールは  
どの程度美味しかったですか?

92%

※数値はおいしい、  
とてもおいしいの  
合計です

92%のお客様が  
"美味しい"  
とご回答

Q. 次の機会も「サントリー生」を  
飲みたいと思いますか?

99%

※数値は飲みたい、  
ぜひ飲みたいの  
合計です

99%のお客様が  
"また飲みたい"  
とご回答

## 24年コミュニケーション計画

※内容は変更になる可能性があります。



3月から瓶・樽販売開始

3-7月計  
11,000GRP

樽生飲用シーン  
CM露出あり!!





元気の源は、五五の技、五五時間の熟成。



ゴゴカレー辛口 138g  
**240円/パック** (税抜)

OKCD : 259234

ゴゴカレー辛口 1kg  
**1,200円/パック** (税抜)

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

付け合わせとして  
**キャベツの千切り**が  
載っている！

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

**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！



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** 3,200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** 2,000円(税抜)



トーベイ  
山形ひとめぼれ 10kg  
商品コード：270006

粘り強く食味面ではコシヒカリと  
同等レベルです。

**参考価格** 4,200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** 2,000円(税抜)

うまい!

桶谷お米マイスター三ツ星が選んだ  
お米取り扱っています。

これで決まりでしょう！ ㄨの一杯 厳選の袋入ラーメン

こだわりの国産素材使用！お手軽に本格的な味わい至福の一杯！！

ㄨの一杯で 客単価と満足度アップ 間違いなし！！



だし麺定義  
麺へのこだわり

国産素材を煮出して、だしをとる  
油であげないコシのある生麺食感の熟成乾燥麺使用



北海道産帆立貝柱だし塩ラーメン

高知県産の柚子皮を煮出し風味豊かで爽やかな味わいの「だし」をとりました。油で揚げない、コシのある生麺食感の熟成乾燥麺使用



高知県産柚子だし塩ラーメン

北海道産の帆立貝柱のみを使いじっくり煮出して「だし」をとりました。油で揚げない、コシのある生麺食感の熟成乾燥麺使用



比内地鶏だし醤油ラーメン

三大地鶏の一つ、比内地鶏のガラからとった素材の特徴を活かした「だし」と醤油が絶妙です。油で揚げない、コシのある生麺食感の熟成乾燥麺使用

1箱10袋入り 1箱からご注文承ります。 1袋 ¥190円(外税)

(賞味期間 8カ月)

だし麺

シリーズ全3アイテム

たこ焼きに合う大阪のスパークリングワイン

# たこチャン

■品名: たこチャン ■容量: 750ml ■栓: 王冠  
■品種: テラウェア〈国産ぶどう100%〉 ■テイスト: 白・中口

OSAKA KATASHIMO WINERY

ほんまもんを  
カジュアルに楽しんでほしい。

大阪のぶどう農家と小さなワイナリーが1本1本  
手作りで瓶内発酵のスパークリングワインを  
造りました。

白い花を連想させる爽やかな香り、バランス  
の取れたしっかりとしたコクも感じる中口です。

## GI大阪認定!



酒類の地理的表示(GI)制度で、GIとは「Geographical Indication」の略。  
酒類や農産品について、ある特定の産地ならではの特性が確立されている場合に、  
当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが、その産地名(地域ブランド)を  
独占的に名乗ることができる制度。

商品コード

51525

2,500円

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  
◎その他地域はご相談下さい

#### ・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



使用済み天ぷら油を回収していただける協力店と提携致しました。  
下記FAX番号までお気軽にお申し込みください。

お申込書

屋号：

担当者：

電話番号：

住所：

株式会社 桶谷

担当  
TEL 06-6541-2365

FAX.06-6541-2366

# 三郎丸蒸留所の スモーキーウイスキー

富山県砺波市三郎丸で1952年からスモーキーなピート香にこだわったウイスキーを作り続ける三郎丸蒸留所が飲食店限定でお届けするウイスキーです。

三郎丸蒸留所のスモーキーハイボールの味を、是非飲食店にてお楽しみください。

アルコール分：43% 原材料：モルト（国産） グレーン（イギリス）

## 数量限定

## 容量：1800ml

## 納品価格 7800円(外税)



※限定流通商品の為、店頭・ECでの販売はご遠慮下さい。  
※飲食店専用・業務用商品です。



◀ 三郎丸蒸留所HPはこちら

若鶴酒造株式会社

〒939-1308  
富山県砺波市三郎丸208