

お酒で
元気だ本
日

桶谷通信

JAPAN OKETANI Communication

2月
2025

いつもお世話になります！桶谷通信 第44刊が無事発行となりました！
お酒のことだけではなく、色々な情報を載せておりますので
気軽にお読み頂ければうれしいです！！
さて、第44刊の表紙は…

(株)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。

弊社は昨年、創業90周年の節目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。

今年は、次の100周年に向けた企業ビジョン「すべてのテー
ブルに笑顔を」を掲げ、走り出しました。

弊社がお届けした商品やサービスで飲食店様のテーブルが
笑顔で溢れる姿を目指していきます。

万博で大いに盛り上がる関西ですが、皆さまのご商売の一
助となり、日本で一番お客様から喜ばれる数が多い業務用
酒販店になります。

本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

目次

- P1~2 2025年4月7日(月)・8日(火)開催！「桶谷 リカー&フードフェス2025」
- P3~4 桶谷PB 紅しょうがシロップと大阪生まれの翠ジンの刺激的な組合せ「大阪ジンバッく」
- P5~6 バレンタインデー・ホワイトデーは♡ラベルのワインで！「ルブラン デブラン キャンペーン」
- P7~8 大阪産さつまいもから作った芋焼酎「阿呆-ahou-」
- P9~10 デリバリーフードで席数に縛られない売上アップを目指しませんか？デリバリーサービス「menu」
- P11~12 外食特化型SNSプロモーションの実績と安心「センス・インターナショナル」
- P13~14 2025年4月 大阪府受動喫煙防止条例が全面施行されます
- P15 130年ぶりに菊正宗が放つ新ブランド「百黙」

株式会社 桶谷

リカーアンドフード フェス

日 時

2025年4月7日

月 10:00 ~ 18:00

2025年4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

対 象

飲食店関係者様(無料)

桶谷OSAKE博

株式会社 桶谷 リカーアンドフードフェス2025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99.7%!
- 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、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頂きます。

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 » 2025年3月1日(土)~2025年4月8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 hirayu 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7日(月)開催セミナー

1 世界の五大ウイスキーの特徴を知って、テイスティング! 「基礎から学べる世界の五大ウヰスキー体験」

ウイスキー試飲有

講師:サントリー株式会社 マスター オブ ウィスキー 石原裕三氏

- ①10:30~11:45
④15:45~17:00 定員 各30名



石原裕三氏

2 貴店らしさを盛り込む近未来のリストの在り方 「ワイン・日本酒リストの魅力化計画」

ワイン試飲有

講師:マスター・オブ・ワイン 大橋健一氏

- ②12:15~13:30
③14:00~15:15 定員 各30名



大橋健一氏

■ 4月8日(火)開催セミナー

3 大阪府飲食業経営審議会プレゼンツ 大人気商業施設ルクア・バルチカ・バルチカ03の仕掛け人が大公開! 「商業施設に出店する為に欠かせない飲食店の視点」

JR西日本SC開発(株) カンパニー統括本部 部長 舟本 恵氏

- 10:30~11:45 定員 60名



舟本 恵氏

4 メニューブック＆看板集客一筋25年の㊙テクニック! 「人を呼び込むファサード・顧客満足と利益を高めるメニュー」

サキアジ(株) 代表取締役 谷口泰崇氏

- 12:15~13:30 定員 60名



谷口泰崇氏

5 大阪・関西万博 開幕直前!あなたのお店は、対策出来ていますか? 「これからやるべきインバウンド飲食店対策」

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

- 14:00~15:15 定員 60名



本岡玲二氏

セミナーお申し込み方法

》》 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

※1企業様1名様のみのご参加とさせて頂きます。

入力してください。

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



お申し込み受付期間 》》 2025年3月1日(土) ~ 2025年4月8日(火)

