

いつもお世話になります！桶谷通信 第48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48刊の表紙は…

桶谷、「炭」の取扱い はじめます！

ゆめのすみ 桶谷販売チームリーダーよりご挨拶



市場開発部第1支店
課長 **石橋 展江**
いしばし のぶえ

いつも桶谷通信をご覧いただき誠にありがとうございます！
この度桶谷で【炭】の販売を始める事となりました。
その名も【ゆめのすみ】長年飲食店を営んでいるプロが監修した、用途に合わせた2種類のタイプをご用意しています。
私も実際に製造の工程を現地を見て、こだわりの品質を確認してきました！
お店での使用を考えて、「火力、火持ち、使いやすさ」にこだわり、現地の人の手によって丁寧に作られたまさに【ゆめのすみ】。品質はもちろんのこと、桶谷の配送で運ぶので、いつものお酒と一緒に1個からご注文可能！
ご興味ある飲食店様はぜひ担当営業にお声がけください！

目次

- P1~2 飲食店オーナーがお客様に推したくなる炭「ゆめのすみ」
- P3~4 奈良酒蔵訪問記「澤田酒造」
- P5~6 **11月3日解禁！日本ワインの新酒「サントリー フロムファーム2025収穫」**
- P7~8 **11月20日解禁！「ジオルジュ デュブッフ ポジョレー・ヌーヴォー」**
- P9 **果肉を贅沢に使用したプレミアムリキュール「よう振ってこや」がリニューアルしました！**
- P10 **世界が目にする日本ワイン「グランボレール 余市・長野」**
- P11~12 一杯のコーヒーで世界を旅する体験を！**スペシャルティコーヒー「TERRA COFFEE ROASTERS」**
- P13~14 レジが変われば店舗の未来も変わる「USENレジ」
- P15 **使用済てんぷら油、買い取ります！「中部エコパイオ」**
- P16 大阪の飲食店様、大注目！**賛同費・年会費0円で知レル・得スル「大阪府飲食業経営審議会」**
- P17~18 2025年4月 **大阪府受動喫煙防止条例**が全面施行されました
- P19 **2026年4月21・22日開催決定！「桶谷リカー&フードフェス2026」**



ゆめのすみ

FROM INDONESIA

飲食店オーナーが

お客様に

推し
したくなる炭

「食い倒れの街」大阪で
20年以上飲食店を営んでいる
プロが監修しました。



用途に合わせて2タイプ
をご用意いたしました！

ゆめのすみ①

丸七輪に炭を敷き詰めやすくする為に
様々なサイズにカットした**おが炭**が
入っています。

商品CD 309268

1,650^(税別)円/1箱(10kg)

ゆめのすみ②

均一サイズにカットした**おが炭**。
1日あたりの売上が安定して高い、
曜日の売上格差がない店舗やお客様の
滞在時間が長いお店に最適です。

商品CD 309269

1,850^(税別)円/1箱(10kg)



We recommend it!! 私たちがオススメします!!



飲食店オーナーK様

【ゆめのすみ】は、火力が強く、燃焼時間が長いので火持ちがよく、素材そのものの風味を生かすとてもパフォーマンスに優れた炭です!



こだわりの品質を現地で確認してきました!

日本から 5600 km離れた、世界のなかでもおが炭の品質が高いとされる【インドネシア・スラバヤ】で最大の炭工場。約 1,000 の炭窯がある広大な敷地のなかでほとんどが手作業でつくられています! パワフル営業マン石橋が、おが炭になる前のチップの状態から焼き上げた炭を取り出し梱包、大きなトラックに積み込み日本に出発するところまでを見届けてきました!



現地スラバヤのスタッフの皆さんが1つ1つ心を込めて丁寧に作られた炭です。大切に販売したいと思います!

販売リーダー担当!



いつものお酒と一緒に 1個からご注文可能! 1個から届くので置き場所にも困りません!

