

いつもお世話になります！桶谷通信 第49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49刊の表紙は…

ボトルワールドOKが 新たなショップをオープン！ その名も「おきなや本店」

おきなや本店 店長よりご挨拶



おきなや本店 しまだ ゆきえ
店長 島田 幸咲

生鮮&業務スーパー ボトルワールドOK、シャトレゼ、
24時間フィットネス Life Fitなどを営業するボトルワールド
OKが、2034年の創業100周年に向けて新しいショップを
オープンします！

屋号の「おきなや本店」は1934年創業時の屋号。
時間があるとなついつい行きたくなる「酒と食のセレクトショ
ップ」になります。

お酒をメインに添え、清酒発祥の地ならではの地酒の取り揃
えに、ワインルーム内でのナチュラルワイン、日本ワインの展
開、クラフトビール、ウイスキー・ジン、果実系リキュールを品
揃え。

お酒に合うおつまみ、菓子に、ナッツやドライフルーツの量
り売りに、イートインスペース店頭にはテラス席を設けてい
ます。

ご来店お待ちしております！

目次

- P1~2 12月16日開店！当社グループ新業態 酒と食のセレクトショップ「おきなや本店」
- P3~4 12月30日晦日早朝搾りたて無濾過生原酒！「純米生生」
- P5~6 12月26日まで6本で1本サービス！「スパークリングワインプロモーション」
- P7~8 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」
- P9~10 ほのかな甘い陸の香りと吉野杉の香りの調和「吉野杉ハイボール」
- P11~12 スコッチシングルモルト超お得キャンペーン！「ザ シングルトン ダフタウン12年・15年」
- P13~14 いい茶こが飲めるお店が増えます！「いい茶こ新規取扱いキャンペーン」
- P15~16 いいちこ新規取扱いで1ケース進呈！「いいちこ新規お取扱い応援キャンペーン」
- P17~18 富山のウイスキーで、北陸産の青梅を漬けた「三郎丸蒸留所のウイスキー梅酒」
- P19~20 飲食企業特化型 オリジナルグッズ制作「TRIPLE NAME」
- P21 桶谷日本酒チームのイチオシ！冬の日本酒「桶谷セレクトション」
- P22 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！
- P23~24 飲食店オーナーがお客様に推したくなる炭「ゆめのすみ」
- P25~26 奈良酒蔵訪問記「河合酒造」
- P27 2026年4月21・22日開催決定！「桶谷リカーアンドフードフェス2026」

12/19 (FRI) GRAND OPEN

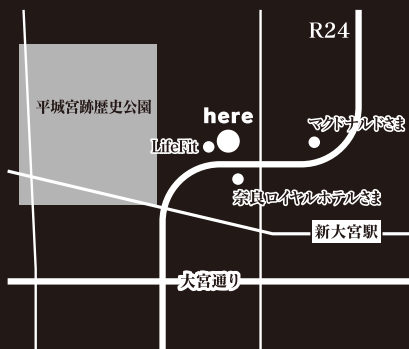


est. 1934

おきなや本店

Okinaya Honten

株式会社桶谷ホールディングスグループは1934年大阪市生野区に「おきなや本店」の屋号で酒類販売を始めた事が起源となっています。当店は2034年の創業100年を目前にして創業の原点に立ち返り、おきなや本店を屋号にした「時間があるとなついつい行きたくなる酒と食のセレクトショップ」です。



SHOP INFORMATION
OPEN. 10:00-19:30
No regular holiday once per month
2026年2月より毎月1回不定休有



おきなや本店 店長
しまだ ゆきえ
島田 幸咲

Opening Special Event

12/19(Fri)、20(Sat)、21(Sun)

ワインルーム内でのソムリエ厳選のナチュラルワインと日本ワインの品揃え。清酒発祥の地、地元奈良の酒蔵で醸された珠玉の地酒。全国津々浦々のクラフトビール、こだわりのウイスキーやジン。そんなお酒に合う、量り売りのナッツやドライフルーツ、おつまみにお菓子、更にはワイングラスや酒器など幅広い商品を取り揃えいたしました。

落ち着いた空間でゆっくりとお楽しみくださいませ。



2026年1月中旬～下旬より
店内イートインスペース
店頭テラス席で
飲食が可能になります

ナチュラルワインや日本ワイン
地酒やクラフトビールを
グラスでご提供します

年末年始営業時間のご案内

12月31日(水)

18:30閉店

1月1日(木)▶1月3日(土)

休業

1月4日(日)

通常営業

Event①

ご来店のお客様にオリジナルデザイン
折りたたみエコバッグプレゼント!



先着
1,000名様に

カラーは2種類

Event②

おきなや本店インスタグラムアカウント
もしくはLINE公式アカウントへの
フォローで、奈良の銘品詰め合わせ
プレゼント!

Follow me!



3日間合計
300名様に



Event③

12月25日(木)まで

ワイン全品
量り売りナッツ・ドライフルーツ

店頭表示価格より
10%OFF



Stamp Card

おきなや本店でお買い物をして
スタンプGET!
スタンプを10個貯めると、もらって
嬉しい素敵な景品をプレゼント!

何が貰えるかは
その時のお楽しみ!



