

いつもお世話になります！桶谷通信 第50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50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
代表取締役社長
おけたに あきひろ
桶谷 晃弘

旧年中は格別のご厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。
昨年は大阪関西万博で飲食業界も大いに盛り上がりました。
2026年はインバウンド需要の高まりと多様な食へのニーズが、市場に新たな活況をもたらすものと期待しております。
この好機を捉え、弊社は創業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」の実現を目指し、皆様と共に飲食業界の発展へ貢献してまいります。
引き続き、ご支援ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。
飲食業界の発展と皆様のご健勝を心よりお祈り申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。

目次

- P1~2 2026年4月21・22日開催決定！「桶谷リカー&フードフェス2026」
- P3~4 桶谷グループPBワイン「ルブラーヴ デブラーヴ」が日本ワインにリニューアル！
- P5~6 幅広いラインナップを手掛けるカリフォルニアのワイナリー「ケンダル・ジャクソン」キャンペーン
- P7~8 今こそ取り入れたい王道ブルゴーニュ「ルイ・ラトゥール&シモネ・フェブル」キャンペーン
- P9~10 「キリン 氷結® コンク」お取り扱いキャンペーン
- 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 1952年から富山県でこだわったウイスキーを作り続ける「三郎丸蒸留所のスモーキーウイスキー」
- P14 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」
- P15~16 JJが市場で急速に浸透中！「ジャスミン焼酎 茉莉花 JJ」ご提案
- P17~18 初期費用ゼロ！デリバリーで売上アップを目指しませんか？「menu」
- P19 インバウンド個人送客にご興味のある店舗様！「楽しいシリーズパス参加店舗募集」
- P20 インバウンド団体送客 日本一の「Tabepark! JAPAN参加店舗募集」
- P21~22 奈良酒蔵訪問記「久保本家酒造」
- P23 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！

リカー&フード

フェス



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2026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140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!
- ⑤ 毎回大好評のスペシャルセミナーも、もちろん開催!
- ⑥ その場で注文できる!(お届けは後日となります)
- ⑦ アンケート・スタンプラリーでステキな景品をGET!

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 >>> 2026年2月1日(日)~2026年4月22日(水)

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

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21日(火)開催セミナー

1 名譽ソムリエ・余市町ワイン大使を務める、あの髭男爵ひぐち君が語る！ 「日本ワイン グランポールの魅力」

ワイン試飲有

講師:髭男爵 ひぐち君

①11:00~12:15

②14:30~15:45 定員 各30名



髭男爵 ひぐち君

4月22日(水)開催セミナー

2 ~外食業界の「歴史」と「いま」から紐解く~ 飲食業の「本質」と「未来」とは？

講師:日本外食新聞編集長 川端崇資氏

●10:30~11:45 定員 72名



川端崇資氏

3 DX、DX言うけど、飲食店のDXって何なん？ 「これから始める飲食店DX」

講師:一般社団法人レストランテック協会 代表理事 山澤 修平氏

進行:株式会社 ケーススタディ 代表取締役 荒井 静雄氏

●12:30~13:45 定員 72名



山澤 修平氏



荒井 静雄氏

4 やるやん大阪presents/焼肉ごりちゃん・おにぎりゴリちゃんがぶっチャける！ 「もう失敗しない！来店まで繋げる最新SNS活用術！」

講師:株式会社 イツショーホールディングス 代表取締役 谷川 翼氏

進行:株式会社 ケーススタディ 代表取締役 荒井 静雄氏

●14:30~15:45 定員 72名



谷川 翼氏



荒井 静雄氏

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 **2026年2月1日(日) ~ 2026年4月22日(水)**



KITANI WINE



OKE

ワイン 1 杯、や

このワインのラベルは、障害のあるアーティストの支援団体「エイブル」
1本につき50円を(株)桶谷よりアートを仕事にできる環境づくり

● 酸化防止剤(SO₂)は極力、非使用。自然酵母発酵。

● 無濾過の為、澱が出るかもしれませんが、飲んでも体に害はございません。

赤 ルブラーヴ デブラーヴ 赤



品 種:非公開(国産ぶどう100%)
生産者:木谷ワイン(奈良県)
容 量:750ml

やさしいイチゴとほのかなミン
トの香り。じゅわっと広がる寄
り添うようなやさしくジューシー
なうまみ。渋み控えめのメディア
ムライトボディです。

【おすすめの料理】

- ・脂の強すぎない赤身肉やタン
(タレ・塩・山葵)
- ・焼鳥(タレ・塩・梅肉)
- ・鶏の唐揚げ・豚しゃぶ
- ・バンバンジー・酢豚
- ・カプレーゼ・トマトを使ったパスタ
- ・イチゴを使ったデザート