ゆめのすみ①



丸七輪に炭を敷き詰めやすくする為に様々なサイズにカットしたおが炭が入っています。

商品CD 309268 **1,650** (税別) 円/1箱(10kg) 個

ゆめのすみ②



均一サイズにカットしたおが炭。1日あたりの売上が安定して高い、曜日の上格差がない店舗やお客様の滞在時間が長いお店に最適です。

商品CD 309269 **1,850** (税別) 円/1箱(10kg) 個

ご注文書

お名前	ふりがな	得意先 コード	TEL () -	受付日	担当者
	〒			支払方法 現金・掛売	特記事項

※場合によってはお取引できない場合がございますその際はご了承ください。詳しくは担当営業までお尋ねください。



澤田酒造株式会社
SAWADA SYUZO CO.,LTD.

奈良県の中西部、遠く東に三輪山を望み、
西には万葉集に詠まれる
二上山東麓の扇状地に広がる香芝市五位堂。
大阪府に接し、大阪近郊の住宅地として発展。
人口増加は著しいエリア。
そんな街並みの一面にたたずむ酒蔵がある。

澤田酒造

—SAWADA SYUZO CO.,LTD.—

●七代目 澤田定一良氏



創業は江戸時代末期(1830年)、五位堂の地で紺屋を営む傍ら、周辺の田んぼで獲れた米を使って酒を造ったのが始まりとされている。明治初期には、“造り酒屋”として酒造業を本格化。太平洋戦争を経て純米酒を中心とする高品位志向銘柄『歡喜光』が誕生。やがて

『歡喜光』が全国新酒鑑評会で金賞を受賞した。平成の時代に入り、製造従事者の高齢化などの事情で主要製造工程を協力会社に委託していた期間もあったが、2019年より自社醸造を再開。かつての酒造りを知る蔵人が不在という状況の下、同業他社の協力もあって2020年2月、約30年ぶりに自社での酒造りが復活。



酒造りについて —About Sake Brewing—



休造期間があったことから、長年酒造りに携わってきた熟練の蔵人もいなかったこともあり、自社での酒造りを再開するにあたっては酒造りの道具の入れ替えや様々な失敗なども経験されたという。このような経験もあり、基本に忠実で、丁寧な酒造りを心掛けているといわれた蔵人の言葉には澤田酒造様の酒造りに対する真摯な気持ち・こだわりが感じられた。

代表銘柄 「歓喜光」 —KANKIKO—



▲歓喜光 純米



▲純米吟醸 初穂乃香



▲悠久の光 純米

近年、国内外を問わず様々なコンペティションで賞を獲得。基本に忠実で品質本位の酒を造りたいという思いが感じられる。また、数量限定となるが地元産原料米を積極的に使用することで、地元農業と酒蔵が共に繁栄する持続可能な酒造りにも取り組んでおられるという。

五代目当主 澤田定子氏が音楽

に携わっていたこともあり、クラシックを中心とした音楽学校の経営や、元々は従業員の健康のためにという思いで発酵食品の力に着目し、植物発酵エキスを使用した健康食品も手掛けているなど酒造り以外の事業も手掛けられているのが印象的だった。

新酒

2025収穫

登美の丘ワイナリー醸造

2025

11.3

(月・祝)



水と、土と、人と
サントリーには、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は
情熱を傾けるつくり手たちがいます。

山梨スーパーとは

- ◆ 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2025年
「甲州」由来のほのかな渋みとうまみ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とほのかな酸味が、魚介類のお料理と相性抜群です。



新酒マスカット・ベリーA 2025年
華やかな香りとしっかりと厚みのある味わいが、旬を迎えた根菜類やきのこのうまみをさらに引き立てます。マスカット・ベリーAならではのほのかな甘さとフルーティさにより、甘みのあるお料理とも相性抜群！



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 2025年

カタログ価格 2,200円

OKCD 307287

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かで味わい、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

本

新酒

フロムファーム

マスカット・ベリーA 新酒 2025年

カタログ価格 2,200円

OKCD 307288

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

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"/> 11/1(土)	<input type="checkbox"/> 11/2(日)	<input type="checkbox"/> 11/4(火)	桶谷記入欄 出荷倉庫	桶谷 営業担当名
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していただく必要はありません。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)



GEORGES DUBŒUF ジョルジュ デュブッフ
ボジョレー ヌーヴォー 2025

2025年
11.20(木)
解禁



サントリーの新酒ワイン注文書

申込締切日 2025年 月 日()