景品はシーズン毎に
変わります。

スタッフ一同、たくさんのご来店をお待ち致しております。

今年もこのお酒の季節がやってきました
12月30日晦日早期しぼりたて

じゅんまいなまなま
純米生生

無濾過生原酒

原料米は全て奈良県産100%にこだわり
 年に1度だけ、奈良の歴史ある酒蔵2社が
 当社のためだけに醸す特別な日本酒
 それが『純米生生』

お正月のおめでたい席には特別なお酒で
 お祝いしてください。

今年も私たちが
**愛情込めて
 造ります!**

受注締切
**12/27(土)
 まで**

山麴四段仕込は
 華やかな香りがフワッと広がっ
 まるやかな甘さと深い味わい。
 味付の濃いおせち料理と
 よく合います!!

山麴
 四段仕込み
 を造る

奈良県吉野郡が誇る老舗蔵。
 「豊祝」ブランドでお馴染み
 美吉野醸造 橋本社氏

フルーティーな香りと
 スッキリとしたキシの
 淡麗辛口と上品かつ
 柔らかな旨味が口の中で
 心地良く広がる芳醇旨口。
 どちらも飲み飽き
 しません!!

淡麗辛口
 芳醇旨口
 を造る

奈良県を代表する超有銘蔵
 「豊祝」ブランドでお馴染み
 奈良豊澤酒造 豊澤社長

今年も風味の違う3タイプを数量限定でご用意しました!!



奈良豊澤酒造 純米生生2025 芳醇旨口/淡麗辛口

720ml 1本	各 1,690円 (税別)	1,859円 (税込)
1.8L 1本	各 2,990円 (税別)	3,289円 (税込)

美吉野醸造 純米生生2025 山麴四段仕込

720ml 1本	1,990円 (税別)	2,189円 (税込)
1.8L 1本	3,990円 (税別)	4,389円 (税込)

※箱入りは掲載価格+720ml▶121円(税込)・1.8L▶165円(税込)です。

蔵元様に 純米生生の魅力について 聞いてきました!

純米生生の魅力について教えてください!



【美吉野醸造:橋本杜氏】

私たちが造る純米生生は、濃醇に造っています。
吉野という地は、非常にお米が取れにくい地域です。その大切なお米の旨味をしっかりと酒の味わいに反映することによって、非常に濃醇な味わいに仕上がります。濃醇なだけではなく酸味というキレがありますので、「酸味と旨みの調和」そこを楽しんで頂きたいです。

純米生生は、その名前の通り生酒かつ無濾過生原酒です。一カ月近く長期低温発酵させた純米酒を搾って、濾過や火入れといった長期間保存が可能になる処理を一切行わず、そのまま瓶詰めします。ですので、普段は蔵人しか味わえない唯一無二の純米酒というのが一番の魅力であると考えております。



【豊澤酒造:豊澤社長】

✕ キリトリセン ✕

ご注文書 (桶谷控え)

ご依頼主		お届け先	
お名前 フリガナ	ご連絡先	お名前 フリガナ	ご連絡先
ご住所 フリガナ 〒		ご住所 フリガナ 〒	

ご注文欄					合計	
純米生生	容量	商品コード	本数	金額	本	円
山廃四段仕込	1.8L	2804	本	円		
	1.8L 箱入	2805	本	円		
	720ml	293271	本	円		
	720ml 箱入	293272	本	円		
淡麗辛口	1.8L	201759	本	円	備考	
	1.8L 箱入	101725	本	円		
	720ml	201760	本	円		
	720ml 箱入	2807	本	円		
芳醇旨口	1.8L	49093	本	円		
	1.8L 箱入	49094	本	円		
	720ml	49095	本	円		
	720ml 箱入	49096	本	円		

※受注締切は12/27(土)です。

※箱入りは掲載価格+720ml▶121円(税込)・1.8L▶165円(税込)です。

Sparkling Wine

スパークリングワインプロモーション

Promotion

お申込み締切日 2025年12月26日(金)

同一商品 6本ご注文につき、1本サービス!

ベルトゥーレ ブリュット



フランス
750ml



白・スパークリング・辛口
ぶどう品種: ユニ・ブラン種



フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。りんごや洋ナシのようなフルーティな味わいがどんな料理とも相性抜群。

カタログ価格 **1,020円**

ヌヴィアナ カバ 〈ブリュット〉



スペイン
750ml



白・カバ・辛口
ぶどう品種: マカベオ種、チャレロ種、パレリャーグ種

非常にバランスがよくフレッシュ感が心地よい辛口スパークリングワイン。りんご、洋ナシ、レモン、トロピカルフルーツなどのアロマ。かすかなトーストやナッツの香り。

カタログ価格 **1,230円**

ドゥーシェ・シュバリエ 〈ブリュット〉



スペイン
750ml



白・カバ・辛口
ぶどう品種: マカベオ種、チャレロ種、パレリャーグ種

品種由来のりんご・柑橘類・アーモンドの花などのアロマに、蜂蜜やトーストの熟成香が調和。スッキリした味わいと、きめ細やかな泡で爽快な飲み心地です。

カタログ価格 **1,440円**

ペティアン・ド・リステル [グレープ]



フランス
750ml



ペティアン・やや甘口・酸化防止剤無添加
ぶどう品種: アイレン種主体

フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加の特長の微炭酸ワインのシリーズです。

カタログ価格 **1,710円**

ペティアン・ド・リステル [青りんご]



