

いつもお世話になります！桶谷通信 第45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45刊の表紙は…

# 4月7日・8日 いよいよ開催！ 桶谷リカー&フードフェス2025

桶谷 リカー&フードフェス 2025 集客リーダー堺よりご挨拶



株式会社桶谷 大阪営業本部  
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！

大好評につき本年も(株)桶谷主催リカー&フードフェス  
2025を開催させて頂く運びとなりました。

出店企業は酒類・食品メーカーなど過去最高の約140社！  
お得意先様の課題やご繁盛に貢献できる魅力のある内容  
を出展企業様・桶谷社員が一丸となり提案致します。

毎回好評のセミナーや万博特設ブースさらに特別企画と  
して素敵な景品が当たるスタンプラリーなどのイベントも  
用意しております。

皆様のご来場を心よりお待ちしております！

## 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 大好評の「晴れ風」から、4月15日 中びん登場！
- P5~6 大阪産さつまいもから作った芋焼酎「阿呆-ahou-」
- P7 大阪 玉造 三国蒸留所のクラフトジン「OSAKAJIN ORIJIN」
- P8 2025年3月11日新発売！「アサヒゼロ 小びん」
- P9~10 モンスターエナジーに250ml業務用サイズ登場！「モンスターエナジー カフェインゼロ キャンペーン」
- P11~12 2025年4月 大阪府受動喫煙防止条例が全面施行されます
- P13~14 テリバーで席数に縛られない売上アップを目指しませんか？テリバーサービス「menu」
- P15~16 売上UPに貢献する唯一無二のモバイルオーダーPOS「ダイニー」
- P17~18 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」
- P19~20 2025年大阪日本国際博覧会「ORA外食パビリオン 宴~UTAGE~」ボランティアスタッフ募集
- P21~22 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「大阪ジンバック」
- P23 「大阪ジンバック」「よう振ってこや」取り扱い飲食店紹介ホームページ登録

株式会社 桶谷

# リカー&フード フェス



OKETANI LIQUOR&FOOD FES 2025

## 桶谷 OSAKE 博

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

大阪マーチャナイズ・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 お酒だけでなく、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 >> 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。お車で越越しの場合は、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イスキー体験」

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 ウイスキー 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年の秘テクニック! 「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

※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 **2025年3月1日(土)~2025年4月8日(火)**

KIRIN

未来の春にも  
お花見ができますように。



25年4月15日新発売

大好評の晴れ風から  
中びん新登場！

キリンビール  
晴れ風

爽やかな香り、  
きれいな味

中びん(500ml)  
アルコール分 5%

晴れ風  
ACTION

キリン「晴れ風」は、  
桜の植樹や保全活動に  
売上の一部が活用されます。

※長期的な活動として、できることから  
少しずつ取り組んでいきます。

びんの側面に「晴れ風アクション」サイトに  
遷移する二次元バーコードがあります。  
1日1回、地域を選んで寄付することが可能です。



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。  
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



キリンビール株式会社

ポスター他ツール類  
ございます！  
店内での告知に  
ご利用ください！



# おかげさまで大好評！

## 麦の豊かなうまみ ビールのきれいな味

100年以上つづく麒麟のビールづくりに、  
新しい発想をとりいれてできた、  
「ビールとしてのうまみ」と「飲みやすさ」  
が両立した味わいです。



インターナショナル  
ビアチャレンジ  
**金賞受賞**



ハレの日に、  
晴れ風



### 麦芽100%ビール

原材料は麦芽とホップ。ただそれだけ。  
副原料を一切使わず、素材の良さを丁  
寧に引き出しました。



(日本産)