桶谷コード 314542 2,200円(外税)

白 ルブラーヴ デブラーヴ 白



品 種:非公開(国産ぶどう100%)
生産者:木谷ワイン(奈良県)
容 量:750ml

新鮮な洋梨や林檎の爽やかな
香り。ヨーグルトのようなやさし
い酸味とまろやかさ。辛口すぎ
ないすっきりまろやか辛口。

【おすすめの料理】

- ・塩系の焼鳥(鉄分の多い部位以外)
- ・脂の強すぎない赤身肉やタン
(塩・山葵・レモン)
- ・鶏の唐揚げ・天ぷら
- ・蒸し鶏 ネギソース・春巻き
- ・寄せ鍋・魚介類の酒蒸し
- ・シーフードカルパッチョ
(白身魚・海老・貝類)

桶谷コード 314543 2,200円(外税)

WINE PRODUCER PROFILE

ワイン生産者 プロフィール



木谷 一登

木谷ワイン 当主。1989年生まれ。奈良県香芝市生まれ、奈良県香芝市在住。
京都大学大学院卒業後、金融機関に就職。金融機関退職後、大阪のワイナリーにて、ワイ
ン生産に従事。

2018年1月にワイン用葡萄農家として独立。

2022年6月に、奈良県初のワイナリーを奈良県香芝市に設立。

奈良県・大阪府の自社畑、契約農家のぶどうをはじめ、他府県産のぶどうも使い、自然酵母
でのワイン造りをしています。



さしきいっぱい。

「エイブルアート・カンパニー」所属の山村 晃弘氏による描き下ろし作品です。
 の為、エイブルアート・カンパニー様へお支払させていただきます。

● 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

フルボディ

ヴィンテナーズ・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベック、メルロ、フティ・ヴェルド

バニラやモカ、スパイス、杉など様々な風味が漂う余韻が続き、親しみやすくジューシーな果実味としっかりとした酸が備わったエレガントな仕上がり。

【参考上代】3,900円

エレガントで
ジューシー。

凝縮感と
甘美さ。

フルボディ

ヴィンテナーズ・リザーヴ・ジンファンデル

【品種】ジンファンデル、フティ・シラー

濃厚でありながら重すぎない生き生きとした果実味に、ダークチョコレートやスパイスのニュアンス。上品で深い凝縮感を備えた、甘美な味わい。

【参考上代】3,900円

辛口

ヴィンテナーズ・リザーヴ・シャルドネ

【品種】シャルドネ

驚くほどのコクとボリューム感のある果実味が溢れ出す、濃厚でリッチなシャルドネ。トーストしたオークとバターのほのかな風味が、長い余韻を演出。

【参考上代】3,200円

濃密で
リッチ。

濃密な
果実味。



幅広いラインナップを手掛ける
カリフォルニアのワイナリー

ケンダル・ジャクソン

気取らず楽しめるワインからじっくりと楽しみたいワインまで幅広いラインナップを所有するケンダル・ジャクソン。現在カリフォルニア州の5つの地域にまたがりブドウ畑を所有し、世界各国にワインを輸出。北米だけでも年間300万ケースの売り上げを誇っています。

ミディアムボディ

ヴィンテナーズ・リザーヴ・ピノ・ノワール

【品種】ピノ・ノワール

アロマとバラのような華やかな香り。凝縮した甘い果実味とマイルドなスパイスのニュアンスが魅力。滑らかでソフトな余韻が続く、心地良い味わい。

【参考上代】3,900円



便利で使える



PRESENT

キャンペーン期間：2026年1月～3月末

プレゼントキャンペーン

Campaign

【対象商品】

ヴィントナーズ・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン、ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ、
ヴィントナーズ・リザーヴ・ジンファンデル、ヴィントナーズ・リザーヴ・ピノ・ノワール

