

お酒で
元気が
日本
JAPAN

桶谷通信

OKETANI Communication

4月

2026

いつもお世話になります！桶谷通信 第51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51刊の表紙は…

4/21(火)、22(水) 桶谷リカー&フードフェス2026開催！



大阪営業本部
大阪第1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
2026 を開催する運びとなりました。

出店企業は酒類・飲料・食品メーカーなど約140社！

毎回好評のセミナーなど貴店の課題やご繁盛に役立つ

情報満載です！見応えある展示会にする為、桶谷社員一

同準備中です。

皆様のご来場心よりお待ちしております。



▲お申込みQRコード

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 サン生の王冠を集めてアマギフトを当てよう！「サントリー生ビール王冠キャンペーン」
- P7~8 キリンビール 晴風 3月リニューアル！ 新規お取り扱いキャンペーン
- P9~10 旬の香りが、かけ抜ける。「サントリージン ROKU 春のキャンペーン」
- P11 梅乃宿の新コンセプトトリキュール「甘くておいしいシリーズ」トマト！
- P12 梅乃宿の新コンセプトトリキュール「甘くておいしいシリーズ」キャロット&オレンジ
- P13~14 梅乃宿 新規導入キャンペーン
- P15~16 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」
- P17~18 包装資材・消耗品のワンストップショップ「バックマーケット」
- 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「北岡本店」
- P23 新規でのお取り扱いの飲食店様限定！「カルピス®Lパック 拡販キャンペーン」

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

① 11:00~12:15

② 14:30~15:45 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

サントリー生ビール 王冠 キャンペーン!

サントリー生ビールの
王冠を集めて
抽選で
**Amazon
ギフトカード**
を当てよう!

対象商品

- サントリー生ビール中瓶(500ml)
- サントリー生ビール大瓶(633ml)

ご参加条件

対象製品のグランドメニュー掲載



※画像はイメージです

キャンペーン 概要

- 1 サントリー生ビール
中瓶・大瓶の王冠を
専用BOXに貯めてください。
- 2 必要枚数が
貯まったらBOXごと
返送してください。
- 3 事務局にて
毎月20日までに
集計いたします。
- 4 当選した店舗様に
景品を送付させて
いただきます。

キャンペーン
応募方法 >>> 大瓶・中瓶の王冠を集めて王冠BOXをお送りください。

※王冠は重量にて集計させていただきます。(1個当たり:2.5g換算)

王冠 1,000 枚
コース 重量目安
約2,700g
内訳 王冠 約2,500g
BOX 約200g

王冠 500 枚
コース 重量目安
約1,450g
内訳 王冠 約1,250g
BOX 約200g

王冠 200 枚
コース 重量目安
約700g
内訳 王冠 約500g
BOX 約200g

Amazonギフトカード

30,000円分

Amazonギフトカード

10,000円分

Amazonギフトカード

3,000円分

応募期間

2026/2/16(月)~2026/12/31(木)

SUNTORY

※2026年12月31日(木) 消印有効

王冠キャンペーンキット

王冠BOX(2個) ブランドテーブルテント(10枚)



返送用箱(1個)・返送用伝票(1枚)

王冠BOX返送方法

期間中に、対象製品の王冠を専用の王冠BOXに入れて集めてください。応募枚数まで貯まりましたら、蓋と底面をテープなどでしっかりと貼り、同梱の段ボール箱に梱包し、伝票を貼り付けて下記の宛先まで返送ください。

BOX返送先

有限会社アオキ企画
〒236-0003 神奈川県横浜市金沢区幸浦2-9-23
TEL:045-785-3098

※王冠BOXが追加が必要な場合、下記事務局お問合せ先までご連絡ください。
※同梱の返送用箱にて返送ください。段ボール・着払い伝票を紛失した場合、下記事務局お問合せ先にご連絡ください。