ご注文本数をご記入ください

ボジョレー ヌーヴォー 2025 希望小売価格：2,960円	OKCD 307280	750ml	本	オレンジ ヌーヴォー 2025 中瓶 希望小売価格：1,720円	OKCD 307285	375ml	本
ボジョレー ヌーヴォー 2025 中瓶 希望小売価格：1,630円	OKCD 307281	375ml	本	ボジョレー ロゼ ヌーヴォー 2025 "ルーゼ" 中瓶 希望小売価格：1,720円	OKCD 307284	375ml	本
ボジョレー・ヴィラージュ ヌーヴォー 2025 希望小売価格：3,280円	OKCD 307282	750ml	本	ボジョレー・ヴィラージュ ヌーヴォー セレクション プリュス 2025 希望小売価格：4,600円	OKCD 307286	750ml	本
ボジョレー・ヴィラージュ ヌーヴォー 2025 中瓶 希望小売価格：1,920円	OKCD 307283	375ml	本				

ジョルジュ デュブッフ ボジョレー ヌーヴォーツール一覧 ※ツールはなくなり次第終了とさせていただきます。ご了承ください。



貴店名	フリガナ	貴店ご住所	〒 都道府県
ご担当者名			TEL []
お届け先名 ※貴店向けではない場合のみ記入	フリガナ	お届け先ご住所 ※貴店向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 ()

ジョルジュ
デュブッフとは？

ボジョレー ヌーヴォーを世界中に広めた第一人者。*1
 フランスでは公式ニューヴォーコンクールで受賞歴1位
 日本では売上1位の実績を誇る王道ブランドです！



ジョルジュ デュブッフ ボジョレー ヌーヴォー 2025

2025
11.20
THU (木)
解禁

～ 軽やか&フルーティを極めた 『ザ・ボジョレー ヌーヴォー』 ～

果実や花の香りあふれ、軽やかでフルーティな味わい。
 ボジョレー ヌーヴォーならではの魅力がふんだんに詰まった1本。

カタログ価格 2,960円

OKCD 307280

受賞歴

公式コンクール「ボジョレー ヌーヴォーリオン杯2022」にて
 金賞(Médaille d'or)を受賞しました！

本

*1: 受賞歴No1
 リオンボジョレー ヌーヴォー公式コンクール
 ジョルジュデュブッフ調べ(期間:2002年~2023年)、日本未導入製品含む

*2: 売上No1
 インテージSRI調べ(期間:2021年1月~2023年12月)
 全国 SM/CS/酒屋/ホームセンター/ドラッグストア/一般酒店/業務用酒店)

①

②

③

④

⑤



条件	6本以上ご購入 上限1セット	セット	メニュー番号	テーブルテント	差込メニュー	B2ポスター
			番	枚	枚	枚

*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。ツール初回出荷日以降、お申込後約1週間でお届けいたします。

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	フリガナ	貴店 ご住所	〒 都道府県			
			TEL []			
業態 ※○を付けてください	和風居酒屋・洋風居酒屋・ダイニングバー・レストランバー・カラオケ・ カフェバー・立ち飲み・その他()	席数	お取引 酒販店様名	〒 都道府県		
				TEL []		
お届け先名 ※貴店届けではない場合のみ記入	フリガナ	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]当社取り扱いびん商品の内、ビールびん以外(カールスパ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)





PREMIUM FRUIT LIQUEUR

よう振ってこや



果肉を贅沢に使用した
プレミアムリキュール
「よう振ってこや」が
リニューアルしました!



品名	容量	価格(税込)	OK_CD	品名	容量	価格(税込)	OK_CD
北岡本店 よう振ってこや レモン	1.8L	3,850円	151954	北岡本店 よう振ってこや メロン	1.8L	3,850円	151959
	720ml	1,925円	154311		720ml	1,925円	154310
北岡本店 よう振ってこや キウイ	1.8L	3,850円	151955	北岡本店 よう振ってこや グレープフルーツ	1.8L	3,850円	163699
	720ml	1,925円	154308		720ml	1,925円	163700
北岡本店 よう振ってこや 桃	1.8L	3,850円	151956	北岡本店 よう振ってこや いちご	1.8L	3,850円	173560
	720ml	1,925円	154312		720ml	1,925円	173569
北岡本店 よう振ってこや 甘夏みかん	1.8L	3,850円	151957	北岡本店 よう振ってこや うめ	1.8L	3,850円	173573
	720ml	1,925円	154313		720ml	1,925円	173574
北岡本店 よう振ってこや 梨	1.8L	3,850円	151958	北岡本店 よう振ってこや パイナップル	1.8L	3,850円	173570
	720ml	1,925円	154309		720ml	1,925円	173572
北岡本店 よう振ってこや バナナ	1.8L	3,850円	178885	北岡本店 よう振ってこや 温州みかん	1.8L	3,850円	179355
	720ml	1,925円	178896		720ml	1,925円	179356
北岡本店 よう振ってこや りんご	1.8L	3,850円	183320	北岡本店 よう振ってこや マンゴー	1.8L	3,850円	192220
	720ml	1,925円	183322		720ml	1,925円	192221