A

コース

キャンペーン対象ワインを

合計 **6** 本
ご注文で



アルゴンガス **1** 本

【参考上代】1,500円/本

一瞬間スプレーするだけでワインと酸素の接触が遮断され、ワインの風味を守ることができます。150回以上使用可能。高単価ワインのバイザグラス提供に便利なアイテムです。

※1店舗様につき3本までとさせていただきます。

B

コース

キャンペーン対象ワインを

合計 **12** 本
ご注文で



高さ：237mm
最大径：91mm
容量：550ml

ディフィニション ユニバーサル グラス **2** 脚

【参考上代】4,000円/脚

まるでハンドメイドのような軽さとクオリティ。この薄さながら、食器洗浄機にも対応可能。白にも赤にも使用できる、汎用性のあるグラスです。

※1店舗様につき12脚までとさせていただきます。

C

コース

キャンペーン対象ワインを

合計 **12** 本
ご注文で



高さ：210mm
最大径：85mm
容量：420ml

オーセンティス ホワイト ワイングラス **6** 脚

【参考上代】1,500円/脚

コストをおさえつつ、マシンメイドグラスの新しい時代をスタートさせ、広く普及した革新的なシリーズです。食器洗浄機対応可能。

※1店舗様につき24脚までとさせていただきます。

▼お申込み書▼

貴店名		様	お電話番号	
ご住所	〒 -		お取引酒販店様	様
お申込み	アルゴンガス ()個	シュピゲラウ・オーセンティス・グラス(6脚1セット) ()セット	ディフィニション・ボルドー・グラス(2脚1セット) ()セット	

商品名/生産者	生産地	タイプ	容量	入数	参考上代	本数
1.ヴィントナーズ・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン	アメリカ/カリフォルニア	赤	750ml	12	¥3,900	本
2.ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ	アメリカ/カリフォルニア	白	750ml	12	¥3,200	本
3.ヴィントナーズ・リザーヴ・ジンファンデル	アメリカ/カリフォルニア	赤	750ml	12	¥3,900	本
4.ヴィントナーズ・リザーヴ・ピノ・ノワール	アメリカ/カリフォルニア	赤	750ml	12	¥3,900	本

お申込書は弊社営業担当者へお渡しください。

※2026年4月1日より、カベルネ・ソーヴィニヨン/ジンファンデル/ピノ・ノワールの参考上代を4,200円(税別)とさせていただきます。

今こそ取り入れたい、王道ブルゴーニュ。

このメゾンから選べば間違いなし！

ブルゴーニュワインを選ぶなら、まずおすすめしたいのがこの2つのメゾン。伝統と品質を兼ね備え、安心して手に取れる、信頼のおける造り手です。

01 LOUIS LATOUR ルイ・ラトゥール



最大規模の特級畑[®]を所有し、世界のVIPに愛され続ける老舗メゾン

※ブルゴーニュワイン公式ホームページ2022年12月の記事より。

1797年に創業し、ブルゴーニュにおいて最大規模のグラン・クリュを所有するルイ・ラトゥール。英国女王エリザベス2世や歴代米国大統領をはじめ、世界のVIPに愛されたワインとして有名で「最高のもてなし」を意味する存在となっています。近年では自社畑でオーガニック栽培へ転換を始めるなど、数々の革新によって品質を向上。世界から高い評価を得ています。



B

ふくよかかつフィネスも感じられる繊細な白
ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ブラン

【生産者】ルイ・ラトゥール
【生産地】フランス / ブルゴーニュ
【品種】シャルドネ

【白】参考上代 ¥3,500



B

コート・ド・ボヌのファインワインを彷彿とする赤
ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ルージュ

【生産者】ルイ・ラトゥール
【生産地】フランス / ブルゴーニュ
【品種】ピノ・ノワール

【赤】参考上代 ¥4,100



ルイ・ラトゥールが南仏で造る、もう一つのピノ・ノワール&シャルドネ

ブルゴーニュワインとは異なる“もう一つの選択肢”として、ルイ・ラトゥールが南仏で手掛けるワインをご提案します。ブルゴーニュのエッセンスを受け継ぎながらも、より気軽に楽しめるピノ・ノワールとシャルドネです。