### 希少ホップIBUKI使用

爽やかな柑橘香が特徴の、希少ホップ  
IBUKIを使用。投入のタイミングを  
工夫することで、奥ゆかしくきれいな  
香りのビールに仕上がりました。



### 豊かな味わいと なめらかな口当たり

仕込み工程と発酵工程の工夫により、  
ビールらしい豊かな味わいがありなが  
ら、非常になめらかな口当たりを実現。

## 晴れ風 ACTION ~ 「晴れ風」誕生に込めた想い ~

春のお花見。夏の花火大会。  
そんな季節の風物詩とともに  
ビールは楽しまれてきました。

しかし今、地域人口の減少、少子高齢化、資金  
不足などの理由で、私たちが慣れ親しんだ日本  
の風物詩が消失の危機にさらされています。

だから今度はビールの方が、桜や花火に恩返し  
する番だと思うのです。

「麒麟ビール 晴れ風」は、その売上の一部を  
使って、風物詩の保全・継承に係る取組みを  
継続的に支援するアクションをはじめます。

できることから、少しずつ。

その名も「晴れ風 ACTION」。  
ぜひ、応援お願いいたします。



## 桜の保全活動

現在、全国の自治体と協力して  
桜の保全活動に取り組んでいます。

2025年1月1日0:00～2025年12月31日23:59  
までを予定しています。

※期間は延長になる可能性があります。

※期間内に目標金額を上回った場合は、購入に  
よる寄付金のみ2025年花火大会の支援活動  
の寄付金とさせていただきます。

びん(側面)



缶(裏面)



### 応援方法

- ① 「晴れ風」購入で寄付
- ② Webからも応援できます

二次元バーコードから  
専用サイトへ



# 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

シユワッと広がる  
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

私たちは、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。農業を通し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weet)」を使用し製造しています。



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畑



▲大阪産さつまいも「夢シルク」

MIKUNI DISTILLERY



# OSAKA GIN ORIIN

*New Product*

なにわ、かぐわし。

爽やかな柑橘の甘みが広がり、続いてジュンバーベリーのほろ苦さが絶妙に絡み合います。最後にはブラックペッパーとシナモンのスパイシーな余韻が感じられ、心地よいハーモニーを演出します。

【原材料名】

ジュンバーベリー、コリアンダーシード、シナモン、  
ブラックペッパー、甘夏ピール



www.mikuni-inc.com



45度/750ml **5,500円** (税別)  
6,050円 (税込)

20歳未満の飲酒・飲酒運転は法律で禁じられています。  
妊娠中・授乳中の飲酒はやめましょう。お酒は適量を。



# #ZEROの衝撃

ビールのうまさに  
こだわる人の  
Alc.0.00%

## アサヒゼロ 小びん

### 2025.3.11(火)新発売

◎この商品は20歳以上の方の飲用を想定して開発しました。

**ノンアルコール** 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、お客さまの「うまい!」のために。アサヒビール株式会社

飲めても 飲めなくても、みんな **飲みトモ**。

飲める人も飲めない人もみんなが楽しめる、体質や気分に合わせて  
自由な飲み方。それが、スマートドリンク(=スマドリ)です。



詳しくはこちら

キリトリ線

| ご予約承り書                                       |      |        |                                                                                       |                                                                                       |       |
|----------------------------------------------|------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 商品名                                          | 大函入数 | 商品コード  | 商品JANコード(1本)                                                                          | 商品JANコード(函)                                                                           | ご注文函数 |
| アサヒゼロ小びん(334ml)                              | 30本  | 4B715  |  |  | 函     |
| ◎詳細は弊社営業担当者にお問合わせください。お早めにご注文賜りますようお願いいたします。 |      |        | 合計                                                                                    |                                                                                       | 函     |
| ■飲食店様名                                       |      | ■コード   |                                                                                       | ■ご販売店様名                                                                               |       |
|                                              |      |        |                                                                                       | ■コード                                                                                  |       |
|                                              |      | お届け予定日 |                                                                                       | 月 日                                                                                   |       |

飲食店様向け

# モンスターエナジー カフェインゼロ キャンペーン

申込締切：2025年4月30日(水)

お酒と割って  
楽しむための  
カフェインゼロで  
新登場!