フランス
750ml



ペティアン・やや甘口・酸化防止剤無添加
ぶどう品種: アイレン種主体

フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加の特長の微炭酸ワインのシリーズです。

カタログ価格 **1,710円**

ペティアン・ド・リステル [ピーチ]



フランス
750ml



ペティアン・やや甘口・酸化防止剤無添加
ぶどう品種: アイレン種主体

フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加の特長の微炭酸ワインのシリーズです。

カタログ価格 **1,710円**

ペティアン・ド・リステル [フランボワーズ]



フランス
750ml



ペティアン・やや甘口・酸化防止剤無添加
ぶどう品種: アイレン種主体

フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加の特長の微炭酸ワインのシリーズです。

カタログ価格 **1,710円**

ペティアン・ド・リステル [ライチ&ピンクグレープフルーツ]



フランス
750ml



ペティアン・やや甘口・酸化防止剤無添加
ぶどう品種: アイレン種主体

フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加の特長の微炭酸ワインのシリーズです。

カタログ価格 **1,710円**

ペティアン・ド・リステル [パイナップル&パッションフルーツ]




フランス
750ml



ペティアン・やや甘口・酸化防止剤無添加
ぶどう品種: アイレン種主体

フルーティーな香りと、フレッシュなフルーツの味わいが魅力。天然の甘みと低アルコール、酸化防止剤・保存料無添加の特長の微炭酸ワインのシリーズです。

カタログ価格 **1,710円**

 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。
お酒は楽しく適量で。

Sparkling Wine

スパークリングワインプロモーション

Promotion

同一商品 6本ご注文につき、1本サービス!

ご注文表

※合計6本以上のご注文を
お願いいたします

①	ベルトウーレ ブリュット	158836	【 】本
②	ヌヴィアナ カバ<ブリュット>	230283	【 】本
③	ドゥーシェ・シュバリエ<ブリュット>	400757	【 】本
④	パティアン・ド・リステル[グレープ]	402928	【 】本
⑤	パティアン・ド・リステル[青りんご]	48413	【 】本
⑥	パティアン・ド・リステル[ピーチ]	49509	【 】本
⑦	パティアン・ド・リステル[フランボワーズ]	60754	【 】本
⑧	パティアン・ド・リステル[ライチ&ピンクグレープフルーツ]	60759	【 】本
⑨	パティアン・ド・リステル[パイナップル&パッションフルーツ]	61632	【 】本

※ご注文をご希望の料飲店様は、必要事項をご記入の上、弊社担当者へお渡しください。

お申し込み先記入欄

お申込締切：2025年12月26日（金）

貴店名 () 様宛	ご住所 〒
TEL	
桶谷 営業担当者名	お申込日 2025年 月 日 ()

※一部、プロモーション対象外になる飲食店様がございます。
ご不明点等ございましたら、桶谷営業担当へお問い合わせください。

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

SUNTORY FROM FARM
Originated in 1925

2025 収穫 新酒

甲州
山梨県産ぶどう100%使用
登美の丘ワイナリー醸造

水と、土と、人と

SUNTORY FROM FARM
Originated in 1925

2025 収穫 新酒

マスカット・デ・ナポリ種
山梨県産ぶどう100%使用
登美の丘ワイナリー醸造

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情熱を傾けるつくり手たちがいます。

徳 登

2023年 SAKURAアワード
FROM FARM 甲州2021
金賞受賞 ※23年12月頃切替予定



私たちも登美の丘ワイナリーでぶどう作りを体感してきました!



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! =



新酒

フロムファーム 甲州新酒 2025年

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味わい、ほどよい洗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

カタログ価格 2,200円

OKCD 307287

本



新酒

フロムファーム マスカット・ベリーA 新酒 2025年

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・厚みがあり、旬の食事によく合います

カタログ価格 2,200円

OKCD 307288

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"/> 10/31(金)	<input type="checkbox"/> 11/1(土)	<input type="checkbox"/> 11/3(月)	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 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)



「キリンウイスキー 陸」キャンペーン

吉野杉ハイボールのご案内



吉野杉ハイボール

ほのかな甘い陸の香りと
吉野杉の香りの調和を
お楽しみください

キャンペーン概要

実施期間 2025年
10月1日(水)～12月31日(水)

対象商品 キリンウイスキー 陸
(4Lペット・500mlボトル)

内容

① 吉野杉ハイボール キャンペーン

吉野杉ハイボールをメニューとしてお取扱いいただける店舗さまへ

「吉野杉スティック」のサンプル(6本入)をご提供いたします。

※吉野杉応援企画(裏面上部参照)に賛同していただける店舗さまに限りです。
※専用POP等(裏面下部参照)のご使用を必須とさせていただきます。
※すでに「陸」をお取扱いされている店舗さまも対象です。その場合、下記②のキャンペーンも対象といたします。

② 新規お取扱いキャンペーン

新たに「陸」をお取扱いいただける店舗さまに以下のとおり、

サンプルをご提供いたします。

「4Lペット」をご購入 1本の購入で、4Lペット1本をご提供。

「500mlボトル」をご購入 3本の購入で、500mlボトル1本をご提供。

※サンプルのご提供は、複数本ご購入いただいた場合も1本を上限とします。
※上記①のキャンペーン参加店舗さまに限り、すでに「陸」を取扱いされている店舗さまも対象といたします。