A

爽やかなコスバ抜群シャルドネ
アルデッシュ・シャルドネ

【生産者】ルイ・ラトゥール
【生産地】フランス / 南フランス / アルデッシュ
【品種】シャルドネ

【白】参考上代 ¥2,400



A

気軽に楽しめる柔らかなピノ・ノワール
ヴァルモワシン・ピノ・ノワール

【生産者】ルイ・ラトゥール
【生産地】フランス / 南フランス / ヴァル
【品種】ピノ・ノワール

【赤】参考上代 ¥2,700



02 SIMONNET-FEBVRE シモネ・フェブル



模範的シャブリと高水準クレマンでテロワールを正確に表す由緒あるメゾン

シモネ・フェブルは1840年に創業したシャブリの由緒あるメゾン。村名から特級畑までのシャブリを筆頭に、創業当初から継承されるスパークリングワインまで、多様なワインを生み出すシャブリのスペシャリストとして知られています。生み出されるワインは「テロワール、純粋さ、正確さ」が表現された、豊満かつミネラル感を備えたビュアなスタイルです。



A

長期熟成で造られる繊細で爽やかなスパークリング
クレマン・ド・ブルゴーニュ

【生産者】シモネ・フェブル
【生産地】フランス / ブルゴーニュ
【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール

【白泡】参考上代 ¥3,000



B

繊細な果実味とミネラル感が特徴の模範的シャブリ
シャブリ

【生産者】シモネ・フェブル
【生産地】フランス / ブルゴーニュ
【品種】シャルドネ

【白】参考上代 ¥4,000



※スクリーキャップの両品もご用意しています。

ルイ・ラトゥール&シモネ・フェブル

BY THE GLASS campaign

キャンペーン対象ワイン

A

B

ルイ・ラトゥール & シモネ・フェブル BY THE GLASS campaign

期間：2026年1月～3月末日

キャンペーン期間中、対象商品をご注文及びオンリストいただくと、ご注文内容に応じてワインの提供にお役立ていただけるプレゼントをご用意しております。

※プレゼントはなくなり次第終了とさせていただきます。※キャンペーンのお申し込みは、対象商品を新たに複数ご購入いただく飲食店様限定です。※商品と贈品は別のお届けとなります。ご了承ください。※キャンペーンの対象商品本数カウントは1店舗様あたりのご実績本数となります。複数店舗の合算は出来ません。

詳細は弊社営業担当者までお問合せください。

対象ワイン



1. クレマン・ド・ブルゴーニュ / シモネ・フェブル
2. アルデッシュ・シャルドネ / ルイ・ラトゥール
3. ヴァルモワシン・ピノ・ノワール / ルイ・ラトゥール
4. ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ブラン / ルイ・ラトゥール
5. ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ルージュ / ルイ・ラトゥール
6. シャブリ / シモネ・フェブル

