

お酒で
元気だ
日本
JAPAN

桶谷通信

OKETANI Communication

4月

2024

いつもお世話になります！桶谷通信 第39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39刊の表紙は…

桶谷総合展示会開催！！

4月8日・9日

桶谷 リカー&フードフェス2024

桶谷リカー&フードフェス 2024 集客リーダーよりご挨拶



株式会社 桶谷
市場開発部第2支店 支店長

さかい けんじ
堺 憲次

いつも桶谷通信をご覧頂き誠にありがとうございます！

昨年に引き続き(株)桶谷主催リカー&フードフェス2024を
開催させて頂く運びとなりました。

弊社は今年で90周年を迎え【ありがとう90周年】をテーマ
にお得意先様のご繁盛に貢献できる魅力のある内容を
メーカー様・桶谷社員が一丸となり提案致します。

出店企業は酒類・食品メーカーなど約130社！

毎回好評のセミナーや90周年特別企画として素敵な景品
が当たる抽選会などのイベントも用意しております！皆様
のご来場心よりお待ちしております。

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 飲み方いろいろ！楽しみ方自由自在！「チャミスル新規導入1:1キャンペーン」
- P5~6 夢心地の味わい、ユメマッコの世界へご招待。「ユメマッコ新規お取り扱い1:1キャンペーン」
- P7~8 ラフィットエレガンスと南仏テロワールの融合！「オーシェール 6:1キャンペーン」
- P9~10 大阪のまちと人をもっと盛り上げよう！大阪産酒の乾杯条例 署名活動
- P11 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！「たごシャン」
- 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 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！
- P14 実はそれ、全部キンミヤ醸造元なんです！「キンミヤ焼酎」
- P15 (株)桶谷 代表取締役社長 桶谷 晃弘プロデュース！麦焼酎「吟のしづく」

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нда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 ▶ 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せん。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



KITANUWINE

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)**

申込期間：2024年
4/1～5/31

チャミスル 新規導入キャンペーン

- ✓ 新規オープンのお客様
- ✓ 対象アイテムを新規導入されたお客様
- ✓ 2023年中に対象アイテムの納品がなかったお客様

チャミスル各種

1本ご注文につき1本サンプルを進呈いたします

※1店舗あたり混載10本までとさせていただきます
※当キャンペーンは初回納品分にのみ適用となります

よりどり10本
ご注文いただくと
+10本で合計20本!



<対象アイテム>

チャミスルfresh、グレープフルーツ、マスカット、すもも、ストロベリー、ピーチ



眞露(株)関西支社 担当:田中 TEL:080-1300-3395

大人気の
ヒミツは...



- 20代女性の認知度80%以上!
- 韓国ドラマに登場する「緑の小瓶のお酒」として人気
- 若い方の中で「定番酒」として、2020年ごろから人気急上昇
- 360ml小瓶サイズで、トライアルや飲み切りしやすいサイズ感

飲み方いろいろ！楽しみ方自由自在！

ショットグラス& ストレートで！

ボトルをキンキンに冷やして
ショットグラスの8分目まで注ぐ

スッキリした味わいだから
飲みやすいんです！



炭酸で割って 飲みやすく！

氷を入れたグラス&
チャミスル1:炭酸1で割る
シュワッと爽やかな飲み心地！
いろんなフレーバーで
フルーツサワーが楽しめる！



人気メニューと相性バツグン！

料理を引き立てるチャミスル！



若者に大人気！
韓国料理 × チャミスル

韓国生まれの「チャミスル」だから韓国料理との相性もGood! 韓流ブームで火が付き、すっかり定着した韓国料理の辛い味付けでしびれたお口をスッキリとリフレッシュさせてくれます。



なんと言ってもこれ! **焼肉 × チャミスル**

仲間と一緒にワイワイ食べたい人気料理といえば焼肉! スッキリと飲みやすい「チャミスル」は、タレのきいた焼肉の後味をさっぱりさせ、焼肉の次のひと口をさらに引き立ててくれます。



意外といける!?
居酒屋メシ × チャミスル

クセがなく飲みやすい「チャミスル」は定番の居酒屋メシや和食ともよく合います。揚げ物や焼き物はもちろん、お刺身にも! 自分たちの感覚で新しい食を楽しむ若者たちの間で、今や「チャミスル」は新しい定番です。

JINRO

4月9日
新発売!