世界が注目する日本ワイン

桶谷2025年おすすめ

グランポレール 余市・長野

想いをつなぐ日本ワイン



2025年グランポレールブランドアンバサダー 髭男爵ひぐち君

1974年生まれ。福岡県出身。1999年お笑いコンビ「髭男爵」結成。

2015年日本ソムリエ協会認定『ワインエキスパート』を取得し、

2020年『ソムリエ・ドヌール（名誉ソムリエ）』に就任する。

2022年北海道『余市町ワイン大使』として、ワインを通じた広報活動に尽力する。

オンラインサロン『ひぐち君の日本ワイン会』などを中心に活動の幅を広げている。



【名称】 余市ツヴァイゲルトレーベ
【品種】 ツヴァイゲルトレーベ100%
【容量】 750ml
【納価】 2,350円
【商品コード】 OKCD283959

**目を引く鮮やかなルビーレッド。
果実の凝縮感に続く軽快な
タンニンが心地よいミディアムボディ**

■ツヴァイゲルトレーベ種について
オーストリアの赤ワイン用品種。
酸味やタンニンは平均的に穏やかな為、
軽やかで優しい味わい。香り、色は良く、
北海道での赤ワインの主要品種です。



【名称】 余市ケルナー
【品種】 ケルナー100%
【容量】 750ml
【納価】 2,350円
【商品コード】 OKCD282369

**余市の大自然を想わせる爽やかな香り。
果実を絞ったような
みずみずしい味わいが特長。**

■ケルナー種について
ドイツのヴェルテンベルク地方で生まれた
白ワイン品種。ドイツと気候が似ている北
海道で広く栽培されており、特に余市町
で栽培されるケルナーは、よりアロマティッ
クでボディのしっかりしたものが多い。



【名称】 長野メルロー
【品種】 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨ
【容量】 750ml×12本入
【納価】 3,400円
【商品コード】 OKCD288105

**長野県の自社畑と契約農家のぶどうを
小樽でゆっくり熟成。まるく包み込む
様な柔らかな味わいのメルロー。**

■メルロー種について
フランス・ボルドー原産で、世界中で最も
広く栽培されている黒ブドウ品種の一つ。
果実味豊かでタンニンが比較的柔らかく、
酸も穏やかである事から、口当たりが
滑らかで親しみやすいワインが生まれ易い。



【名称】 長野シャルドネ
【品種】 シャルドネ100%
【容量】 750ml×12本入
【納価】 3,400円
【商品コード】 OKCD272234

**桃やパイナップルのような華やかな香りに、
樽由来のヴァニラの香りが寄り添います。
フレッシュなのに厚みもあるバランス型。**

■シャルドネ種について
原産地はフランス・ブルゴーニュ地方。
比較的ニュートラルな香味特性を持つ
品種とされており、ブドウ自体の香りは
控えめ。そのため、ワインのスタイルは産地
や醸造方法の影響を強く受ける。

想いをつなぐ日本ワイン



一杯のコーヒーで
世界を旅する体験を。

Terra
Coffee
Roasters

ABOUT

TERRA COFFEE ROASTERSの“terra”は“terroir”に由来し、生産地から消費者に届くまでの背景を表します。私たちは、テロワールの風味を活かし、生産地にいるような体験を提供します。あなたが飲んだことのない、スペシャルティコーヒー。

OUR ACHIEVEMENT



- ・ミシュラン掲載のレストランや有名ホテル、一流企業にも導入。
- ・2022年5月、世界最大級デザインコンペ「A'Design Award & Competition」のグラフィック部門で最高賞Platinumを受賞。

SPECIALTY COFFEE?