シュビゲラウ“オーセンティス”グラスコース

A の対象ワインを 18本ご購入で
B の対象ワインを 12本ご購入で

オーセンティス・ブルゴーニュグラス

6脚プレゼント



■参考上代 1,500円 / 1脚 【高さ】226mm 【最大径】106mm 【容量】700ml

※グラスプレゼントは1店舗様あたり上限10脚とさせていただきます。

ロゴ入り“ワイン・オン・アイス”コース

A の対象ワインを 6本ご購入で



1個
プレゼント

※Bの商品は対象外となります。
※景品画像はイメージです。

■【高さ】280mm 【直径】122mm ※ルイ・ラトゥールロゴ入り

ロゴ入りワインクーラー小コース

B の対象ワインを 6本ご購入で



1個
プレゼント

※Aの商品は対象外となります。

■【高さ】269mm 【直径】175mm ※ルイ・ラトゥールロゴ入り

ロゴ入りワインクーラー大コース

A の対象
ワインを
18本
ご購入で



B の対象
ワインを
12本
ご購入で

1個
プレゼント

■【高さ】298mm
【直径】367mm
※ルイ・ラトゥールロゴ入り

貴店名						様	お電話番号			
ご住所	〒 -						お取引 酒販店様	様		
お申込み	オーセンティスグラスコース()脚		ワイン・オン・アイスコース()個							
	ワインクーラー小コース ()個		ワインクーラー大コース ()個							
A	商品名	生産者名	生産地	タイプ	参考上代	本数				
Aの対象ワイン										
1	クレマン・ド・ブルゴーニュ	シモネ・フェブル	フランス/ブルゴーニュ	白泡	¥3,000	本				
2	アルデッシュ・シャルドネ	ルイ・ラトゥール	フランス/南フランス	白	¥2,400	本				
3	ヴァルモワシン・ピノ・ノワール	ルイ・ラトゥール	フランス/南フランス	赤	¥2,700	本				
Bの対象ワイン										
4	ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ブラン	ルイ・ラトゥール	フランス/ブルゴーニュ	白	¥3,500	本				
5	ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ルージュ	ルイ・ラトゥール	フランス/ブルゴーニュ	赤	¥4,100	本				
6	シャブリ	シモネ・フェブル	フランス/ブルゴーニュ	白	¥4,000	本				

※2026年4月1日より価格改定をさせていただきます。詳細は営業担当者にお問い合わせください。

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、いとお酒のんだあとはリサイクル。

ENOTECA

『キリン 氷結[®] コンク』お取扱いキャンペーン

【実施期間】

2026年1月～2月

【対象商品】

キリン 氷結[®] レモン コンク 1800ml
 キリン 氷結[®] 無糖 レモン コンク 1800ml



【内容】

① **新規取扱店さま**の場合、
「キリン 氷結[®] コンク」2種のうち、いずれか1本のご注文でサンプル1本を進呈

② **既お取扱い店さま**の場合、
「キリン 氷結[®] コンク」2種のうち、計2本のご注文でサンプル1本を進呈

③ **新規取扱店さま・既お取扱い店さま ともに**
「キリン 氷結[®] コンク」2種のうち、計3本のご注文でサンプル1本 + 専用アルミタンブラーを進呈。



※キャンペーン適用は期間中 1 回限りであり、サンプルの上限は1本といたします。

※サンプルはご注文いただいた商品と異なるフレーバーも可といたします。【例】ご注文 レモン ⇒ サンプル 無糖レモン

※アルミタンブラーのご提供は、最大2セット（12個）までとさせていただきます。

キリトリ

貴店様名：	ご住所： 〒 -
ご注文数： 『キリン 氷結 [®] レモン コンク』 _____ 本 『キリン 氷結 [®] 無糖 レモン コンク』 _____ 本	： - -
お届け日 月 日 ()	備考

ツール・POP			
氷結 [®] 専用 タンブラー380ml (1セット6個入)	セット	氷結 [®] 専用 大ジョッキ700ml (1セット6個入)	セット
B 2 ポスター (レモン/無糖レモン)	枚	差込メニューA4サイズ (レモン/無糖レモン)	枚
短冊ポスター (レモン/無糖レモン)	枚	テーブルテント (レモン)	枚
テーブルテント (無糖レモン)	枚	ポンプディスペンサー (25ml抽出用)	個
氷結 [®] 専用 アルミタンブラー 450ml (1セット6個入) ※計3本以上ご注文いただいた店舗様限定。 上限は2セットまでとさせていただきます。	セット	氷結 [®] 専用 アルミタンブラー 900ml (1セット6個入) ※計3本以上ご注文いただいた店舗様限定。 上限は2セットまでとさせていただきます。	セット

ご用命は **株式会社桶谷 大阪営業部** 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。

『キリン 氷結®コンク』のおすすめポイント

- みずみずしい果汁感&スツキリ爽快な味わい。
だから、飲みやすく、飲み飽きない！
- **コンク液 1 : 炭酸水 5** の簡単オペレーション！

おいしさへの **3** つのこだわり

1. 氷結®ならではの「みずみずしいレモン感」
2. 氷を入れても割り負けないレモンの味わい
3. 食事に合う！2種の選べる味わい



<レモン>
みずみずしい果汁感とスツキリとしたバランスのとれたおいしさ

6倍希釈時
Alc.約5.5% ※製品時33%
容量：1800ml



<無糖レモン>
糖類・甘味料 不使用で「甘くない」
爽やかなおいしさ

6倍希釈時
Alc.約7% ※製品時40%
容量：1800ml

ブランドツールの掲出



専用タンブラー
380ml



専用 大ジョッキ
700ml



表

B2ポスター
(レモン/無糖レモン)