パンチのある味わいはそのままで、  
アルコールと割るためにカフェインゼロを実現

モンスター  
エナジー  
缶250ml  
業務用

ゼロ  
0  
カフェイン



オリジナルグッズはなくなり次第、終了とさせていただきます。

## ご注文函数に応じて

オリジナルグッズをご用意しました! 店舗様での販促にお役立てください。

(1函 250ml × 30本入)

6 函

バーマット(長方形)



サイズ: W 約 530 × D 約 85 (mm)

8 函

LED  
ロゴサイン(小)



サイズ: W 約 237 × H 約 331 (H 約 333 / スタンド含む) × D 約 106 (mm)  
重量: 約 326g

10 函

LED  
ロゴサイン(大)



サイズ: W 約 435 × H 約 635 (H 約 692 / スタンド含む) × D 約 100 (mm)  
重量: 約 1650g

6 函

バーマット(正方形)



サイズ: W 約 305 × D 約 305 (mm)

8 函

アイスバケツ



サイズ: W 約 533 × H 約 147 × D 約 304 (mm)

10 函

ネオンサイン



サイズ: W 約 415 × H 約 560 × D 約 105 (mm) 重量: 約 1535g

※景品の写真はイメージとなります。※景品のデザイン・仕様等は写真と異なる場合がございます。※本オリジナルグッズの営利販売はおやめください。

オススメの  
飲み方

モンスターエナジー  
カフェインゼロ

4 : 1 スピリッツ

#### モンスターウオッカ



モンスターエナジーのパンチのある味とクセのないウオッカの組み合わせは抜群。爽やかに飲みやすいカクテルです。

#### モンスターエナジー&テキーラ



モンスターエナジーのパンチのある味とテキーラの青さのある甘味が絶妙な組み合わせ。爽快感あふれる飲み口です。

#### モンスターハイボール



モンスターエナジーのパンチのある味と炭酸がウイスキーの味わいを軽やかなものにします。爽やかに飲みやすいカクテルです。

#### モンスタージン

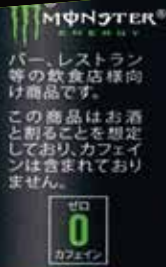


モンスターエナジーのパンチのある味とジンの華やかな香りがマッチ。清涼感あふれる飲み口です。

圧倒的な認知と  
支持を持つブランドカ

日本国内売上No.1

出典：飲料総研推計 エナジードリンク市場  
2023年1月～12月 メーカー販売箱数個数(日本国内)



味わいそのままに  
カフェインゼロを実現

アルコールと割るためにカフェインはゼロにしながら  
飲み応えのあるパンチの効いた味わいはそのまま

この申込書に詳細をご記入の上、弊社営業担当にお渡しください。

オリジナルグッズは無くなり次第、終了とさせていただきます。

| 対象商品         |        |           |        | モンスターエナジー 缶250ml 業務用 1箱(30本) |        |        |                                                     |                                    |
|--------------|--------|-----------|--------|------------------------------|--------|--------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| 販促品名         | 必要函数   | お申込個数     | 必要函数計  | 販促品名                         | 必要函数   | お申込個数  | 必要函数計                                               | 合計必要函数                             |
| パーマット(長方形)1枚 | 6函     | 枚         | 函      | LEDロゴサイン(小)1個                | 8函     | 個      | 函                                                   | 函                                  |
| パーマット(正方形)1枚 | 6函     | 枚         | 函      | LEDロゴサイン(大)1個                | 10函    | 個      | 函                                                   |                                    |
| アイスパケツ 1個    | 8函     | 個         | 函      | ネオンサイン 1個                    | 10函    | 個      | 函                                                   |                                    |
| 貴店様情報(お届け先)  | 貴店様名   | 様         |        | ご担当者様名                       | 様      |        | 貴店様定休日                                              | ※☑をつけてください<br>□月 □火 □水 □木 □金 □土 □日 |
|              | ご住所    | 〒 都 道 府 県 |        |                              |        | お届け時間帯 | ※☑をつけてください<br>□午前中 □14-16 □16-18 □18-20 □19-21 □置き配 |                                    |
|              | お取引酒販店 |           |        |                              |        | 電話番号   | - -                                                 |                                    |
| 弊社記入欄        | 支社・支店名 | 担当者名      | 担当者コード | 飲食店様コード                      | ※必須項目※ |        | 受付No.                                               | -                                  |

カフェインを多く含む清涼飲料水とお酒(アルコール)の同時摂取は、酔いを感じさせなくする可能性があります。アルコールを飲み過ぎてしまい、結果としてアルコールによる健康への悪影響を受けやすくする可能性がある為、アサヒグループではカフェインの含まれているエナジードリンクとアルコールを混ぜて飲むことを提案いたしません。カフェインゼロ以外のモンスター製品とアルコールを混ぜて飲むことはおやめください。