- 抽選結果は当選の有無にかかわらずご連絡させていただきます。●中瓶、大瓶どちらの王冠でもカウントは1枚とさせていただきます。
- ザ・プレミアム・モルツやオールフリーなどの他のサントリー製品や、他社製品の王冠は対象外となります。●1,000枚コースに応募の際は、500枚用BOXを2箱返送ください。●抽選結果は、毎月20日までに集計いたします。●キャンペーンキットを返送いただいた店舗様には、当選の有無問わずキャンペーンキットを追加でお送りいたします。●本キャンペーン対象外の王冠が混じていた場合や、指定の重量に満たない場合は抽選対象外となりますのでご了承くださいませ。●指定の重量に満たない場合は、実際の重量に応じて応募条件を満たす最も上位のコースへ自動的に振り替えて抽選いたします。その場合、ご応募のコースと異なる当選内容となりますことご了承くださいませ。●当選された場合は、景品の発送をもって当選連絡とさせていただきます。落選された場合は、書面にて通知させていただきます。●当選・落選に関わらず、ご応募いただいた王冠の返送はいたしかねます。●景品の紛失についての責任は負いかねますのでご了承くださいませ。
- ※キャンペーンキットは無くなり次第終了とさせていただきます。※デザイン・内容は変更になる可能性があります。

お申込み方法

お客様情報、お申込み数量等を本申込書にご記入ください。

対象製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。

お申込み内容を確認後、キャンペーンキットをお届けいたします。

赤字の箇所は必須記載項目となります。不備の無いようご記入ください。

お申込み内容に不備がある場合など、キャンペーンキットのお届けやご連絡ができない可能性があります。

貴店名 ※必須	フリガナ	貴店 ご住所 ※必須	〒 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 ※必須		
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。

お問合せ先

26年サン生王冠マイレージ事務局

TEL:03-5482-7554 / FAX:03-5482-7509

受付時間:10:00~17:00(土・日・祝日・年末年始を除く)



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) **ビール**

SUNTORY

地元の
桜を守る
ビール。



関西地方の支援先

*日程は変更となる可能性がございます。*一部の島や湖等の地図を省略してあります。

新
仕込み

晴れ風
ACTION

キリンビール
晴れ風
2026年3月
リニューアル!

「ビールのきれいな味」に磨きをかけ、
飲み続けたくなるおいしさをさらに進化。
ぜひ、貴店でのお取扱いをご検討ください!

中びん(500ml) アルコール分 5%



キリンビール 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。

< 新規お取扱いキャンペーン >

初回に限り、10本ご注文いただくと
10本をサンプルとしてご進呈 (10:10)

※複数ケース注文いただいた場合も、上限は
10本:10本といたします。

※ドリンクメニューへのご掲載、差し込みメニュー・
テーブル Tent・POP等の備え置きをお願いします。



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

承り日 月 日 キリンビール 晴れ風(中びん) ご注文書

飲食店様名:	お電話番号:
ご住所:	お客様コード:
承り内容: キリンビール 晴れ風 中びん(20本) ケース	納品ご希望日: 月 日 ()

各種ツール・キットをご準備しています！貴店のご繁盛にお役立てください。／

■ キャンペーンキット

ご採用いただいたすべてのお店様へ以下アイテムをセットでお届けします。※お届けまで2週間程度お時間いただきます。
ご不要の場合は、キリンビール担当か、納入酒飯店様までご連絡ください。

画像	アイテムNo.	アイテム名	入り数	サイズ
	904965	● B 2ポスター(今田さん)レトロ風	1	728×515
	904966	● B 2ポスター(旧黒さん)レトロ風	1	728×515
	-	● A 4ポスター(今田さん)_26年3月	5	297×210
	-	● A 4ポスター(旧黒さん)_26年3月	5	297×210
	-	● 短冊ポスターびん(新仕込)_26年3月	10	420×198
	SP037617	● Xメニュー用シール	1	66×32
	SP037371	● 精製風ボトルクーラー	1	18×27×15