※①②のキャンペーンは併用いただけます。
※上記キャンペーンは、1店舗さま1回限りの適用となります。
※貴店メニューへのご掲載をお願いいたします。

キリトリ

貴店様名:	〒
ご注文数: <input type="checkbox"/> 「キリンウイスキー 陸」500ml ボトル <input type="checkbox"/> 「キリンウイスキー 陸」4Lペット <input type="checkbox"/> 商品不要(吉野杉ハイボールの導入のみ)	本 本 TEL:
お届け日	備考

陸専用ツール

吉野杉スティック (6本入)	有/無	陸 専用ジョッキ (380ml / 12個入)	セット
陸 専用タンブラー (380ml / 12個入)	セット	陸 ボトル用ポアラー ※25ml 抽出	個
陸 専用大ジョッキ (700ml / 6個入)	セット	陸 ペット用ポンプ ※25ml 抽出	個

商品POP

陸 ポスター (B2 or 短冊)	枚	キリンウイスキー 陸 テーブルテント	枚
吉野杉ハイボールA4ポスター【A】	枚	吉野杉ハイボールA4ポスター【B】	枚
吉野杉ハイボールA4ポスター【C】	枚	吉野杉ハイボールテーブルテント【A】	枚
吉野杉ハイボールテーブルテント【B】	枚	吉野杉ハイボールテーブルテント【C】	枚

ご用命は 株式会社 桶谷大阪営業本部 まで

TEL 06-6541-2365

FAX 06-6541-2366

※上記にご記入いただき、弊社営業、もしくは配送担当者にお渡し下さい。



陸
Non-Chill Filtered

＼ 吉野杉応援企画！ ／

吉野杉ハイボールとは

吉野杉澄み渡る、一杯。

吉野杉ハイボールは、「キリンウイスキー陸」に「吉野杉スティック」をあらかじめ漬け込みすることで、豊かな杉の香りをプラスした新感覚ハイボールです。

●「吉野杉スティック」とは

奈良県吉野郡の「吉辰商店さま」が製造する吉野杉をスティック状に加工したものです。漬け込むことで、吉野杉の香りがお酒に移り、樽熟成したような芳醇な香りとコクを楽しめます。杉材を酒樽や懐石箸に加工する過程で出た廃材を利用しており、ECOやSDGsの観点でも意義ある取り組みです。



吉辰商店 吉井辰弥さん

※スティックの漬け込みは、500mlボトル1本に対して、吉野杉スティック2本程度を推奨しています。
※お取扱いにあたり「特例適用混和の開始の申告」を所轄の税務署に申請する必要があります。

KIRIN WHISKEY

陸



「キリンウイスキー 陸」の特徴

ポイント

陸 ソード

1:5

キリン 陸ハイボールは、
1杯あたり25mlでOK!
(一般的なウイスキーは30ml)

通常ウイスキーより度数が5～10度ほど高く、
味わいや香り高い分、約5ml少ない25mlでご提供ください。
500mlは20杯分、4Lペットでは160杯分です!

「キリンウイスキー 陸」専用グラス



●タンブラー
薄口のハイボールに適したタンブラーです。陸の華やかな香りと柔らかな味わいを引き立てます。



●ジョッキ
ハイボールに特化した飲みごたえ十分のジョッキです。豪快に飲み干しながらお料理とマッチングのよい陸の味わいを演出します。

商品POP
のご提供



【料飲店様向け】 新規ご導入のご提案

シングルトンとは・・・
味わい深く、親しみやすい
非常にバランスのとれたシングルモルト

ザ・シングルトン ダフタウン12年はお食事との相性が非常に良く、
カジュアルに楽しめるモルトウイスキー。

さらにプレミアムなハイボールでお食事と共に・・・
贅沢にザ・シングルトン15年もお試しください。



ザ・シングルトン・ダフタウン 12年
リンゴの爽やかなフレーバー

ザ・シングルトン ダフタウン12年はお食事との相性も
非常に良く、カジュアルに楽しめるモルトウイスキー。
和のお料理や、肉料理、スモーキーな焼き鳥など
食事の相性の幅が広いです。
希望小売価格 ¥5,000



なぜ、鮭（サーモン）??
ブランドシンボルとして、ザ・シングルトンの
一滴一滴に使われるハイランドの
清らかな水を象徴する存在として、
サーモンがブランドのシンボルに・・・