裏



表

短冊ポスター
(レモン/無糖レモン)



裏



New

専用アルミタンブラー450ml or 900ml
※計3本以上ご注文いただいた店舗様限定です。



テーブルtent
(レモン/無糖レモン)



ポンプディスペンサー
(25ml抽出用)

【料飲店様向け】 新規ご導入のご提案

シングルtons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ton 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ton 15年もお試しください。



ザ・シングルton・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ton 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ton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ton・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める、
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すすめ。

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

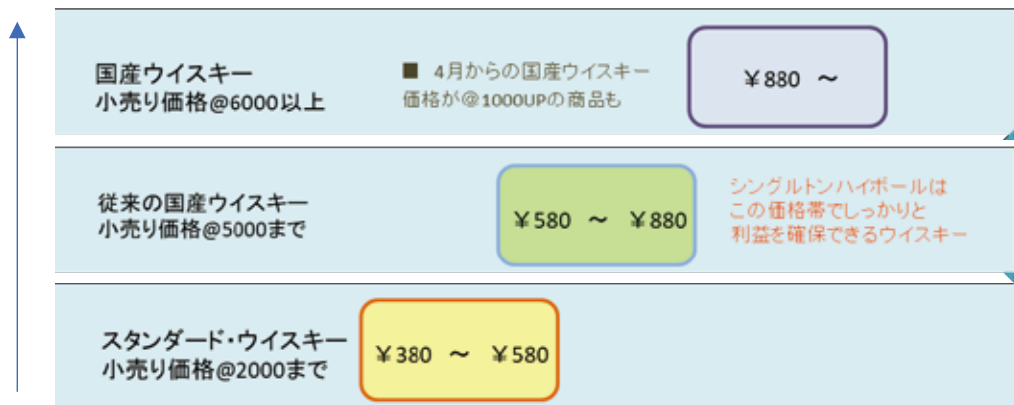
希望小売価格 ¥5,000(2024年4月以降)でありながら

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



ハイボールの価格

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

三郎丸蒸留所の スモーキーウイスキー

富山県砺波市三郎丸で1952年からスモーキーなピート香にこだわったウイスキーを作り続ける三郎丸蒸留所が飲食店限定でお届けするウイスキーです。

三郎丸蒸留所のスモーキーハイボールの味を、是非飲食店にてお楽しみください。

容量：1,800ml アルコール分：43%



参考小売価格	7,800円(税抜)
単品サイズ (奥行×幅×高さ)	144×144×430、3.2kg
単品入数	6本
ケースサイズ (奥行×幅×高さ)	299×445×450、19.7kg



※限定流通商品の為、店頭での販売はご遠慮下さい。
※飲食店専用・業務用商品です。



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

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

茉莉花飲食店様用ツール申込書



JJ

ツール申込受付開始日 2026年1月1日(木)

ツール申込最終締切日:2026年3月31日(火)まで

ツール 一覧

茉莉花 タレントB2ポスター*	茉莉花 B2ポスター*	茉莉花 タレント短冊ポスター*	茉莉花 短冊ポスター*	茉莉花 タレントA4差込メニュー*
(1枚)	(1枚)	(1枚)	(1枚)	(5枚入)
				
枚	枚	枚	枚	セット
茉莉花 A4差込メニュー*	茉莉花 グラス	茉莉花 提灯	茉莉花 扇形メニュー	
(5枚入)	(6個入)	(1個)	(1個)	
				
セット	上限2セット セット	上限5個 個	上限10個 個	

*はデザイン変更の可能性あり

※全ての画像はイメージです。

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。

※ツールはなくなり次第終了とさせていただきます場合がございます。

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。

ツール初回納品日以降、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	
	フリガナ		TEL	-
お届け先名 ※貴店様ではない場合のみ 記入	フリガナ	お届け先 ご住所 ※貴店様ではない場合 のみ記入	〒 都 道 府 県	
			TEL	-

サントリー担当書記入欄▶	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をしていただく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

サントリー大阪統括支社 **FAX.06-6346-5704**

まっぴか
ジャスミン焼酎 茉莉花 JJご提案

JJ

心香
地ソ
イイ
イイ



中国のジャスミン茶葉「銀毫(ぎんこう)」からつくった、真やかな香りの焼酎乙類と、すっきりした後口の焼酎甲類をあわせて仕上げました。心地よい香りと清涼感、軽やかで飲みやすい味わいが、食事とよく合います。

ジャスミン焼酎茉莉花

JJ(ジェージェー)とは?