奈良県・吉野町ver

おみくじキット

概要

「キリンビール 晴れ風 中びん」をオーダーされたお客様におみくじを運営
・その場でめくってすぐに結果が分かります！(※原則)店舗当たり1キットとなります。

キット内容物

①おみくじ100枚 ②A4ポスター10枚 ③テーブルテント10枚
④A賞×2 ⑤B賞×3 ⑥C賞×10

おみくじキットを希望する



■ 通常ツール

※以下よりご希望のアイテムよりご希望のツールがございましたら、キリンビールコールセンター（0570-014-170）までお電話ください。

画像	アイテムNo.	アイテム名	入り数	サイズ(mm)	必要数
	904827	● B2ポスター(今田さん)びん	1	728×515	
	904828	● B2ポスター(旧黒さん)びん	1	728×515	
	904830	● 短冊ポスター(今田さん)びん	1	594×280	
	904831	● 短冊ポスター(旧黒さん)びん	1	594×280	
	904832	● A4ポスター(天海さん・内村さん共演)びん	1	210×297	
	904833	● A4ポスター(今田さん)びん	1	210×297	
	904834	● A4ポスター(旧黒さん)びん	1	210×297	
	SP037682	● テーブルテント(今田さん/旧黒さん)	10	95×130	
	SP036723	● A4半紙メニュー(今田さん)	10	297×105	
	SP036724	● A4半紙メニュー(旧黒さん)	10	297×105	
	904427	● 超大型バナー(晴れ風)	1	1400×2100	
	904428 829886	● メニュースタンド(晴れ風)	5	幅95×高さ145×奥行90	
	904429 829887	● 取り扱いプレート(晴れ風)	1	300×140	
	904430 829888	● バナー(晴れ風)	1	600×800	
	SP037616	● 晴れ風 花紙風ステッカー	1	100×100	
	829880	● 晴れ風 B2ポスター(表紙・裏ガラス)	1	728×515	
	829881	● 晴れ風 短冊ポスター(表紙・裏ガラス)	1	594×280	
	829883	● 晴れ風 A4ポスター(表紙・裏ガラス)	1	210×297	
	829882	● 晴れ風 テーブルテント(表紙裏ガラス)	10	95×130	
	829884	● 晴れ風 アクションB2表紙裏ガラス	1	728×515	
	829885	● 晴れ風 アクションA4表紙裏ガラス	1	210×297	
	904964	● レトロ風B2ポスター_(天海さん・内村さん共演)	1	728×515	
	904965	● レトロ風B2ポスター_(今田さん)	1	728×515	
	904966	● レトロ風B2ポスター_(旧黒さん)	1	728×515	
	SP037617	● 晴れ風 メニューシール	1	66×32	
	905520	● タバストリー_7月	1	350×430	



ROKU〈六〉
春のキャンペーン

旬の香りが、
かけぬける。

Spring Campaign



ミキサビリティに優れたROKU〈六〉をぜひこの機会にお試しください。

サントリー ジャパニーズクラフトジン
ROKU〈六〉

ROKU MUSUBI

- ROKU〈六〉…………… 45ml
- 山崎梅酒…………… 15ml
- ローヤル…………… 1tsp.
- アングスチエラピターズ 1dsh.
- レモンツイスト…………… 1枚
- 桜の花びら…………… 1枚



鳥井信治郎最後のブレンド、「ローヤル」が現代の六と邂逅どこか懐かしい甘やかなローヤルときりっと整った六の奏でるハーモニーはサントリーならではの1杯です

サントリー ジャパニーズクラフトジン
ROKU〈六〉SAKURA BLOOM EDITION

HANAMI FIZZ

- ROKU〈六〉
SAKURA BLOOM EDITION …… 40ml
- レモンスカッシュ…………… 90ml
- ラズベリー
- フレッシュジンジャー
- 桜の花(ガーニッシュ用)



クラシックなジン・フィズのレシピにひねりを加えた「ROKU〈六〉Hanami Fizz」は、日本の四季が織りなす美しい魅力を存分に引き出したスパークリングカクテルです

ROKU<六>春のキャンペーン

お申込期限 2026年4月30日(木)

本キャンペーンで対象製品を2本以上ご注文いただいたお店様に限り、
ROKU<六>オリジナルカクテルフェアを実施いただければ
ROKU<六>700mlを1本進呈。

下記商品各種ご注文でサポートツールをご進呈

日本の四季が生んだ
六種の和素材を使用した
ジャパニーズクラフトジン

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。



ジャパニーズクラフトジン
ROKU<六>

ご注文数

本

サントリー
ジャパニーズクラフトジン
ROKU<六>
SAKURA BLOOM EDITION

桜舞う花見の情景を思い描きながら特別に仕立てた限定品です。ふわりと漂う桜餅のような香り。甘くやわらかな春の趣をお愉しみください。

2月10日
発売



数量限定品

ジャパニーズクラフトジン

ROKU<六>

SAKURA BLOOM EDITION

ご注文数

本

上記2本以上発注し、フェアを実施します。 ※左記チェックボックスにチェックマークをお願いいたします。

ROKU<六>ブランディングツール一覧

ご希望数をチェックまたは記入してください



B2アートポスター

和風(高級和紙使用)