ワンウェイ容器の処理について

飲食店様で使用されたワンウェイびんやペットボトル、缶などの空容器(リターナブル容器以外の空容器)は、廃棄物処理法により飲食店様ご自身で処理していただく必要があります。事業廃棄物として自治体の定めたルールに基づき適切に処理をお願いします。



お酒 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。のんだあとはリサイクル。すべては、お客さまの「うまい!」のために。販売者：アサヒビール株式会社



# 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

「100㎡以下」から「30㎡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30㎡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         |

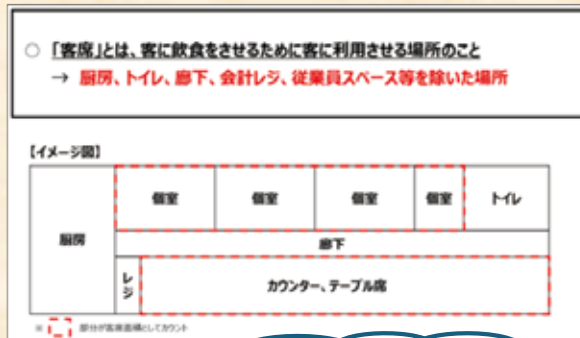


| 大阪府受動喫煙防止条例（2025年4月～）       |
|-----------------------------|
| 条件1：2020年4月1日以前から継続して営業している |
| 条件2：個人経営または資本金5,000万円以下     |
| 条件3：客席面積30平方メートル以下          |

※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



現在「喫煙可能店」を運営されている  
ための方法は以下の4つです。



客席面積と営業面積  
って違うんだ！

1. 客席面積を30㎡以下に調整し「喫煙可能店」の運用を継続
2. 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
3. 屋外に灰皿等を設置（店内禁煙）
4. 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！**

# たばこ出張販売設定の対象店条件確認 Yes/Noアンケート

お客様が席で喫煙できる環境を維持したい  
(現在、対応が図れていない)

YES

NO

ご対応済み or 禁煙化

## A. 全客席で喫煙希望



喫煙目的室として  
飲食の提供可能  
※条件あり

## B. 喫煙ブース or 喫煙可能室



店舗内の一部に設置  
分煙対策実施

## 経過措置として喫煙可能な条件

- ・2020年4月1日以前に開店
- ・資本金5千万円以下
- ・**客席**面積30平米以下

下記へご相談ください

- ・大阪府の相談窓口
- ・JTの分煙コンサルタント

すべてYES

いずれかNO

主食提供をしていない

ご対応不要

引き続き、席で喫煙可能です

YES

NO

## 対象店

たばこの出張販売所の申請  
※販売目的ではなく、  
喫煙可能環境の維持目的です

下記へご相談ください

- ・大阪府の相談窓口
- ・JTの分煙コンサルタント

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」

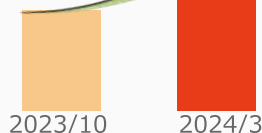


menuは、KDDIグループが運営する  
デリバリー・テイクアウトアプリです。

2024年に、TV CM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、ご利用者数が急増しています！

**売上  
1.8倍**



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を尽くし。

### # オペレーション改善



餃子の店 おけ以

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！**

【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！**

デリバリー対応エリアの  
検索はこちらから



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・・・

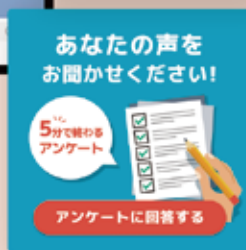


桶谷 担当営業まで、お気軽にお問合せください！

ダイニーマイルオーダーなら  
オペレーションなしで  
**売上UP!!**



**売上UPに貢献する唯一無二のモバイルオーダーPOS**



お客様の属性に合わせて  
アンケート・クーポン配信  
前回の喫食情報を基にお客様に合わせた  
クーポン配信で来店訴求

来店回数・喫食情報  
何人の新規客を連れてきたか  
すべて丸わかり！  
ハンディでお客様の詳細情報を  
その場で確認できます



**ID-POSを実現したモバイルオーダーシステム**



ダイニーマイルオーダーを中心にレジ、ハンディ、キッチンプリンター、キッチンディスプレイ等を提供するPOSシステムです。「誰が」「いつ」「何を」食べたのか、「常連様」なのか「初来店」なのかを正確に捉えることで顧客情報を活用した飲食店経営を実現します。