翠SUI
ジンは
大阪生まれ
でっせー！

大阪名物
紅しょうが
シロップの
アクセント



大阪ジンバックとは？

大阪生まれの翠ジン！
大阪ソウルフード『紅しょうが』のシロップを加えソーダで割った
ピリッとした味わいがクセになる！

大阪

バックとは？

ジンジャーエール割り、紅しょうが風味！？

Osaka Gin Buck 大阪ジンバック完成

SUNTORY GIN



サントリー
天然水ソーダ
330ml×6本
ご協賛します！
※キャンペーンは
1回限りとなります。



おすすめ レシピ

和食・海鮮料理に
大阪ジンバック大葉
大阪ジンバック
+
大葉 1枚
4つにちぎって入れる

大阪ジンバック～定番レシピ～

- 翠ジン 30ml
- 紅しょうがシロップ 10ml
- ソーダ 110ml

レモンでより爽やかに
大阪ジンバックレモン
大阪ジンバック
+
カットレモン 1/8個
軽く搾り入れる

グラスに氷をたっぷり入れる
翠ジンを量り入れる
紅しょうがベースを量り入れる
ソーダを注ぐ
炭酸が飛ばないように
丁寧に軽く混ぜる

全てのシーンにアクセント
大阪ジンバック金魚
大阪ジンバック
+
鶏の爪 1個
軽く搾り入れる

大阪ジンバックメニュー

メニューに価格記入の記載をご希望の場合は販売価格をご記入下さい

①



②

Osaka Gin buck

大阪ジンバックとは?
大阪生まれの新ジン!
大阪ジンソーダ+「紅しょうが」のシロップを加え
大阪のソウルドリンクになるかも...
しょうが風味!? ふむふむ。
大阪のソウルドリンクになるかも... 知らんけど。

バリエーション
金魚 レモン 大葉
お好みのトッピングをお選びください

大阪ジンソーダ + 紅しょうがシロップ

円
各 円

③



備品、グラス



タレントポスター

SUNTORY GIN
SUI 翠

定番 大阪ジンバック	円
バリエーション 大阪ジンバック	円
【コメント: 税込など】	
B2	枚
A4	枚
TT	枚
【パウチ 要・不要】	

ご注文書

翠 1.8L
OKCD : 243341

本

紅しょうがシロップ
OKCD : 145372

本

サンタリー天然水
スパークリング 330ml
OKCD : 278368

本

※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ございます。

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、本申込書をサンタ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ID	貴店 ご住所	〒 都道 府県
備考欄	桶谷記入欄 出荷倉庫	桶谷 営業担当名	TEL []
お届け先名 ※貴店届けではない場合のみ記入	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 []
サンタリー担当者記入欄▶	部署名	担当者名	TEL ()

〔ワンウェイ容器(びん)についてお願ひ〕当社取扱いびん商品の内、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かなければなりません。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

サンタ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)

- Happy Vale

バレンタインデー & ホワイトデ



赤

ルブラン デブルーヴ
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
- ・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

1,600円
(税込1,760円)



白

ルブラン デブルーヴ
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

1,600円
(税込1,760円)

● 酸化防止剤(SO₂)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	ルブラン デブルーヴ シラー(赤) 750ml	本 納品日 月 日
商品コード	184674	ルブラン デブルーヴ ヴィオニエ(白) 750ml	本 納品日 月 日

ntine's Day -

一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



A 赤・白 2種



B 赤



C 白

● ワイン+おすすめの料理



D 赤・白 2種+料理2品



E 赤+料理1品



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

大阪産さつまいもで造った芋焼酎！

＼若手農家の夢への挑戦／

大阪産芋焼酎 阿呆-ahou-



a h o u

シェフと瓜がる
焼き芋の香り

夢にあふれる
大阪の未来に乾杯!!



OKCD 291732

720ml 2,200円 (税別)

オオサカポテトについて

私たち、大阪八尾市を中心に関西最大規模でさつまいも栽培に取り組む若手農家集団です。農業を通じ社会課題を解決するため、夢を詰め込んださつまいも【夢シルク】の栽培に日々奮闘しています！



ネーミング

「大阪をさつまいもの産地にしたい！」そんな無謀な取り組みに夢中な私たちは、よく、大阪特有の愛情言葉で「アホやなぁ！笑」と応援いただきます。そんな「呆れ」と「愛着」が混じる大阪言葉が嬉しくて、当焼酎を大阪産芋焼酎「阿呆-ahou-」と名付けることにしました。



味わい

当焼酎は、焼いもやスイーツで人気なさつまいも「夢シルク（品種：シルクスイート）」を使い製造しています。糖度が高く上品な味わいが特徴で、蒸留すると甘い香りと、焼き芋の風味が漂います。焼き芋用品種だからこそできる、初心者でも飲みやすく、飲みごたえもある【特別なさつまいも焼酎】に仕上がりました。是非ご賞味いただけますと幸いです。