※左デザイン

1枚 2枚

B2アートポスター

洋風(クラフト紙使用)

※右デザイン

1枚 2枚

※和洋の合計で2枚まで



匂、咲く
タンブラー

(1セット 6個入り)

1セット

2セット

※2セットまで



**ボトル
ディスプレイ**

必要

※1点限定

ブランドPOP B2ポスター



ご注文数

枚

A4差し込み

ご注文数

枚



テーブルテント

ご注文数

枚

お申し込みは弊社の担当者またはお取引酒販店様へお願いいたします。

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	居酒屋・カラオケ・ダイニングバー・バー・カジュアルバー・クラブ 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 []		

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。

甘くておいしいシリーズ 【トマト】



67
1800mL1本あたりの
トマト使用量目安
(720mLの場合27個)

0
罪悪感

濃厚な
甘み

商品名

甘くておいしいトマト

原材料

トマト(ポルトガル産)・スピリッツ・日本酒・

糖類/クエン酸

アルコール度数 7%

飲み方

ロック、、ソーダ割、ビール割、
チューハイ割



◀小売価格(税抜)▶
720mL : 1,600円
1800mL : 3,200円

お酒は20歳になってから。妊娠中の飲酒は胎児の成長に影響を及ぼすことがあります。

トマトカクテルレシピ



RECOMMENDATION UMENYOYADO TOMATO COCKTAIL RECIPES



01 | TOMATO BEER

ビールとトマトジュースで作るカクテル「レッド・アイ」のような味わいに。より濃厚でフルーティーなビールカクテルが楽しめます！

【材料】
甘くておいしいトマト:2
ビール:3



02 | MOMO TOMATO

トマトと桃が合わざり、とろけるような甘さに。甘いお酒が好きな方におすすめです。

【材料】
甘くておいしいトマト:2
あらごしもも:1



03 | TOMATO APPLE-CIDER-VINEGAR

リンゴ酢を入れることでさっぱりした爽やかさがある味わいに。すっきり飲めるのでお風呂上りなどにもおすすめです。

【材料】
甘くておいしいトマト:1
炭酸水:1
りんご酢:スプーン1杯



04 | TOMATO GINGER

ホットで楽しむことで、ジンジャーの辛さとトマトの甘みが合わざり、ホットスープのような味わいに。

【材料】
甘くておいしいトマト:2
あらごしジンジャー:1



05 | TOMATO TEA

紅茶を加えることでトマトの酸味が抑えられ、それぞれの風味が引き立ちます。ホットでお楽しみください。

【材料】
甘くておいしいトマト:2
無糖ストレートティー:1



06 | TOMATO MIKAN

トマトとみかんの酸味の相性が◎。みかんの食感もよく果実感のある濃厚なカクテルです。

【材料】
甘くておいしいトマト:3
あらごしみかん:2



甘くておいしいシリーズ第二弾！

甘くておいしい キャロット&オレンジ



甘くておいしい
キャロット&オレンジ

お酒は20歳になってから。妊娠中の飲酒は胎児の成長に影響を及ぼすことがあります。

トマトが大好評につき 野菜シリーズ第二弾！

健康志向 爽やかな酸味

5
720mLあたりの
にんじんの使用量目安
(1800mLの場合15本)

【原材料】 にんじん(アメリカ産、オーストラリア産)、
オレンジ、レモン、スピリッツ、
日本酒、糖類/酸化防止剤(ビタミンC)