ザ・シングルトン・ダフタウン 15年
蜂蜜のアロマ、新鮮なフルーツの香り、
ドライなフィニッシュ

12年のフレッシュさと熟成由来のなめらかさ、
この素晴らしい組み合わせを楽しむ。
食事との相性も抜群で飲みやすいシングルモルト
希望小売価格 ¥8,500

- ・すぐ飲みやすい爽やかな味わい
- ・お料理に合うプレミアム・モルト・ハイボール
- ・目立つボトルがお客様の興味を引きます

アップルバイ
ドライフルーツ

豊かなフルーツ
シェリー樽由来

ナッツの香り
モルトの風味

リンゴのような
爽やかさ
特にハイボールで
感じます



ご新規お取り扱い条件

実施期間：2025年11月1日～2026年2月末まで

提供条件：ザ シングルトン ダフタウン12年 15年 **1本をご注文につき、ご注文商品のサンプルボトル1本を進呈します。**

※ご注文回数は初回の1回のみです。**上限ご注文数6本**とさせていただきます。
2025年 8月1日以降お取り扱いがなければ新規導入とさせていただきます。

【ザ シングルトン ダフタウン 12年・15年のご提案】

◆プレミアム・モルト・ハイボール

ザ・シングルトン ダフタウン12年はハイボールがおススメ。
非常にバランスのとれた、なめらかで親しみやすいシングルモルト。

◆コスパの高いウイスキー

希望小売価格 ¥5,000(2024年4月以降)でありながら
プレミアム感のある味わいは、新たなプレミアム・ハイボールとして
ご提案いたします。

ウイスキーの価格

シングルトン・ハイボールの攻略ゾーン



お申込用紙

ご注文商品	ザ シングルトンダフタウン 12年 700ml	本数	本
	ザ シングルトンダフタウン 15年 700ml	本数	本
貴店様名	ご注文者様名		
電話番号	ご帳合名		
お届け先住所	到着希望日 月 日 ()		

ご発注等は営業担当者にご確認ください。

株式会社 桶谷

いい茶こが飲めるお店増えてます!!

ブームなのか?

なんでこんな忙しい?

飲んで…

新しいもん好き!?

縦型ショートドラマ

いい茶こ酒場ストーリーズ動画公開中!

料飲店
関係者の皆様、
必見です!

いい茶こブームに翻弄される居酒屋のリアルな様子を描いたショートドラマはこちら!



いい茶こ

iichako is Mellow & Harmony.



まあるい緑茶ハイ。

いい茶こは、いいちこと緑茶の香りと
うまみがまるやかに調和した、まあるいおいしさの緑茶ハイ。
きっと飲む人の心までまあるくする味わいです。



いい茶このメニューを導入していただくと
備品を提供いたします!



A4差込メニュー×10枚



うれしの茶葉(18個入り)×1袋



グラス(14オンス)×12個



マドラー×20本

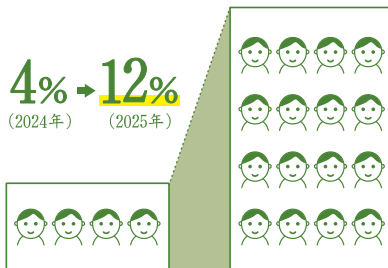
いい茶こをオススメする「3つの理由」

①「お茶割り」がジャンルに

ハイボール	000円
メガハイボール	000円
ハイボール	000円
レモンサワー	000円
トマトサワー	000円
お茶割り	000円
ジャズミン茶ハイ	000円
ウーロンハイ	000円
いい茶こ	000円

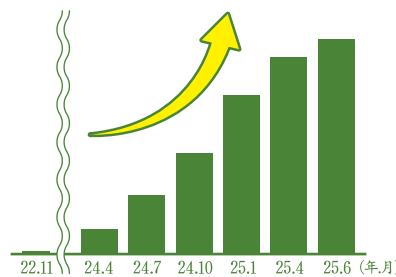
ハイボール、レモンサワーに次ぐ第三のトレンドとしてお茶割りが注目を集めています。

② 認知度UP



料飲店関係者様の中で「いい茶こ」の認知度が上がっています。※自社調査より

③ 飲めるお店UP



2022年に誕生したいい茶こは、全国のお店で取り扱いが増えていきます。

かんたん

水出し緑茶ティーバッグを使って提供する方法

おいしい

- 1 グラスに氷を入れる
- 2 ティーバッグを1つ入れる
- 3 いいちこ1:3水の割合でグラスに注ぐ
- 4 マドラーを添えて3秒ステアしてお客様へ提供する
- 5 お客様に自分の好みの濃さで味わっていただく
- 6 おかわりはティーバッグの残ったグラスに「いいちこ」水割りをそそぐ

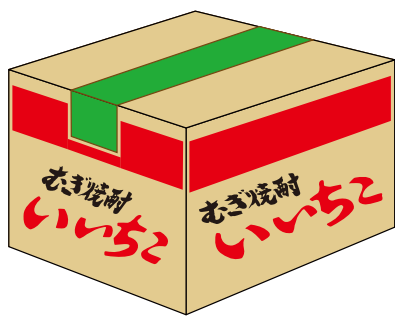
※ティーバッグ1つで3杯分使用可能です

いい茶こメニュー新規お取り扱い 申し込み用紙

取扱有無	<input type="checkbox"/> 現在いいちこ取扱い有 <input type="checkbox"/> 新規いいちこ取扱い	
飲食店様情報	貴店名	ふりがな
	〒	電話番号
帳合酒販店様情報	都道府県	ご担当者様
	〒	電話番号
帳合卸店様	都道府県	ご担当者様
(送付先FAX番号) 0978-33-3030		三和酒類(株) 営業課 宛
申込期限: 2026年6月30日		※いただいた個人情報は本キャンペーン以外には使用いたしません。

