

いつもお世話になります！桶谷通信 第53刊が無事発行となりました！
お酒のことだけではなく、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53刊の表紙は…

10月14日(水)・15日(木) 居酒屋JAPAN 2026 出展します！



居酒屋JAPAN
桶谷チームリーダー
ひらの たくや
平野 卓也

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。

10月14日、10月15日にインテックス大阪で開催される居酒屋JAPAN2026に当社も出店させて頂くことが決定いたしました。

今回は当社いちおしのゆめのすみを出品いたします。大阪で20年以上飲食店をされているプロが監修したゆめのすみはインドネシアの現地スタッフの皆様が心を込めて丁寧に作られた炭です。

いつものお酒と一緒に当社が1個からお届けいたします。

お時間ご都合よろしければ是非、居酒屋JAPANへのご来場お待ちしております。

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 **キャッシュレス決済サービス「JMS」**
- P5～6 **ありそうでなかった！割ると〇〇になるドリンク原液「Walto」**
- P7～8 **抹茶風味のマッコリが登場！サンプルOK！「JINRO YOICHA マッコリ 抹茶」**
- P9～10 **ナチュラルワイン、はじめませんか？「桶谷発！ナチュラルワインリストby BMO」**
- P11～12 **おかげさまで大好評！『！』マークの旨ワイン「リトルシングス」**
- P13 **9月7日(月) クラフトビール体験会 in 奈良**
- P14 **9月10日(木) クラフトビール体験会 in グランフロント大阪**
- P15～16 **わさびの辛味と刻んだわさびの食感が絶妙！「シャキシヤキわさび」**
- P17～18 **大阪ジンバック販売コンテスト第2弾参加店募集！**
- P19～20 **あなたに店舗物件をご紹介します。店舗専門不動産「ベンチャースペースラボ」**
- P21～22 **奈良酒蔵訪問記「奈良春日山酒蔵」**
- P23 **外食業界に向けた最新商品や情報が集結！10月14日～15日「居酒屋JAPAN2026」**



ゆめのすみ

FROM INDONESIA

飲食店オーナーが
お客様に
推したくなる炭

「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
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!



日本

インドネシア



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^(税別)/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^(税別)/1箱(10kg)



個

ご注文書

お名前	ふりがな	コード	得意先	TEL	() -	受付日	担当者
ご住所	〒	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。



JMS おまかせサービス

業界最多水準! 71種類の決済手段に対応

クレジットカード

電子マネー

交通系電子マネー

コード決済

Smart Code

※ご契約内容やカード決済端末によりお取り扱いいただける決済種類やブランドは異なります。

加盟店手数料率3.24%!

「JMS中小企業応援プログラム」適用条件を満たす店舗様はクレジットカード手数料率2.48%!

詳細は事前にお問合せください。

オールインワンでマルチに使えるカード決済端末VEGA3000



71種の決済ブランドに対応

<クレジットカード・電子マネー・コード決済>

VEGA3000なら71種のブランドに対応！

「かざすだけ」でOKの、クレジットカードのタッチ決済TMにも対応しています。

幅広い方法で決済でき、販売機会を逃しません。

スマレジ



POS+



POSレジアプリ連動

POSレジアプリ「スマレジ」「POS+（ポスタス）」と連動可能！

POSレジと連動することで業務効率化を図り、データをもとにお店の売上分析が可能に！



必要な機能はオールインワン

プリンターとバーコードスキャナを内蔵しているため、本体だけで決済から売上票印字まで行えます。

※掲載端末の在庫状況や供給状況により、ご案内・ご提供する決済端末が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

サービス提供元・お問合せ先

■サービス提供

株式会社ジェイエムエス

ジェイエムエスは、JCB・三菱UFJニコス・UCカード出資により設立された決済代行会社です。

■お問合せ

南都ディーシーカード株式会社

〒630-0213 奈良県生駒市東生駒一丁目61番地7 南都地所東生駒ビル4階

担当者TEL：090-8212-2205 代表TEL：0743-71-6800 担当者：芝田

南都ディーシーカードとジェイエムエスは業務提携しております。



大好評 発売中

弊社 HP

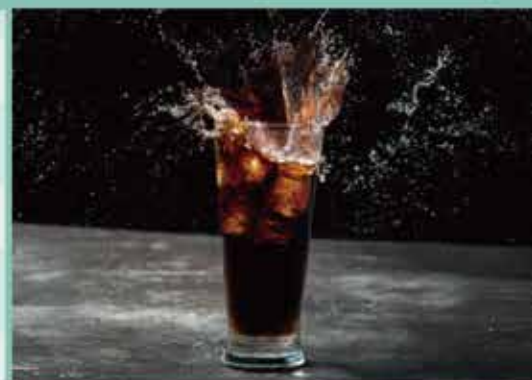


ありそうでなかった“ドリンクの原液”