アルコール度数：6%

おすすめの飲み方：炭酸割、ビール割、ロック、ストレート
香料・着色料・安定剤不使用



《小売価格(税抜)》
720mL：1,600円
1800mL：3,200円

キャロット&オレンジカクテルレシピ

RECOMMENDATION UMENOYADO CARROT & ORANGE COCKTAIL RECIPES



01 | CARROT ORANGE BEER

ほろ苦いビールの旨みと相まって、
コク深いフルーフビールのような
味わいに。

【材料】
キャロット&オレンジ:1
ビール:1



02 | CARROT ORANGE SODA

炭酸水による爽快感で、
すっきりと素材の風味を
お楽しみいただけます。

【材料】
キャロット&オレンジ:2
炭酸水:1



03 | CARROT ORANGE GINGER

キャロット&オレンジの甘さが
ジンジャーのスパイスで
引き締め、爽快感のあるカクテルに。

【材料】
キャロット&オレンジ:1
ジンジャーエール:1



04 | CARROT ORANGE TEA

紅茶の香りと渋みに
にんじんの甘さが交わった、
華やかでフルーティー感の
ある一杯です。

【材料】
キャロット&オレンジ:2
ストレートティー:1



05 | CARROT ORANGE UMESHU

にんじんの爽やかさと香りが
あらごし梅酒のkokoroのある甘さを
引き締め、すっきりと
楽しめます。

【材料】
キャロット&オレンジ:4
あらごし梅酒:1



06 | CARROT ORANGETTE

チョコのビター感とオレンジの香りに、
にんじんの甘みが重なり、
オランジェットのような
大人のデザートカクテルに。

【材料】
キャロット&オレンジ:1
チョコレートリキュール:1



梅乃宿 新規導入キャンペーン

梅乃宿の商品を新たに
採用された飲食店様へ

2つの導入特典を 直送いたします!!

※お届けまでにお日にちを要する場合がございます。

【対象期間】

2026年3月～5月末
までのFAX受領分

【販促条件】

- ① 新規店 : 3アイテム以上採用すること
- ② 既存店 : 既存品+追加採用分(必須)
=3アイテム以上になること



特典①

導入商品のメニュー

無料作成

通常1枚200円のところ

最大**20枚**まで

無料でお作りします。

特典②

あらごしみかん
前掛け1枚
プレゼント!!



枚数
限定

通常販売価格：2,000円

▶
導入商品にをお付けください。
(合計3アイテム以上)
詳細は裏面をご参照ください。



あらごし梅酒
 1800mL
 720mL



あらごしもも
 1800mL
 720mL



あらごしゆず
 1800mL
 720mL



あらごしみかん
 1800mL
 720mL



あらごしみつ酒
 1800mL
 720mL



あらごしパイン
 1800mL
 720mL

夏季限定



甘くておいしい
トマト
 1800mL
 720mL



甘くておいしい
キャロット&オレンジ
 1800mL
 720mL

新商品

※必須項目

貴店名※			電話番号※				
ご住所※	〒		仕入元 酒販店様				
特典① メニューについて	枚数	メニュー価格	円	梅乃宿 使用欄	酒販店 し担当	梅乃宿 担当	