飲食店様でのいいちこ商品の **新規お取り扱い** に際し、
ご採用のいいちこを **1ケース** ご進呈いたします。^{*}

※初回納品とは別途 1 ケース差し上げます。



※商品は弊社が酒販店様から購入させていただきます。

※複数のいいちこ商品をご採用の場合はいずれか 1 商品をお選びください。

新規お取り扱い オンメニューの飲食店様



or



1 **新規オープン**の飲食店様

2 **いいちこ商品**を新規でお取扱いの飲食店様



いいちこアイテムの追加取扱いの場合は **キャンペーンの対象となりません**。

(例) いいちこ 900ml(25%)のお取り扱い飲食店様にいいちこシルエット 720mlが採用。

キャンペーン参加条件

① いいちこ商品をドリンクメニューに **オンメニュー**



② メニュー画像のご提出

③ 納品実績のご提出 (酒販店様→三和酒類)

キャンペーン対象期間終了後 (2026年8月頃) に、**いいちこ商品導入後の実績を確認**させていただきます。対象となる飲食店様の実績の共有にご協力をお願いいたします。



※ 差込メニューや短冊メニューでのオンメニューは **キャンペーンの対象となりません**。



ドリンクメニューは弊社でも作成可能です。その際、お申込みよりお届けまでに **約6週間**お時間を頂戴いたします。詳細は弊社営業担当者にお問い合わせください。

三和酒類が飲食店様のご負担を軽減します！

いいちこ新規お取り扱い応援キャンペーン 申し込み用紙

申込期間：2026年6月30日まで

FAXで申し込みの方は下記項目にご記入ください。右記QRコードの入力フォームやお申し込み専用アドレス「<https://questant.jp/q/iichiko2025>」からもご記入いただけます。手書きよりも短時間で済みます。

推奨



採用情報	※ <input type="checkbox"/> 新規オープン(開店日: 年 月 日) <input type="checkbox"/> いいちこ新規お取り扱い			
	ドリンクメニュー掲載予定月	月	ドリンクメニュー掲載までの差し込みメニュー 希望枚数※弊社より酒販店様へ郵送	枚

ご採用商品名	<input type="checkbox"/> いいちこ(25%)900ml <input type="checkbox"/> いいちこシルエット720ml <input type="checkbox"/> いいちこ深薫900ml・720ml			
	<input type="checkbox"/> いいちこスペシャル <input type="checkbox"/> いいちこフラスコボトル <input type="checkbox"/> いいちこスーパー <input type="checkbox"/> いいちこ民陶くろびん			
	<input type="checkbox"/> その他 ()			

※協賛品は酒販店様よりお届けいたします。※お届けには本申込書確認後、1週間ほどお時間をいただきます。

飲食店様情報	業態	<input type="checkbox"/> 居酒屋	<input type="checkbox"/> 寿司	<input type="checkbox"/> 割烹・料亭	<input type="checkbox"/> その他()	
	ふりがな				店休日	曜日
	※ 貴店名				座席数	席
	※ ご住所	〒	—	TEL	—	—
帳合酒販店様	※ 店名				ご担当者様名	
	※ ご住所	〒	—	TEL	—	—
	※ 店名	都道				
		府県				
帳合卸店様	※ 店名				ご担当者様名	

※は記載必須項目です。●いただいた個人情報は本キャンペーン以外には使用いたしません。

送付先FAX番号

0978-33-3030

三和酒類(株)営業課

宛

三郎丸蒸留所の ウイスキー梅酒



三郎丸蒸留所のウイスキーで、北陸産の青梅を約1年じっくり漬け込みました。樽熟成した梅酒をブレンドすることで、香り高く奥行きのある味わいに。蒸留所の個性が生きる、飲食店限定の特別な梅酒です。

三郎丸蒸留所がつくる梅酒を、是非飲食店にてお楽しみください。

*アルコール分 19%

北陸産の青梅を使用



おすすめの飲み方

- ・オンザロック
梅本来のフレッシュさと樽熟成由来の深みある味わいをゆったりとたのしめる
- ・ソーダ割
1:3（梅酒：ソーダ）がお食事と併せつつ豊かな味わいとやさしい甘みをたのしめる比率

樽熟成原酒が入ることで冷やした際にも残る味わいが多く、より複雑な味わいをたのしめます。

1800ml OPEN 参考小売3,800円(税抜)

(税込 4,180円)

**※限定流通商品 ※店頭での販売はご遠慮下さい。
※飲食店専用の商品です。**



◀ 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
TEL 0763-32-3032 FAX 0763-32-1251

三郎丸蒸留所のウイスキー梅酒 おすすめの飲み方



- ・ オンザロック
梅本来のフレッシュさと樽熟成由来の深みある味わいをゆったりとしたのしめる
- ・ ソーダ割
1:3（梅酒：ソーダ）がお食事と併せつつ豊かな味わいとやさしい甘みをたのしめる比率

樽熟成原酒が入ることで冷やした際にも残る味わいが多く、より複雑な味わいをたのしめます。

※ラベルデザインは若干の変更の可能性があります。



◀ 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
TEL 0763-32-3032 FAX 0763-32-1251

業界シェアNo.1! 最速仕上げ! 213円(税抜)~!

飲食企業特化型 オリジナルグッズ制作



TRIPLE NAME

オリジナルの
名入れアイテムで
SNS映え!

お店の
認知度UP!



ご来店のお客様に
来店記念を!



お客様自身がSNSにアップ
する際のワンポイントに!



店舗の周年記念
プレゼントに!