▲オオサカポテト代表 渡邊博文氏



▲八尾市恩地のオオサカポテトさつまいも畠



▲大阪産さつまいも「夢シルク」



デリバリーサービス「menu」のご紹介

初期費用ゼロ！

デリバリーで席数に縛られない、
売上アップを目指しませんか？



OKETANI経由
申込特典あり！

今、急成長中のデリバリーサービス「menu」



menuは、KDDIグループが運営する
デリバリー・テイクアウトアプリです。

2024年に、TVC Mに加え、YouTubeや
AbemaTV等のデジタル広告を強化。

ご自宅へのポスティング等も継続的に実施し
ております、ご利用者数が急増しています！



プロモーション効果で
認知度拡大！
売上が昨年10月比で
約1.8倍に！

※2024年3月実績



menuでKDDI経済圏
(日本人の約2人に1人)に
アプローチ！

※auキャリアのユーザー6,840万人以上（2024年7月末時点）
※menuは、KDDIユーザー以外もご利用いただけます

成果・実績

売上アップ



かつれつ四谷たけだ

カード決済＆予約注文で、行列時でもス
ムーズ対応。小限のスタッフのまま席数
以上の売上を確保。

サポート体制



ティム・ホー・ワン

menuは気軽に相談できて、サポートが
ていねい。売り上げもアップしていいこ
と尽くし。

オペレーション改善



餃子の店 おけい

menu導入の決め手はお店の宣伝効果と
充実したサポート体制。今では売り上げ
を支える柱へ成長

「食を楽しむ」個人店からチェーン店、小売店まで幅広く掲載！

menu加盟店舗様の掲載実績

現在までに約90,000加盟店



行列のできる人気店・有名店も多数掲載中



※2024年7月時点

安心の24時間のサポート窓口／配達員クオリティの追求



サポート窓口が、24時間365日体制で稼働し、注文時のお困りごとをサポート！



厳選したクルーをAIでマッチング。menuはUber (95%) を超える時間内配達率98%を実現！

OKETANI経由申込【限定3大特典】

【特典1】 初期費用 → 無料！

デリバリー対応エリアの検索はこちらから

【特典2】 タブレット → 無償貸与！

【特典3】 写真撮影オプション → 無料！



QRコード読み取り

※menuサービスは、33都道府県で提供しております（一部エリア除く）。
※対象エリアや実店舗ありなど、上記特典の適用には諸条件がございます。

詳細はmenu担当者よりご案内いたします。

「デリバリーは初めて」
「デリバリー手数料はいくらなの？」
「最新のデリバリー動向、トレンドが知りたい」
「一度話を聞いてみたい」など…



桶谷 担当営業まで、お気軽にお問合せください！

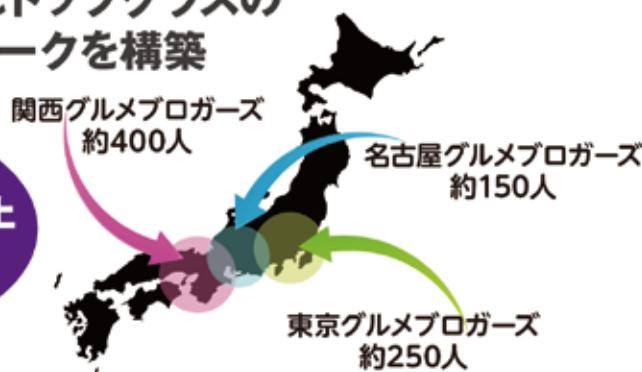
外食特化型SNSプロモーション

食情報の中心地となった「SNS」
SNS施策は「集客」の最短距離です
まずは「SNS集客企画書」を無料で作成

関西、東京、名古屋でそれぞれトップクラスの
インフルエンサーネットワークを構築



登録インフル
エンサー800名以上
合計フォロワー
1500万人



インフルエンサーによる告知

「集客」に実績のある実力派インフルエンサーが
訪問＆投稿

「食にまつわるビジネス」ではSNSでの情報発信は必須であり、さらに「誰が」「何を」「どのように」投稿するかが集客のカギです。

私どもが関西、関東、名古屋で構築しているインフルエンサーネットワークは、投稿ノウハウを理解し、集客に貢献できる実力派のみが加入しております。



インバウンド対策

日本に住む外国人インフルエンサーが
世界中の“日本好き”に発信

現在、外食の売上げにおけるインバウンドの貢献度は非常に高いことから、弊社では「日本に住み、日本の魅力を発信する外国人インフルエンサー」とのネットワークも構築。売上のさらなる積み上げに貢献します。