dinii公式サイト  
お問合せはこちら



## ダイニーの「7つの自動機能」で売上UP!



### お客様を自動で会員化

モバイルオーダー利用でお客様が店舗の会員に。性別・生年月日・来店回数・最終来店・よく注文するメニューなどの属性情報を取得。



### 販促メッセージ自動送信

獲得した会員様に、自動メッセージ配信ができます。店舗様によってはメッセージ配信により月180万円以上の戻りが発生しています。



### ロイヤルティプログラム

来店回数に応じてランクアップし、お得な特典をゲットしたり、限定メニュー注文できたりします。コアなファンの醸成に貢献。



### メニュー自動レコメンド

お客様の喫食情報に基づいたレコメンドや、食事とドリンクのペアリングを提案することで満足度向上に貢献します。



### 推しエール（投げ銭）

店員に投げ銭ができる「推しエール」機能。スタッフのやる気が醸成され離職率の低減に貢献します。



### 系列店回遊促進

スタンプラリー機能により、姉妹店の訴求・来店を促進することができます。



### アンケート自動送付でQSC向上

モバイルオーダー利用後お客様 LINE に、自動アンケート送付。従来の店内アンケートに比べ高い回答率を実現し、QSC（お店の品質・サービス・清潔度）の向上に大きく貢献します。

## 自動販促メッセージによる販促効果

自動メッセージ配信で月 **180** 万円以上のリピーター売上



配信数：6,113 通 / 月



開封数：3,691 通 / 月



来店客数：231 人 / 月



来店組客数：478 人 / 月

平均組客数  
2.0 人



配信効果売上：

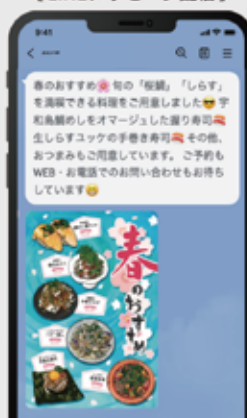
**1,825,827 円 / 月**

### オスシマチ

エリア：繁華街  
業態：寿司居酒屋  
席数：52 席  
客単価：4,500 円



#### 【LINEメッセージ配信】



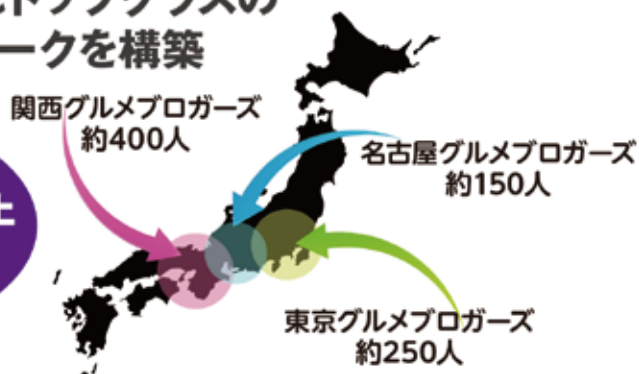
# 外食特化型SNSプロモーション

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PRI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。



# 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やニュース  
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、アテンド、  
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  
実感を得られない」と感じてる方は非  
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  
判断できない。
- ・インフルエンサーと直接やりとりするのは心配。
- ・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、貴店にとって最適な  
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  
目的を確認させていただきます