LINEでお手軽発注

※その他での対応も可能です

最短14日出荷

※単色、100個までの場合

小ロット可

まずはご連絡ください

※写真は名入れ時のイメージです

TRIPLE THREE
株式会社トリプルスリー

TEL 044-299-9736

MAIL triple.name@333-inc.com



料金表(グラス)

グラス持ち込み可! 手書きデータでも作成可!

他の制作物の場合は別途お問い合わせください。

版代	持ち手なしグラス		ジョッキ		印刷代 (個当たり)	持ち手なしグラス		ジョッキ	
	1色	¥7,500 (税込¥8,250)	¥8,125 (税込¥8,938)	1色		¥213 (税込¥234)	¥250 (税込¥275)		
	2色	¥15,000 (税込¥16,500)	¥16,250 (税込¥17,875)	2色		¥338 (税込¥371)	¥413 (税込¥454)		
	3色	¥22,500 (税込¥24,750)	¥24,375 (税込¥26,813)	3色		¥463 (税込¥509)	¥525 (税込¥578)		

※最小ロット48個〜承ります。※価格はグラスの形状やロゴの形状によって前後致します。※配送料が別途かかります。
 ※版は1年間有効ですので1年以内に追加発注の場合は無料となります。※グラス代が別途かかります。(持込可)
 ※6色以上の印刷の場合、多色割あり。※aiデータ以外での発注の場合、別途データ作成料が発生します。

4色以上も印刷可! 印刷可能な色数に制限なし
 ※再現できる色味に限りがございます。

制作実績多数あり! 下記に記載のないものでも、一度お問合せください!

 <p>グラス(金印刷) @¥280~ (税込¥308~)</p>	 <p>グラス(ロゴ周) @¥320~ (税込¥352~)</p>	 <p>ステンレスカップ(レーザー) @¥300~ (税込¥330~)</p>	 <p>文言系グラス(最小12個〜) @¥250~ (税込¥274~)</p>
 <p>のれん @¥9,000~ (税込¥9,900~)</p>	 <p>Tシャツ @¥990~ (税込¥1,089~)</p>	 <p>エプロン @¥2,200~ (税込¥2,420~)</p>	 <p>前掛け @¥3,750~ (税込¥4,125~)</p>
 <p>コースター(紙・珪藻土・ラバー・コルク) @¥220~ ※ラバーの場合 (税込¥242~)</p>	 <p>割り箸(箸袋入れ) @¥2.8~ (税込¥3.08~)</p>	 <p>皿 @¥250~ (税込¥275~)</p>	 <p>ガラス製カスターセット @¥213~ (税込¥234~)</p>

ご注文から納品までの流れ

発注〜納品まで弊社の専属スタッフがしっかりと対応させていただきます!!



色数やロゴの形状によって納期が異なりますので、詳しくはTELまたはLINEからお気軽にお問い合わせください。

桶谷の日本酒チームが「これだ!」と思った蔵の中からイチオシ日本酒をお届けします。

冬の日本酒

「桶谷セレクション」

産地・秋田県 蔵元・飛良泉本舗
飛良泉 山廃純米 マル飛しほりたて
 酸の透明感唯無二。瑞々しさと甘酸つばさ全開で、
 最後まで飲み飽きしない軽快さも兼ね備えています。

1



出荷可能日 12月15日

日本酒度:-13
 酸度:2.9
 アミノ酸度:非公開
 度数:14度

限定 90本

1.8L瓶 **3,600円**
 (税込3,960円)

産地・福島県 蔵元・名倉山酒造
名倉山 純米吟醸原酒しほりたてCode-N
 フレッシュ&ジューシー+きれいなあま。麴米の精米歩合を
 45%とすることによりさらにジューシーで綺麗な酒質に
 仕上げました。

2



出荷可能日 12月10日

日本酒度:+3
 酸度:1.4
 アミノ酸度:1
 度数:15度

限定 90本

1.8L瓶 **3,100円**
 (税込3,410円)

産地・滋賀県 蔵元・吉田酒造
竹生嶋 初しほり 純米吟醸原酒
 フレッシュでほのかな甘みがあり、微炭酸を感じられる酒を
 目指して丁寧な造り/丁寧な搾り/丁寧な瓶詰を心掛けて「
 初しほり」をお届けします。

3



出荷可能日 12月8日

日本酒度:±0
 酸度:1.8
 アミノ酸度:1.4
 度数:15度

限定 72本

1.8L瓶 **3,000円**
 (税込3,300円)

産地・奈良県 蔵元・今西清兵衛商店
春鹿 純米吟醸しほりばな
 さらにとした喉越し/上品さ/しほりたてが奏でる
 清涼感溢れる香り/軽やかな旨味。

4



出荷可能日 12月5日

日本酒度:-3
 酸度:1.4
 アミノ酸度:1.4
 度数:16度

限定 90本

1.8L瓶 **3,200円**
 (税込3,520円)

産地・広島県 蔵元・賀茂泉酒造
賀茂泉 搾りたて生原酒AmourforOyster
 原料米は地元産の酒造好適米100% (原形精米の採用)。
 9号系の「広島令和1号酵母」で醸したフレッシュ感のある味わい。

5



出荷可能日 12月8日

日本酒度:+1
 酸度:1.7
 アミノ酸度:非公開
 度数:17度

限定 72本

1.8L瓶 **3,200円**
 (税込3,520円)