◎ご記入の上、
当用紙をこのまま FAXでお送りください。

梅乃宿酒造 0745-69-2122



キャンペーン対象商品

※表示価格は税抜きです。

あらごし梅酒

1800mL : ¥3,364
720mL : ¥1,728



日本酒仕込の梅酒に梅の完熟果肉をブレンドしました。とろりとしたやわらかな口当たりと濃厚な味わいの、果実感あふれるデザート梅酒です。

オススメ提供方法

あらごし梅酒：炭酸水=1:1
あらごし梅酒：紅茶=1:1

あらごしもも

1800mL : ¥3,364
720mL : ¥1,728



まるで桃のデザートを食べているかのような、果実感あふれるお酒。トロっとしながらも後味はスッキリと上品な余韻をお楽しみいただける逸品です。

オススメ提供方法

あらごしもも：牛乳=3:1
あらごしもも：オレンジジュース=2:1

あらごしゆず

1800mL : ¥3,364
720mL : ¥1,728



厳選されたゆず果汁を惜しげもなく使用した贅沢なゆず酒です。ゆずの甘み、酸味、ほんの少しの苦みが織りなす爽やかな風味をお楽しみください。

オススメ提供方法

あらごしゆず：炭酸水=1:1
あらごしゆず：ウォッカ：グレープフルーツジュース=1:1:2

あらごしみかん

1800mL : ¥3,364
720mL : ¥1,728



みかんのみずみずしい果肉をたっぷり詰め込んだ、デザート感覚のお酒。爽やかな香りと酸味、つぶつぶの不思議な食感をお楽しみください。

オススメ提供方法

あらごしみかん：カルピス：炭酸水=1:1:1
あらごしみかん：無塩トマトジュース=2:3

あらごしみっく酒

1800mL : ¥3,819
720mL : ¥1,964



8種類の果実を贅沢にアレンジしたフルーツミックスのお酒。素材それぞれの際立つ個性と果実感がたまらない、濃厚な口当たりが魅力の逸品です。

オススメ提供方法

あらごしみっく酒：トニックウォーター=1:1
あらごしみっく酒：牛乳=4:1

あらごしパイ

1800mL : ¥3,591
720mL : ¥1,846



夏季限定

みかんのみずみずしい果肉をたっぷり詰め込んだ、デザート感覚のお酒。爽やかな香りと酸味、つぶつぶの不思議な食感をお楽しみください。

オススメ提供方法

あらごしパイ：ビール=2:1
あらごしパイ：オレンジジュース=2:1

甘くておいしい トマト

1800mL : ¥3,200
720mL : ¥1,600



完熟のフルーツトマトを思わせるような甘味、旨味、酸味が広がる濃厚なリキュール。香料・着色料・安定剤不使用で、自然なトマトの風味が感じられます。

オススメ提供方法

甘くておいしいトマト：ビール=2:3
甘くておいしいトマト：炭酸水=1:1
(お好みでりんご酢スプーン1杯)

甘くておいしいキャロット&オレンジ

1800mL : ¥3,200
720mL : ¥1,600



自然なにんじんの味わいと、オレンジの爽やかですっきりとした風味の、野菜とフルーツを贅沢に感じる味わいが特徴です。

オススメ提供方法

キャロット&オレンジ：ビール=1:1
キャロット&オレンジ：ジンジャーエール=2:1

【販促条件】

- ① 新規店 : 3アイテム以上採用すること
- ② 既存店 : 既存品+追加採用分(必須)
=3アイテム以上になること

飲食店様向け

公式LINE

友だち募集中!!



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」

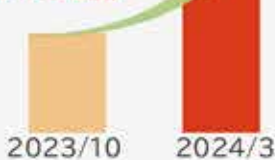


menuは、KDDIグループが運営する日本発のデリバリー・テイクアウトアプリです。

2024年に、TVCM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

「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！

包装資材・消耗品の ワンストップショップ。



初回登録は
こちらから



<https://www.packmarket.jp>

紹介コード

株式会社桶谷

U4KEMA

5大メリット！ パックマーケットのここがすごい！

通販だけど 営業サポート付き！

- 電子レンジで温めたら
穴が開いて溶けた！
- テイクアウトでクリームが
なくなったことがあって…。



そんなお悩みも！

おまかせください！



容器のプロが
お困りごとを解決！
ボリュームに応じて
なんでもご相談ください

NEW 容器サンプル無料！

送料無料で

会員様・新規会員様

容器サンプル
お届けします。

注文前に
盛付け確認ができる！

※「サンプル可」と付いている
商品がサンプル対象品となります。



送料無料！

5000 円(税別)以上
お買い上げで送料無料です！



少量購入OK！



少ロットで購入可能。
店舗に資材を置く在庫
スペースがなくても
大丈夫です！

選べる支払い方法

- ✓ コンビニ・銀行振込
(GMO 掛け払い)
- ✓ クレジットカード



テイクアウト容器も多数取り揃えております！



DLV 角シリーズ

テイクアウト・
デリバリー時の
転倒防止に！

お店の味をそのまま食卓に。



DLV 麺シリーズ



手軽に扱える、フター体型！
DLV ランチシリーズ

お店に役立つ情報を毎日配信！ SNS アカウントのご紹介

Instagram



@packmarket.jp
盛り付け事例や新商品を
いち早くご案内！



Twitter



@packmarket.jp
商品の特徴を
コンパクトにお届け！



Facebook



新商品を写真や動画で
わかりやすくご案内！



YouTube



気になる容器を動画で確認！



1 スマートフォンでQRコードを
読取り、WEBサイトを開いて
ください。※アプリもあります！



2 会員規約ページが表示されます。
一読し、一番下の「同意して登
録する」をタップします。



3 会員ページが表示されます。お客様情報を入力します。
商品のお届け先、ご案内に使用しますので、お間違い
のないようご入力ください。



パスワードはログインの際に
必要です。(半角英数字8桁～16桁)
大切に管理してください。

メールアドレスはログイン
ご注文連絡の際に必要です。
確認用で再度入力します。

紹介コードは「U4KEMA」を
必ず入力してください。

4 会員登録内容確認が表示され
ます。お間違いがないか確認
し、「登録する」をタップします。



6 ログイン方法:「会員登録完了
通知」メールで記載されている
IDをご確認ください。



8 ID(またはメールアドレス)と
登録したパスワードを入力し、
「ログイン」をタップします。



5 以上で登録完了です。
登録メールアドレスに会員ID
が送信されますので保管してください。



「トップに戻る」をタップし、
ショップをご利用ください。

7 WEBサイトの一番上の
「ログイン」をタップします。



9 以上がログイン方法となります。
お客様情報のマイページが表示
されますので、引き続きお買い物をお楽
しみください。



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

わが家 株式会社 北岡本店

奈良県南部、吉野熊野国立公園の入り口、ひと目千本と詠まれた桜の名所「吉野」に酒蔵があります。「日本古来の酒造り技術を伝承し、おいしい酒を通じて、心温まる人間関係の成立に寄与する」をめぐすものとして酒造りに取り組んでいます。