貴店だけの「SNS集客企画書」を  
無料で作成いたします



# ボランティアスタッフ 大募集！

2025年日本国際博覧会

ORA外食パビリオン  
宴～UTAGE～



食を通じて、  
世界中の人々に、  
たくさんの発見と笑顔と感動を！

お申し込みはこちらから→



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| タ イ ト ル     | 2025年日本国際博覧会<br>ORA外食パビリオンキャストを募集します！                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 開 催 期 間     | 2025年4月13日(日)～10月13日(月) 184日間                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 開 館 時 間     | 9:30～21:00(来場者退館) (博覧会会場 9:00～22:00)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 研 修 期 間     | 3月～ビデオ研修<br>3月17日～会場研修 4月活動の方については必須でお願いします                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 活 動 時 間     | 【前半】 8:00～15:30 【後半】 15:00～22:00 / 休憩 1時間                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 応 募 条 件     | 開催趣旨にご賛同いただいた企業さまや各種団体さまを通じて、ORA外食パビリオンの運営活動に従事していただける方<br>活動内容、期間、待遇などについてご了承いただける方 / 高校生以上の方<br><b>会期中延べ3日以上活動可能な方</b> / 事前説明会、活動研修会に参加いただける方                                                                                                                                                                                                      |
| 食 費 ・ 交 通 費 | お弁当支給 / 交通費1,000円相当のQUOカード支給                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 活 動 内 容     | 入口付近で来場者の入場整理 / 館内にて順路の誘導や案内 / 簡易清掃(ごみ等)<br>会場内イベント等に参加 / こんなことができます→「国内外からのパビリオンへの来場者に対して、日本式のおもてなしで迎えることができます」「日本のさまざまな企業の人たちと関係づくりができます」                                                                                                                                                                                                          |
| ユニフォーム      | 活動日毎にクリーニング済のものを貸与いたします / 靴は各自ご用意ください(白色推奨)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 配 布 物       | 万博スタッフ入場証:AD証(参加日1ヶ月前までに事前登録が必要)<br>活動マニュアル(事前に動画配信) / 携帯マニュアル / <b>ボランティア活動証明書を発行します</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 保 険         | 運営事務局にて全員加入(ボランティア保険に加入予定。個人負担はありません。)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 登録取消に関する事項  | 事前説明会、活動研修会、活動期間中において以下に掲げる禁止事項について違反し、注意を促しても改善が見られない場合には、事務局より登録を取り消させていただきます。 <ul style="list-style-type: none"><li>・公序良俗に反する行為</li><li>・政治活動、宗教活動、物品販売等を目的とする行為</li><li>・関係者や来場者、他のスタッフなどに危険を及ぼす可能性がある行為を行った場合</li><li>・業務に関わる内容をSNSなどで許可なく展開する行為</li><li>・その他、運営上に支障のある行為</li><li>・現場でのトラブルやケンカなどへの関与が認められた場合<br/>(状況によっては取消対象の可能性あり)</li></ul> |
| エントリー方法     | 開催趣旨にご賛同いただいた各企業・団体の許可を得て、参加される個人にて1ページ目のQRコードより募集サイトにアクセスしていただきエントリーをお願いします。会場内ではニックネームで呼び合い、名札に表示しますので、 <b>アルファベット8文字</b> でご登録をお願いいたします。                                                                                                                                                                                                           |
| 活動日登録方法     | 活動日は、募集サイトより各自でご登録ください( <b>会期中延べ3日以上</b> )。                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 募 集 期 間     | ～2025年5月頃予定                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 問 い 合 わ せ   | ORA外食パビリオン事務局 電話番号:06-7668-0377<br>ē-mail:k-yamasaki@shokuhaku.gr.jp<br>担当者:山崎 幸治                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

## 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！

## バックとは？

＝  
ジンジャーエール割り、しょうが風味！？

# Osaka Gin Buck 大阪ジンバック完成

SUNTORY GIN

SUI 翠  
Japanese quality



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



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



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  
＋  
鷹の爪 1個



大阪ジンバック ～定番レシピ～

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

《①》

**大阪ジンバックとは?**

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。  
知る人ぞ知る。

**大阪ジンバック**

金魚 レモン 大葉

大阪ジンバック

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。(アルコール100%)

《②》

**Osaka Gin buck**

大阪ジンバックとは?

大阪生まれのジン!  
大層ソウルフルに仕上げたしょうがシロップを加え、ソーダで割ったゼリッとした味わいになります。  
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。  
知る人ぞ知る。

**大阪ジンバック**

金魚 レモン 大葉

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。(アルコール100%)

《③》

**大阪ジンバック**

大阪生まれのジン!  
大層ソウルフルに仕上げたしょうがシロップを加え、ソーダで割ったゼリッとした味わいになります。

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。  
知る人ぞ知る。

**大阪ジンバック**

金魚 レモン 大葉

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。(アルコール100%)

備品、グラス

30ml  
定量ポンプ  
上限:2個

個

翠タンブラー  
1セット:6入り  
上限:2セット

個

翠ジョッキ  
1セット:6入り  
上限:2セット

個

タレントポスター

新!