さらに彼らからの意見をもとに、対インバウンド向けサービスの向上にも寄与します。



ふるさと納税返礼品のPRや観光誘客

地域の魅力発信に中心的役割を果たすSNS

「地域産業育成のため、ふるさと納税返礼品の認知度・申込数を高める。」「物産品や観光地など地域の隠れた魅力を発見し、都心から地域への観光客を増やす。」これらの目標達成のため、チラシやパンフレットなどを使用した従来型のPRから、タイムリーに発信でき効果の期待できるSNSでのPRに変えていく必要があります。弊社はさまざまなSNSキャンペーンを展開し、その実現をサポートいたします。



ノの実績と安心

メーカー様の製品・サービスの情報発信

物販の認知度・売上アップにも
SNS対策は必須

一般消費者向けに自社製品を告知し、
売上を向上させたいメーカー様にとって
SNSでのプロモーションは非常に有効
です。

例えば調味料であれば「レシピ系イン
フルエンサーがその商品を使ったレシ
ピを考案」、「モニター募集で新たな使
用法を発掘」などのキャンペーン運営を
弊社が行います。



新メニュー・新商品開発サポート

多数のインフルエンサーから
最新トレンド情報を収集

弊社がネットワークしているインフルエ
ンサーから「最新トレンド」「同業他社
の人気メニュー」「お客様がつい投稿し
てしまうアイデア」などについて情報を
収集。

それらをもとに商品原価や店舗オペ
レーションを考慮しつつ、御社スタッフ
の一人になったつもりで新メニュー・新
商品の開発をサポートいたします。



新施設・新店舗のレセプション運営

最適なインフルエンサーナーとニュース
サイト記者を多数招待

最適な招待者のリストアップ、プレスリ
リースの作成配布、当日の配布資料や
招待者へのアンケートの作成といった
事前準備から、当日の受付、アンド、
進行などレセプション開催において必
要なすべての業務をお請けさせて頂き
ます。



Instagramアカウント運用代行

集客アップ・売上アップにつながるアカウントに

Instagramの公式アカウントを作成した
ものの「集客や売上アップに繋がった
実感が得られない」と感じての方は非
常に多くおられます。

弊社では、トップインフルエンサーの知
識を活用しつつ、より実益を生み出せる
アカウントへと改善するサポートをさせ
て頂きます。



定額制インフルエンサーマッチングアプリと当社サービスの違いは提案力と安心感です。

定額制インフルエンサーマッチングアプリ



毎月定額で支払っているが、良いインフルエンサーが
来てくれないので不安

- ・依頼したインフルエンサーが適正なのかどうかが
判断できない。
- ・インフルエンサーと直接やりとりするの心配。
- ・定額制なので安く感じるが費用対効果が見えない。
- ・他のPRなども相談がしたい。

当社



お店の客層や予算に合わせたインフルエンサーを
依頼できるので安心

- ・しっかり打ち合わせをして、貴店にとってベストな
インフルエンサーを選ばせていただきます。
- ・厳選したインフルエンサーなので安心。
- ・ご予算に応じたご提案を致します。
- ・外食業界専門のPR会社なので、なんでもお聞きください。

ご相談から
ご提案まで
無料



まずはお電話、メール
SNS等でご相談ください



ミーティングで貴店の特徴や
目的を確認させてください



貴店だけの「SNS集客企画書」を
無料で作成いたします



2025年4月 大阪府受動喫煙防止条例が全面施行されます

大阪府で飲食店を経営されている皆様!

2025年4月から大阪府受動喫煙防止条例が全面施行されることはご存じでしょうか?

今回の条例で既存特定飲食提供店の基準が客席面積

「100m²以下」から「30m²以下」

に変更されることに伴い、現在「喫煙可能店」の運用をしている客席面積が30m²を超える飲食店は対策が必要となります。

【既存特定飲食店の定義】

- 該当する場合は全席喫煙可(喫煙可能店)を選択可能

健康増進法（2020年4月～）
条件1：2020年4月1日以前から継続して営業している
条件2：個人経営または資本金5,000万円以下
条件3：客席面積100平方メートル以下



大阪府受動喫煙防止条例（2025年4月～）
条件1：2020年4月1日以前から継続して営業している
条件2：個人経営または資本金5,000万円以下
条件3：客席面積30平方メートル以下