ユメマッコ YUME
MACCO

申込期間：2024年
4/9~5/31

新規お取扱いキャンペーン

- ✓ 新規オープンの飲食店様
- ✓ ユメマッコを新規でお取り扱いの飲食店様

1本ご注文につき1本サンプルを進呈いたします

※1店舗あたり各種5本までとさせていただきます
 ※当キャンペーンは初回納品分のみ適用となります

マッコリのカジュアルな
スタイル
新登場

素顔のまま、ユメマッコ

YUME MACCO

ユメマッコ

せわしない毎日だから
自分の時間を
もっと大切にしたい。
素顔のままを楽しむために
何気ない日こそ
ユメマッコのひとときを。

静かで穏やかな
夜のひとときに飲みたい

PLAIN

PEACH



400ml
Alc.5%

専用販促物もございます
 担当営業まで
 お問い合わせください

眞露(株)関西支社 担当:田中 TEL:080-1300-3395

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律により禁止されております。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与える恐れがあります。お酒はたのしく適量で。 <https://www.jinro.co.jp/> JINRO

夢

夢心地の味わい、
ユメマッコの世界へご招待。
お米由来の優しい甘味で
至福のひとときを。

ユメマッコ ラインアップ

PLAIN

PEACH



✓ 夢中になれるような美味しさ

✓ 夢の中にいるような見た目

✓ 夢を追う若者へ

厳選された高品質なお米を主原料としたマッコリ。
米本来が持つ自然な甘味と豊かな風味を実現。

2層に分離しています。冷やしてよく振ってからお飲みください。

静かで穏やかな
夜のひとときに飲みたい



JANコード(単品)



4 514657 132275

JANコード(単品)



4 514657 132282

JANコード(ケース)



4 514657 132299

JANコード(ケース)



4 514657 132305

ITFコード



143 14657 13229 4

ITFコード



143 14657 13230 2

商品名	ユメマッコ/ユメマッコピーチ
区分	リキュール
容量	400ml
アルコール	5%
入数	20本
賞味期限	製造日から365日
単品サイズ	Φ69×H177mm/0.41kg
ケースサイズ	W365mm×D284mm×H195mm/8.6kg
希望小売価格	385円(税別)



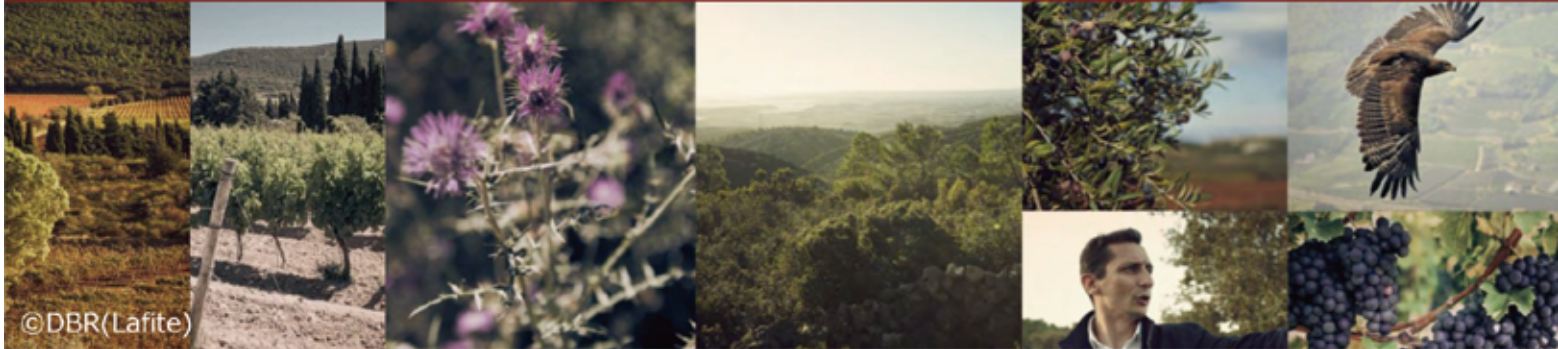
桶谷お勧めワイン Domaine d'Aussières

ドメヌ ド オーシエール

初回購入限定！6本ご購入（混載可）で1本プレゼント

6月末
ご注文まで

一部のホテルチェーン様は対象外となります。詳細は担当営業にお問い合わせ下さい。



©DBR(Lafite)

ラフィットエレガンスと南仏テロワールの融合

メドック格付け第1級シャトー ラフィット ロートシルト擁するドメヌ パロンド ロートシルト社の前オーナーであるエリック男爵が一目で気に入り1999年に購入したワイナリー