SUNTORY GIN

メニュー番号

番

SUNTORY GIN



メニュー番号

番

|             |   |
|-------------|---|
| 定番大阪ジンバック   | 円 |
| バリエ大阪ジンバック  | 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<br>OKCD : 243341 | 本 | 紅しょうがシロップ<br>OKCD : 145372 | 本 | サントリー天然水<br>スパークリング 330ml<br>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<br>ご住所   | 〒          | 都 道<br>府 県 | TEL | [ ] |
| 備考欄                             | 桶谷記入欄<br>出荷倉庫                         | 桶谷<br>営業担当名 | 〒          | 都 道<br>府 県 | TEL | [ ] |
| お届け先名<br>※貴店様では<br>ない場合のみ<br>記入 | お届け先<br>ご住所<br>※貴店様<br>ではない場合<br>のみ記入 | 〒           | 都 道<br>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かなくてはなりません。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)

# 「大阪ジンバック」「よう振ってこや」取り扱い業務店様限定

大阪・関西万博の来場者や観光客に  
貴店を知っていただけるように  
**お店紹介HP**を開設します。  
是非ともご登録をお願い致します。

## 【概要】

「大阪ジンバック」や「よう振ってこや」を街中の飲食店でも楽しんでいただけるように、お店紹介HPを開設します。貴店への送客の後押し及び、万博会場と街中を繋ぐ気運醸成のツールとして運用していきます。

## 【ターゲット】

万博に会場された日本人観光客、外国人観光客。

## 【運用期間】

2025年4月初旬～万博終了までを予定。



## 「大阪ジンバック」「よう振ってこや」の飲める店紹介HPとは

万博会場  
内でサイトの  
PRを  
します

万博会場内の桶谷  
ブースでご注文のお  
客様にQR付カード  
を配布。

帰りに  
寄ってみよう

関西の飲食店  
を知らないから  
便利ね

QRを読み込み、HPをグルメ  
マップのように来場者に活用し  
ていただく。

近くにある店舗のGoogle Map  
ページが表示されます



3月4日  
登録開始

掲載までの手順＝申し込み専用LINEにて簡単にお申込み可能。

登録前に  
必ず参加  
規約をご  
確認くだ  
さい

専用LINEから登録

こちらのQRから  
専用LINEを友達  
登録してください。



下記項目を入力

- ・ご採用のドリンク  
「大阪ジンバック」「よう振ってこや」どちらか1種又は2種。  
「よう振ってこや」の場合は取り扱いのフレーバーも  
ご記載ください。
- ・店名(正式名)
- ・担当者名(フルネーム)
- ・住所(番地ビル名必須)
- ・TEL (Google Mapに記載されている電話番号)
- ・店舗のHPのURL (HP、食べログ、SNS可)

LINE送信後  
約1週間ほどで  
HPに反映  
されます

※貴店のGoogle Mapページが表示されるようにします。そのためGoogle Mapの存在しない店舗はご登録いただけません。  
※住所とGoogle Mapに記載の電話番号で貴店のGoogle Mapの店舗ページを特定します。

- ・位置情報を基にグーグルマップのシステムを使い店舗ページを表示しますので、貴店のGoogle Mapの情報がそのまま掲載されます。
- ・貴店のGoogle Mapの更新や修正変更作業は当事務局ではいたしかねます。
- ・HP掲載による貴店への集客の保証はいたしかねます。
- ・HP閲覧者多数の場合は一時的にサーバーに負荷がかかり、HP閲覧に不具合が生じる可能性があります。
- ・ご登録いただいた時点で参加規約にご同意いただいたものといたします。

## ■参加規約

「大阪ジンバック」「よう振ってこや」の飲める店紹介サイト運営事務局  
(運営: 株式会社 センズ・インターナショナル)

お問い合わせは専用LINEからお願い致します。(対応時間平日13時～18時)