北岡本店 —Kitaoka Honten—



奈良県南部、桜の名所として有名な吉野の地。歴史と景観に彩られた吉野川のそばに、今回訪れた北岡本店の蔵がある。明治元年頃より酒造りに事業を一本化したという歴史があり、林業を営む労働者の、日々の癒しとなるお酒を醸してきた酒蔵だ。

オリジナル商品 —Kitaoka Honten × OKETANI—

バラエティに富んだりキュールも多く製造しており、定番の果実系ヨーグルト系やハーブ系に加え、珍しいチョコレートやプリンのお酒シリーズなども造られている。

また、桶谷のオリジナル果実酒「よう振ってこや」も北岡本店で造られている。たっぷりの果肉を封じ込めた、まるで果実を噛むような食感が楽しめる、まさに「噛んで飲む新感覚リキュール」



【八咫鳥】 について —About the Yatagarasu—



今回の取材に際して、お酒の説明をご担当いただいたのは杜氏の夏目大輔さん。従来からある【八咫鳥】のリニューアルを担っている気鋭の杜氏だ。特約店だけが扱える※【CORE】シリーズ。従来の商品をリニューアルした【CLASSIC】シリーズ。樽熟成の差別化商品として取り組む【CASK】シリーズとやたがらすという伝説の鳥の3本足にちなんだ3本の柱で取り組むリブランディングの方針。

※【CORE】シリーズは特約店である一部地酒専門店のみ取り扱いの為、桶谷での取り扱いはございません。

これからの方針に熱意をもって取り組む 夏目杜氏の説明に、訪問したメンバーも興味津々。

「呑めば呑むほどに美味しい酒」をコンセプトに新たなステージへ進むこれからの【八咫鳥】に注目したい。



やたがらす CLASSICシリーズ

CLASSICシリーズは、長年にわたりお客様にご愛飲いただいております。昔ながらの製法で醸す八咫鳥のクラシカルなお酒たちを、分かりやすく、シンプルな杜氏デザインのラベルに統一。味わいもブラッシュアップすることで、未来へと向けて伝統を継承していく試みのシリーズです。今後も様々な商品を整理・改善・編入し、CLASSICシリーズとして展開を予定しております。

テイスティング —Tasting—

訪問したメンバーで多くのラインナップをテイスティング。伝統的な味わいのものからスッキリ飲みやすいものまで、味わいと香りにギャップが無い酒造りをされていると話をうかがっていたのだがその通りの穏やかな食中酒という印象。中でも印象的だったのが今期中の発売を目指す【CASK】シリーズの試作品。今回特別に試飲させてもらったが、杉樽の香りが穏やかに感じられながら何杯でも飲みたくなる驚きの味わい。樽酒にありがちな強い芳香は感じられないが、米の旨味と杉の香りが渾然一体となる唯一無二の味わいは【CASK】シリーズの独自性を強く感じられた。



Asahi

カルピス®Lパック 拡販CP

新規でのお取り扱いの飲食店様限定

【老若男女に愛されるカルピス®】

カルピス

✓しぼったままの国産生乳と乳酸菌と酵母の発酵から誕生

✓飲用経験率99.7%！100年以上の歴史あり

✓汎用性◎

ドリンク以外に、デザートやかき氷、料理の隠し味にも使用できるので、ロスが減らせます！

■実施期間：2026年3月1日～6月30日

■下記対象商品 **1本** お買い上げで、
さらに 同商品を**1本**プレゼント！

※ CP応募は1店舗様1回限り、2口迄とさせていただきます

対象商品	ご注文数
カルピス®Lパック	本
カルピス®Lパック 白桃	本
カルピス®Lパック 巨峰	本



貴店名

お電話番号

ご住所

ご担当：