ジャスミン焼酎「茉莉花」をジャスミン茶で割った新しいお茶割。若年層を中心に人気拡大中です。



OKCD 263026

容量:500ml
希望小売価格:660円
アルコール度数:20%



OKCD 263027

容量:1,800ml
希望小売価格:2,080円
アルコール度数:20%

“JJ”が市場に急速に浸透しています 外食市場でも販売量・取扱店数ともに好調に推移しています!

《茉莉花ブランド総市場販売量推移》



《業務用販売量・取扱店数推移》



JJの 作り方

- 一 グラスに水をいっぱいに注ぎます。
- 二 茉莉花を注ぎます。
～おすすめ～
茉莉花 ジャスミン茶 1:3
サントリーラインが45mlの目安となっております
- 三 ジャスミン茶を注ぎます。
- 四 おいしいJJ
ジャスミン茶割の味で楽しめます。

おすすめ バリエーション

- JJ** ジャスミン茶割 茶割の新定番!
- JR** 緑茶割 緑茶の苦みと相性抜群!
- JO** ウーロン茶割 爽やかさとココの余韻!
- JS** ソーダ割 さらなる爽快感!

すっきり爽やかな味わいで、どのバリエーションも料理との相性◎

グラスご希望の方は裏面からご注文ください

menu 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」

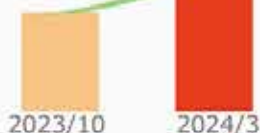


menuは、KDDIグループが運営する
デリバリー・テイクアウトアプリです。

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、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

インバウンド個人送客にご興味のある店舗様！

予約なしで外国人旅行者がご来店

楽しいシリーズパス参加店舗募集



■ 楽しいシリーズパスとは

海外旅行者向けに販売される多言語・事前決済済みのQRパス（グルメチケット）です。参加施設の中から自由に選択してご利用いただける訪日旅行者に人気のサービスです。



ユニバーサル・スタジオ・ジャパンの1DAYパスとのセット販売を中心に、2025年には70万枚を販売！

利用方法：QR提示 → スキャンで認証

運営会社：Tripellet Inc.

■ グルメチケットの仕組み

旅行者は1,000円分のグルメチケットとして利用できます。

【お客様】

・食事代から1,000円割引

【飲食店】

- ・お客様から：1,000円を超える差額を現地で受取
- ・パス運営から：1名利用につき600円を後日振込
- ・店舗負担：1名あたり400円

【利用条件の設定が可能】

店舗の運用に合わせて自由に設定できます。

例) 対象メニュー指定/利用時間の制限/最低利用金額の設定 など

■ 参加メリット

- 1) 初期費用・掲載費ゼロ
- 2) QRスキャンのみの簡単オペレーション
- 3) 訪日旅行者の新規来店が増える
- 4) 周遊型パスで店舗が選ばれやすい
- 5) 端末機無料貸出

■ 精算

- ・月末締め → 翌月末払い
- ・利用人数 × 600円

楽しい関西パス（サンプル）



QRコードを端末機
アプリでスキャンするだけ！



■ お問い合わせ

株式会社タベパークジャパン 〒530-0027 大阪市北区堂山町5-17 イーストサイドビル4F

Tel : 06-6364-1176

Mail : kitani@tabepark.com

※ ご連絡の際は、桶谷サポート企業のご紹介でとお伝えください。詳しくは、担当藤岡、木谷迄

インバウンド団体送客 日本一の

Tabepark!! JAPAN 参加店舗募集中!

あなたのお店も参加しませんか?