スペシャルティコーヒーは生産背景の説明はもちろん、品質からカップに注ぐまでの徹底した品質管理を行ったコーヒー豆で、コーヒーの中でも最高品質と言われています。また、ユニークな風味が特徴的で、ストロベリーやジャスミンなど幅広いフレーバーで表現されるところも大きな魅力です。

SHOP
INFORMATION

TERRA COFFEE ROASTERS 江坂公園 Roastery
〒564-0062 大阪府吹田市垂水町3-30-9
Hours: Mon-Tue 12:00-17:00, Thu-Sun 10:00-17:00, closed on Wed

TEL : 06-7507-2017
IG : @terracoffeeoasters
Email : good-coffee@terra-coffee.co



新商品

アイスラテやアイスコーヒーに最適

COFFEE LIQUID

いつでも、どこでも。最高のコーヒー体験を。

厳選したスペシャルティコーヒーを使用し、抽出不要で手軽に本格的な味わいを提供できる業務用コーヒーリキッド。

おすすめポイント

簡単オペレーション

- ・抽出不要、そのまま注ぐだけで提供可能
- ・ミルクと混ぜればカフェラテ、水と氷でアイスコーヒー
- ・誰でも安定した品質で提供可能

スペシャルティコーヒー

- ・厳選されたコーヒー豆を使用
- ・豆の個性を活かした深みのある味わい
- ・砂糖・添加物不使用でピュアな味わい

幅広い用途

- ・レストラン、居酒屋：食後の一杯に
- ・ホテル、旅館：朝食やウェルカムドリンクに
- ・カフェ、バー：カクテルやデザートアレンジにも

ロス削減&安定供給

- ・1パックで複数杯分！必要な分だけ使用可能
- ・コーヒーマシン不要で設備投資の負担を軽減
- ・廃棄リスクを抑え、オペレーションコストを最適化

- ・内容量 : 1,000ml
- ・推奨 : 10倍希釈/杯
- ・杯数 : 約65杯~44杯(180~250mlの場合)
- ・賞味期限 : 未開封:14ヵ月/開封後:4ヵ月

¥4,900/本

5本以上のご発注で送料無料!!