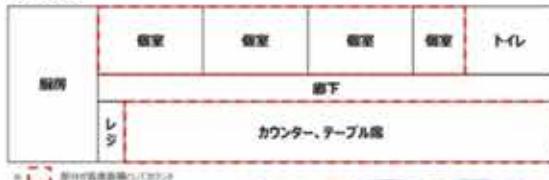
※22年4月より従業員を雇用している飲食店は原則屋内禁煙（努力義務）

【客席面積の定義】

- 営業開始後でも変更可能

- 「客席」とは、客に飲食をさせるために客に利用させる場所のこと
→ 飲食、トイレ、廊下、会計レジ、従業員スペース等を除いた場所

【イメージ図】



客席面積と営業面積
って違うんだ！

現在「喫煙可能店」を運営されているお店が喫煙環境を維持するための方法は以下の4つです。

- 客席面積を30m²以下に調整し「喫煙可能店」の運用を継続
- 技術的基準を満たした
「喫煙専用室」または「分煙ブース」の設置
- 屋外に灰皿等を設置（店内禁煙）
- 以下の要件を満たし、喫煙をする場所を提供することを主たる目的とする施設「喫煙目的施設（全席喫煙可）」として運用をする
 - たばこの対面販売（出張販売を含む）をしていること
 - 「通常主食として認められる食事」*を主として提供していないこと
 - 店外へのたばこの煙の流出防止措置が取られていること

大阪府受動喫煙防止対策補助制度

大阪府による助成金もあります(最大225万円)

① 以下の要件を満たす事業者が対象です

- 1 大阪府内で令和2年4月1日以前から継続して営業している飲食店である
- 2 個人経営または中小企業経営(資本金等5,000万円以下)である
- 3 補助対象とする飲食店の客席面積が100平米以下である
ただし、従業員を雇用しない客席面積が30平米以下の飲食店は除く

② 喫煙専用室等設置事業の補助額は最大225万円

補助対象経費	補助基準額	補助率
喫煙専用室等(3補助要件 ア、イ)の整備内容にかかる工費、設備費、備品費、機械装置費など	300万円	3/4

※詳しくは「大阪府受動喫煙防止対策補助制度」でweb検索

2025年1月 大阪市内全域路上喫煙禁止に

2025年1月より、「大阪市路上喫煙の禁止に関する条例」が改正され、大阪市内全域が路上喫煙禁止エリアになります。

条例改正が刻一刻と迫る中、現在公設の喫煙所数はまだまだ足りていない為、店内喫煙可能なお店は売上を伸ばすチャンスです!

是非この機会に喫煙環境を整備してください!

店内喫煙環境について、桶谷はご相談可能です!
担当営業までご連絡ください!

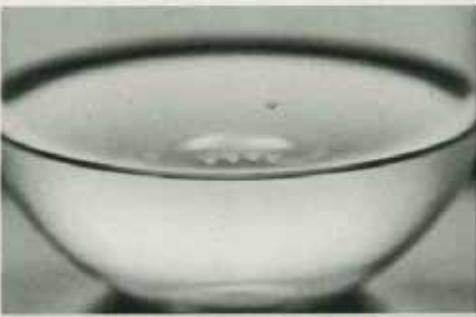
百默

130年ぶりに菊正宗が放つ
新ブランド

Launch 2016

百默

BYAKU MORE



百默

BYAKU MORE

日本の日本酒から、世界の日本酒へ
幾元菊正宗酒造が130年ぶりに放つ
新ブランド「百默」は、
食の多様化が進む現代において、
「料理とともに飲めるお酒」として
「酒として飲用」などとこどりを
今までにお届けしてまいります。



「百默」その名の由来

「百默」(百)
豪傑な人がギブリと発する言葉は、
窮屈な人を蹴り飛ばす者に深い感情を与える。
「百」から生まれた、「この裏口なお酒が、
グラスに注がれた瞬間、
沈黙を破って爽やかに活し出し、
「食」と「人」をつないでいきます。

百默

BYAKU MORE



商品名
まいもんも化粧箱なしタイプ

百默「純米吟醸」
1.8L 瓶詰

百默「純米吟醸」
720ml 瓶詰

百默「Alt.3 オルトスリー」
720ml 瓶詰

使用米

兵庫県三木市吉川・口吉川「嘉納会」特A地区産 山田錦 100%

精米歩合

五割九分

非公開

味わい

アルコール分

日本酒度/酸度/アミノ酸度

+0.5/1.4/1.1

非公開

参考小売価格 (消費税別)

4,585円

2,358円

2,857円

(ご提供の目安)※一例です。

90mlあたり原価

約229円

約295円

約357円

120mlあたり原価

約306円

約393円

約476円

一杯あたり目安売価

650円~

840円~

980円~

〈ツール一覧〉



味わいグラス(六分目弱で120ml)



冷酒グラス
(90ml+塗杯)



短冊ボスター



スタンドPOP



差込メニュー
(二つ折※純米大吟醸のみ)