日本全国のレストランへ、提携旅行会社約 1,000 社から
観光バス 1 台 (約 25~45 名) の団体旅行者を送客します。



初期費用・月額費用・登録料は一切不要

団体専用メニューをご用意いただくだけで参加可能!



■ メニュー設定の目安

昼: 1,600~3,000 円 夜: 2,500~5,000 円

飲み放題: ソフトドリンク 300 円~ アルコール 1,000 円~

■ 手数料について

費用は税込売上から送客手数料のみ。

パートナー店舗の送客実績

A社 (焼肉店 | 店舗)

2019年度 月平均

送客数: 600名 売上: 100万円

B社 (居酒屋 | 店舗)

2024年3月度 1か月実績

送客数: 550名 売上: 125万円

■ お問い合わせ

株式会社タベパークジャパン 〒530-0027 大阪市北区堂山町 5-17 イーストサイドビル 4F

Tel: 06-6364-1176

Mail: kitani@tabepark.com

※ ご連絡の際は、桶谷サポート企業のご紹介でとお伝えください。詳しくは、担当藤岡、木谷迄



元禄の頃に吉野から現在の地に移住し、酒造りを開始。
酒造りの歴史は約300年。
大宇陀の辺りは
熊野古道と伊勢街道につながる宿場町として
当時は大いに賑わい、先進の地であった。



創業元禄十五年 酒業三百年
久保本家酒造
Kubohonke Sake Brewery co.,ltd.

久保本家酒造

—Kubohonke Sake Brewery co.,ltd.—



今回訪問した久保本家酒造は、大宇陀の地という中世では織田信長の子孫が所領とした城下町として、近世では熊野古道や伊勢街道につながる宿場町としてにぎわっていたとの事。

初代 久保勘兵衛氏が吉野の山奥より移住し、江戸時代の元禄年間の頃に酒造りをスタートしたのが久保本家酒造の始まりということだ。

酒造りについて

—About Sake Brewing—



まずは掃除の行き届いた蔵であることを大切にされているようで、見学した限りでもきれいに掃除され、きちんと片付けされている印象が残った。当たり前のことかもしれないが、当たり前のことをきちんと継続するその姿勢に頭が下がる。生もと造りの酒を中心に酒造りをされており、日本酒造りの基本は生もと造りであると考えるご当主のもと、凡そ造りの半分程度が生もと造りであることにこだわりを感じる。



完全発酵について —Fully fermented—



久保本家酒造では『完全発酵』という考えをもとに酒造りをされている。厳密にいうと日本酒は完全に発酵するものではないが、厳しい環境下での酒造りすることでエネルギーで素晴らしい酒ができるという考えとの事。これは米作りの際からも同様の考えで強い米、麴、酵母を使っているからこそ久保本家酒造の旨い酒ができる…。



『完全発酵』の考えを聞くとこの酒蔵で造られるお酒の力強い味わいの根幹をうかがい知ることが出来た。

長期熟成酒について —Long-term aging—

久保本家酒造では10年以上熟成させて販売している酒がある。熟成させることで甘み、うまみ、辛み、渋み、苦みの五味が渾然一体となり深みが出るという。特に生もと造りの酒は開栓したばかりは固く締まった風味だが熟成することで本領が発揮されるとお話をいただいた。生酒は冷蔵庫に入れておくのはもちろんだが火入れをした酒は気温に大きく左右されない酒蔵では常温での熟成も可能なようだ。

生もとのどぶ —Kimoto DOBU—



久保本家酒造の看板商品でもある【生もとのどぶ】訪問時に試飲可能なメンバーで試飲させていただいたのだが冷酒と燗酒の飲み比べが印象的。

温度によってガラリと変わる表情に驚いた。冷酒の時はキレの良さが際立ち、スッキリ爽やか。温度が上がると米のうま味や香りが引き出され、商品の奥行きを感じることが出来た。

加えて炭酸割も体験。炭酸と共に立ち昇るほのかな米の香りと炭酸で割ることによりアルコール感がよりやわらぎ、ついつい飲みすぎてしまう印象に。季節を問わず、飲める稀有な酒。これが【生もとのどぶ】の凄みと感じられる体験だった。



※「生もとのどぶ」は特約店専用商品で、桶谷では手配不可となります。
類似商品として「大和のどぶ」は取り扱い可能です。



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