自然との融合を意識しながら、ラフィットの技術とラングドックのテロワールを生かしたワイン造りが行われています



どんな食事にも合わせやすい
万能シャルドネ！

Domaine d'Aussières Aussières chardonnay

ドメヌ ド オーシエール
オーシエール シャルドネ

- ・白/辛口
- ・シャルドネ

白い花や果実の香り。
爽やかで凝縮感あふれる味わいで、
心地よい余韻が楽しめるワイン
です。

桶谷コード：402325
税別参考上代：1,830円



ラングドックの伝統品種でバランス
良い、今流行りの“レッドブレンド

Domaine d'Aussières Aussières Selection

ドメヌ ド オーシエール
オーシエール セレクション

- ・赤/ミディアムボディ
- ・シラー、グルナッシュ、
カベルネ ソーヴィニオン他

ラフィットスタイルのエレガンスと、
南仏品種がもたらす果実味や
力強さのバランスが取れたワイン
です。

桶谷コード：402691
税別参考上代：1,830円

*ヴィンテージにより品種が異なる場合がございます

貴店名	得意先コード		担当		
商品コード			本	納品日	月 日
商品コード			本	納品日	月 日

ワインメニュー作成します!

チラシ掲載品ご購入で、ワインメニューを作成いたします。詳しくは担当営業までお問合せください

- *ワインはチラシ掲載品のみとなります
- *メニューデザインはテンプレートからお選びください
- *ご依頼から10日程度かかります

A) 白赤

DOMAINE D'AUSSIERES
ドメーヌ ドオースィエール

ロータールト製にのみ使用が許される「東ねた五本の矢」は上質な味わいの証
高伝で表現するラフィットのエレガンス

AUSSIERES 格付け第1級シャトー ラフィット ロータールト製するDGRによる
ラングドックのテロワールとボルドーの伝統と技術の融合

Aussières Chardonnay
オーシエール シャルドネ

- ・白/黄口
- ・シャルドネ

白い花や果実の香り、
両やかで繊細感あふれる
味わいで、心地よい体験が
楽しめるワインです。

グラス ¥0,000
カラフェ ¥0,000
ボトル ¥0,000

Aussières Selection
オーシエール セレクション

- ・赤/ミディアムボディ
- ・シラー、グルナッシュ、
カベルネ ソーヴィニヨン 他

ボルドー品種のエレガンスを
含んだ繊細さと、赤心品種が
もたらす果実味や力強さとの
バランスが取れたワイン
です。

グラス ¥0,000
カラフェ ¥0,000
ボトル ¥0,000

*記載金額はすべて税込価格です

B) 白

DOMAINE D'AUSSIERES
ドメーヌ ドオースィエール

ロータールト製にのみ使用が許される「東ねた五本の矢」は上質な味わいの証
高伝で表現するラフィットのエレガンス

AUSSIERES メドック格付け第1級シャトー ラフィット ロータールト製する
ドメーヌ パロン ドロータールト社による
「ラングドックのテロワール」と「ラフィットの技術」の融合

**Domaine d'Aussières
Aussières Chardonnay**
ドメーヌ ドオースィエール
オーシエール シャルドネ

- ・白/黄口
- ・シャルドネ

白い花や果実の香り、
両やかで繊細感あふれる味わいで、心地よい
体験が楽しめるワインです。

グラス ¥0,000
カラフェ ¥0,000
ボトル ¥0,000

*記載金額はすべて税込価格です

C) 赤

DOMAINE D'AUSSIERES
ドメーヌ ドオースィエール

ロータールト製にのみ使用が許される「東ねた五本の矢」は上質な味わいの証
高伝で表現するラフィットのエレガンス

AUSSIERES メドック格付け第1級シャトー ラフィット ロータールト製する
ドメーヌ パロン ドロータールト社による
「ラングドックのテロワール」と「ラフィットの技術」の融合

**Domaine d'Aussières
Aussières Selection**
ドメーヌ ドオースィエール
オーシエール セレクション

- ・赤/ミディアムボディ
- ・シラー、グルナッシュ、カベルネソーヴィニヨン 他

ボルドー品種のエレガンスを含んだ繊細さと、
赤心品種がもたらす果実味や力強さの
バランスが取れたワインです。

グラス ¥0,000
カラフェ ¥0,000
ボトル ¥0,000

*記載金額はすべて税込価格です

お申込み書

■メニューテンプレート ()

■掲載アイテム (掲載価格をご記入ください。また、ご記入頂いた金額が税込か税別か○を付けてください)