産地・徳島県 蔵元・本家松浦酒造場
鳴門鯛 新酒しほりたて純米生原酒
 しほりたてならではのフレッシュで爽やかな吟醸香と
 力強さが特徴。キレの良さをしっかり感じる事ができます。

6



出荷可能日 11月15日

日本酒度:±0
 酸度:1.4
 アミノ酸度:1.1
 度数:14度

限定 90本

1.8L瓶 **3,400円**
 (税込3,740円)

産地・高知県 蔵元・酔鯨酒造
酔鯨 純米吟醸吟麗しほりたて生酒
 しほりたてならではのフレッシュで爽やかな吟醸香と
 力強さが特徴。キレの良さをしっかり感じる事ができます。

7



出荷可能日 11月15日

日本酒度:+6
 酸度:2.0
 アミノ酸度:1.5
 度数:17度

限定 126本

1.8L瓶 **2,840円**
 (税込3,124円)

産地・長崎県 蔵元・重家酒造
よこやま 純米吟醸 Silver 超辛7
 最高峰の山田錦のお米を精米歩合超50% (精米55%まで
 磨き込んだ) 日本酒。ジューシーでほのかな甘みが口の
 中に広がります。

8



出荷可能日 11月15日

日本酒度:非公開
 酸度:非公開
 アミノ酸度:非公開
 度数:15度

限定 90本

1.8L瓶 **3,100円**
 (税込3,410円)

キリトリセン

ご注文書

お名前	ふりがな	得意コード	TEL	() -
ご住所	〒	支払方法	現金・掛売	特記事項

No	商品名	容量	桶谷コード	価格	出荷可能日	本数	合計金額(税抜)
1	飛良泉 山廃純米 マル飛しほりたて	1.8L瓶	313977	3,600円(税込3,960円)	12月15日	本	円
2	名倉山 純米吟醸原酒しほりたてCode-N	1.8L瓶	313978	3,100円(税込3,410円)	12月10日	本	円
3	竹生嶋 初しほり 純米吟醸原酒	1.8L瓶	313979	3,000円(税込3,300円)	12月8日	本	円
4	春鹿 純米吟醸しほりばな	1.8L瓶	100867	3,200円(税込3,520円)	12月5日	本	円
5	賀茂泉 搾りたて生原酒AmourforOyster	1.8L瓶	313980	3,200円(税込3,520円)	12月8日	本	円
6	鳴門鯛 新酒しほりたて純米生原酒	1.8L瓶	313981	3,400円(税込3,740円)	11月15日	本	円
7	酔鯨 純米吟醸吟麗しほりたて生酒	1.8L瓶	104779	2,840円(税込3,124円)	11月15日	本	円
8	よこやま 純米吟醸 Silver 超辛7	1.8L瓶	218800	3,100円(税込3,410円)	11月15日	本	円

- 全品数量限定のため、品切れの際はご了承ください。
- すべて生酒ですので、冷蔵保管し、お早めにお召し上がりください。

受付日	担当
-----	----



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



ゆめのすみ

FROM INDONESIA

飲食店オーナーが

お客様に

推しなくなる炭

「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円/ケース

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円/ケース



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円/ケース 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円/ケース 個

ご注文書

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

※場合によってはお取引できない場合がございますの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。

男 河合酒造株式会社

奈良県橿原市にある今井町いまいちょう。中世の寺内町を原型とし、戦国時代に自治都市として発展し、海の堺、陸の今井」と称される程の商業の中心地だった。現在も約500棟の伝統的建造物が残り、国の重要伝統的建造物群保存地区および日本遺産にも認定されている。このため江戸時代の町並みが残り、非常に風情のある景観を保っている。



河合酒造 —Kawai Sake Brewery—

●16代当主 西川暁子氏



創業300年以上、「順明寺」の移転じゆんみょうじと共に現在の場所に移ってきた河合酒造様。屋号を上品寺屋じょうほんじやといい、歴史的な景観の中で唯一、現在も酒を醸している酒蔵だ。

昔からのお客様には上品寺屋喜右じょうほんじ きえ衛門のお酒ということで【上喜のお酒】などと呼ばれているとか。母屋が国の重要文化財に指定されており、敷地内にはかつて酒造りに使用していた道具が保存され、往時の様子が見える。



酒造りについて —About Sake Brewing—



現在の社長は当主として蔵の責任を担った時には造りのことは全くわからなかった所からのスタート。

東京都の酒類総合研究所にて醸造を学び、現在に至る。

ヤエガキ式という上槽方法を用い、ゆっくりと時間をかけて搾り、空気に

触れている時間も長い為、ガス感は無くまろやかな味わいになる。流行りのガス感のあるフレッシュな酒質の酒は出来ないが、伝統的で丁寧な酒造りを心掛け、旨い酒を醸すこと。これが河合酒造の酒造りのこだわりと言えるだろう。

代表銘柄 「出世男」 —SYUSSEOTOKO—

縁起のよいネーミングもあり、贈答品としても人気があるという。2024年に品種登録された奈良県オリジナル酒造好適米【奈々露】で醸したお酒も好評。



リカー&フード フェス



2026

OKETANI LIQUOR&FOOD FES 2026

ともに築く、外食の未来。
今こそ"選ばれる店"へ

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)

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せん。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