全自動エスプレッソマシン無償レンタルサービス

“本格”スペシャルティコーヒーでお店の価値・福利厚生などを更に高めませんか？



選べる定期コース

マシン付き
月間10kg以上のご発注
¥5,400/kg

マシン付き
月間3~9kg以上のご発注
¥7,400/kg

豆のみの場合
¥5,400/kg

✓店舗やオフィスなどの規模に合わせたマシン選定も可能です。

レジが変われば
店舗の未来も変わる。

USENレジ
2025年3月末リリース

USENレジのメリットは？

レジ専任スタッフが訪問し、導入前の操作トレーニングと導入後のアフターフォローを全国で標準対応。

急なトラブルにもオンラインサポートで迅速に対応します。自社開発のローカルルーターを活用し、

レジシステムの状態をリアルタイムで遠隔監視。トラブルを即時に検知し、原因を迅速に特定。早期解決を実現します。



サービス紹介サイト

POINT 1 /

タフで使いやすいハードウェア



POINT 2 /

飲食店に特化した連携システム



POINT 3 /

全国365日 圧倒的なサポート体制



店舗・施設の困った まるっとDX



店舗運営を追求した
オリジナルハードウェア

お任せください

USEN レジ



1台で主要ブランド網羅
USENレジとの連携も

お任せください
USEN PAY



工事不要、容量無制限
業務用Wi-Fi

お任せください
USEN AIR UNLIMITED



現金もまとめて
簡易レジ一体型
キャッシュレス決済

お任せください
USEN PAY+



防犯・分析を
兼ね備えたAIカメラ

お任せください
USEN Camera



店内演出のすべてがこれ1台
BGM×映像×エンタメ

お任せください
USEN MUSIC Entertainment



スタッフ不足は
配膳ロボットで解決

お任せください
配膳・運搬ロボット



こんな方におすすめ！
豊富な機能や安心のサポート体制！
1つでもご興味あればお問い合わせください！



サポート体制…コールセンターは24時間365日のサポート
※必要に応じて訪問対応も可能（無償）



席数の目安…15席以上～大規模 15席未満もちろんOK！



飲食店業態…居酒屋 / カフェ / 焼肉屋 / ラーメン屋 /
レストラン / 等々飲食店全般

✓ \check ! /

1分で回答完了！
アンケートにご協力ください！
「DX最適提案へのヒアリング」



上記QRコードを読み込みご回答ください。

USEN ハンディ

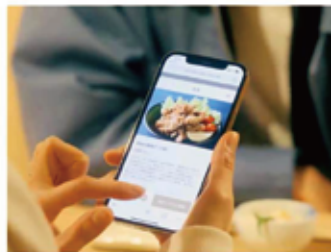
お任せください



耐久テストを重ねて開発した、
折畳み式の専用ハンディケース。
非接触のマグネット充電を採用。

USEN Mobile Order

お任せください



✓ オーダー端末を購入いただく必要が
ないので導入コストを抑えて、
機会損失を防いで客単価UP!

USEN Tablet Order

お任せください



✓ USEN特別設計で大きく、見やすく、
魅力的なデザイン性と機能面も充実
したタブレットオーダー。

●本誌に記載されている社名および商品名製品は各社の商標または登録商標です。●記載されている写真、画像の一部はハメコミ合成のため実際の商品と異なる場合があります。●サービス内容、設置、画像転載は禁じます。●記載されている内容は2025年4月現在のものです。

●お問い合わせはこちら

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

一般社団法人 大阪府飲食業経営審議会

VISION やるやん！大阪の飲食！～大阪の魅力を未来に繋げる～

MISSION 次の世代に未来ある外食業界にしてバトンを渡す

VALUE 行政とのパートナーシップを深める

Love Eats!!
OSAKA
飲食を通じて日本の未来を築く

大阪府は食い倒れの街。家族経営店舗から上場企業まで、様々な飲食店とそれを支えるパートナー様やメーカー様があります。そのほとんどの組織で共通して起こっている事態は『人材不足』。このまま仕方ないと手をこまねているより『次の世代に飲食業はカッコいいんだぞ！こんなに社会の役に立つんだぞ！』という姿を作り、次世代に今より少しでも明るい未来を創りたい。

賛同メリット①：知レル

- ・最新行政情報の取得、行政手続き支援
- ・外食トレンド情報
- ・人脈紹介(専門家、繁盛店オーナー、パートナー企業 etc)
- ・全国ネットワーキング(日本全国支部との繋がり etc)

賛同メリット②：得スル

- (人材)シェアフル株式会社
限定価格のサービス手数料での提供
- (販促)ルート株式会社
100商品以上の外食向けDXサービスを限定価格で提供
- (集客)株式会社トイポ
会員アプリ内で店舗PR

そのほか魅力的な入会者向けコンテンツをご用意しております！

加入にあたりお願いしたいこと

<必須でお願いしたいこと>

- ・不定期実施のアンケート回答 *回答がない場合、会員特典が受けられません。
- ・審議会アプリのダウンロード、入会フォームの入力

<任意でお願いしたいこと>

- ・毎月開催の「意見交換食事会」への参加
- ・不定期開催のイベント(BBQ、旅行など)への参加

*大阪府で飲食業を営んでいることが加入の条件です。

審議会アプリ



賛同費・年会費：0円



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

○ 「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
→ 厨房、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。

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
 - ✓ 店外へのたばこの煙の流出防止措置が取られていること

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

下記にご相談ください

- ・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

下記にご相談ください

- ・大阪府の相談窓口
- ・JTの分煙コンサルタント

リカー&フード フェス



日時

2026年4月21日

火 10:00 ~ 18:00

2026年4月22日

水 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)

OKETANI LIQUOR & FOOD FES 2026

ともに築く、外食の未来。
今こそ"選ばれる店"へ

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95.4%!
- 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・繁盛支援関係も出展予定。
- 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

2026年3月位にご案内状が完成しますので、ご案内希望の方は下記へご連絡いただくか当社 Facebook、ホームページをご確認下さい。

ホームページ



HOME PAGE



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

フェイスブック



facebook



<https://www.facebook.com/sakeoketani/>



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。お車でのご越しの場合は、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