	ワイン名	グラス価格	カラフェ価格	ボトル価格	消費税
白	オーシエール シャルドネ				込・別
赤	オーシエール セレクション				込・別

*税込価格のみを記載する場合、「*記載金額はすべて税込みです」という注意書きが入ります

*税別価格の場合、「¥●,●●● (税込¥●,●●●)」と税込価格を併記いたします

■店名

■ご担当者様名

様

■お届け先住所

〒

■電話番号

■メニューについて

・必要枚数 _____ 枚

・ご希望サイズ

A4

A5

B5

他 () サイズ

・パウチ

有

無

※お選びいただき○をご記入ください

大阪のまちと人をもっと盛り上げよう！

大阪産酒の乾杯条例の制定を 求める署名活動にご協力を お願いします

大阪産酒の文化を世界に発信して、
大阪万博に向けて大阪の魅力をもっと日本に、
世界に伝えたい！

私たちは大阪府下で酒造りをしています。

日本酒：大阪府酒造組合 15社、ワイン：大阪ワイナリー協会 7社、

ビール：大阪ブルワーズ協会 25社

この各協会団体で「大阪産酒類乾杯推進協議会」を立ち上げました。

大阪にはたくさんの酒造りの中小企業メーカーがありますが、
そのことをご存じの方は意外と多くありません。

コロナによって、私たち酒造メーカーは厳しい状況が続きましたが、
なんとか耐え抜いてここからもっと大阪を盛り上げていきたいと
考えています。

そこで、大阪府にはぜひ乾杯条例の制定をして頂きたく、
市民の皆様の声をお届けするための署名活動をすることに致しました。



←こちらのQRコードを読み取って

<https://www.change.org/osakakanpai>

のページからオンライン署名をお願いします！

このチラシの裏面もぜひご覧ください

大阪府議会議長 様

大阪産酒の乾杯条例の制定を大阪府議会に求める請願

【請願主旨】

2025 年には大阪万博も開催されようとしています。世界中から注目され、多くの方が大阪に訪れてくれることと思いますが、その時にはぜひ、大阪の酒でお迎えしたい。もてなしたい。そのためにも、まずは大阪の地元市民にも、もっともっと大阪産の地元の酒を知って頂き、イベントや会食などの機会では、ぜひ大阪産の酒で乾杯してもらいたい。そうすることで大阪のまちも人も、もっともっと活性していくと考えています。

そこで、大阪府にはぜひ乾杯条例の制定をして頂きたく、市民の皆様の声をお届けするための署名活動をするに致しました。

【請願事項】

大阪産酒類による乾杯（日本酒、ワイン、ビールをはじめとする府産の酒類と、府内で開催される会食等の機会に乾杯等の用に供すること等により、その普及を促進する取組）を推進奨励するべく、大阪府議会による乾杯条例の制定をすること。

氏名	住所

取り扱い団体 大阪産酒類乾杯推進協議会
大阪府酒造組合代表 山野 久幸
大阪ワイナリー協会代表 高井 利洋
大阪ブルワーズ協会代表 松尾 弘寿



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
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。



キンミヤ焼酎

～実はそれ、ぜんぶキンミヤ醸造元なんです！～



◎商品特性

清流鈴鹿川の天然伏流水仕込みの甲類焼酎。
クセのないながらも口当たりで各種割り材
との相性がとてもよくお好みのスタイルで
お楽しみ頂けます。

◎豊富なラインナップ

ご用途に応じてお使い頂けるよう瓶タイプ
1.8L～300mlとパック1.8Lのほか200ml
カップや凍らせるタイプのシャリキンパウチ
90mlもご用意しております。

◎楽しみ方いろいろ

炭酸やソフトドリンクでお好みの濃さで割れるほか、冷やしてストレートやソーダ割りに
アイスをトッピングしても美味しくお楽しみ頂けます。



ストレート梅割り

《材料》
・冷やしたキンミヤ焼酎
・梅シロップ



王道のレモンサワー

《材料》
・冷やした炭酸水
・カットレモン



女性に人気 アイスクャンディサワー

《材料》
・お好みの棒アイス
・冷やした炭酸水

宮の雪 純米酒

創業1846年(弘化3年)
キンミヤの蔵元
実は日本酒も造っています



軽快でまろやかな
自然の旨みを感じる
こだわりの純米酒

【精米歩合】 麴米60%/掛米65%
【酒造米】 五百万石・国産米
【度数】 15度
【おすすめ温度】 冷～燗
【容量】 1.8L/720ml/300ml



私が
プロデューサー
しました



GIN NO SHIZUKU
Produced and bottled by
yatsushikashuzo co.,ltd.



720ml、1800ml
が御座います



銀座のすずめを作っているメーカーと、
吟のしずくを共同開発しました

高精白に磨いた麦を使用、
麦の爽やかな香りとクリアで上品な旨味が際立つ、
味わい深い本格麦焼酎です。

720ml 【201279】	1800ml 【151589】
1,164 円 (税込 1,280 円)	2,545 円 (税込 2,800 円)
本	本