「割ると〇〇になる割材」

炭酸水で割るだけ！
ドリンクメニューには欠かせない
【コーラ】【ジンジャーエール】が
美味しくつくれます。



ソフトドリンク



〈作り方〉
お好みの濃さで、
炭酸水で割るだけ
オススメ希釈倍率5倍
1:4

コーラベース

賞味期限

12ヶ月

容量

1000ml

JAN

4901741018261



アルコール



ジンジャーエールベース

賞味期限

12ヶ月

容量

1000ml

JAN

4901741012054



※開封後は必ず要冷蔵(10℃以下)で保存してください。



コーラフロート



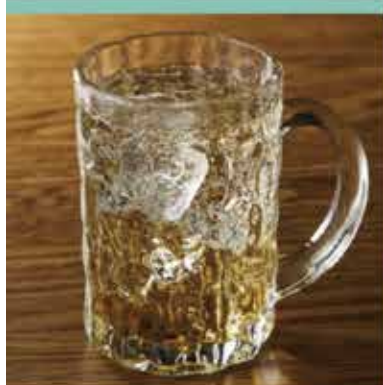
コーラハイボール



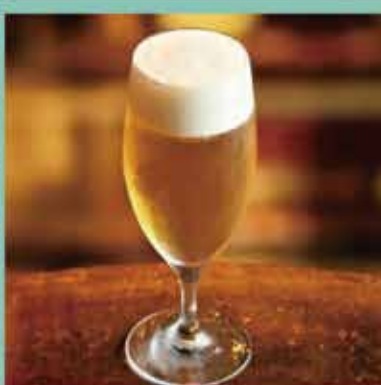
コーラサワー



コーラモヒート



ジンジャーハイボール



シャンディガフ



モスコミュール



ほっとジンジャー

価格比較表

おすすめ!

Walto コーラベース

150mlあたり
原価 **49.59 円**

内訳

原液 **21.09 円**
※1杯あたり 30ml ※1L 703 円の場合

炭酸水 **28.5 円**
※1杯あたり 120ml ※500mlPET 119 円の場合

A 社

150mlあたり
原価 **134.21 円**

内訳

190ml 瓶 **170 円**

おすすめ!

Walto ジンジャーエールベース

150mlあたり
原価 **47.58 円**

内訳

原液 **19.08 円**
※1杯あたり 30ml ※1L 636 円の場合

炭酸水 **28.5 円**
※1杯あたり 120ml ※500mlPET 119 円の場合

A 社

150mlあたり
原価 **123.18 円**

内訳

207ml 瓶 **170 円**



1本で総量 5L のドリンクが出来ます
※約 33 杯分 (1杯 150ml)
※1杯あたり Walto30ml・炭酸水 120ml 使用した場合

コスト削減

1杯ずつ作れてロスが少ない

バックヤードの置き場所問題も解決

紙容器のため捨てやすい



Sumida
DRINK

JINRO

新発売
サンプル提供可

下記ご記入ください

yoi
CHA

マッ
コ
リ

抹茶

ALC.5%

抹茶マッコリ



寶城

-보성-

韓国を代表する茶葉生産地
寶城(ボソン)産抹茶入り

甘さ控えめで、
抹茶の香り広がる



冷やして
よく振ってから、
お飲みください

貴店名	業態	住所 〒	TEL
	席数		

お酒は20歳になってから | 飲酒運転は法律により禁止されております | 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 | お酒は楽しく適量で | JINRO INC.

YOICHAマッコリ 抹茶使用する抹茶は寶城（ポソン）産抹茶

寶城（ポソン）とは

- ・大韓茶園（テハントウン）が有名な「韓国一の茶どころ」と知られる。韓国ドラマのロケ地としてもよく使われる。

寶城（ポソン）

まさに「韓国の静岡」！！

静岡



マッコリと抹茶の相性

お互いの相性は？

世界的に注目されている「抹茶」

韓国定番のお酒



クリーミーさ
の相乗効果

【マッコリの独特な「とろみ」と、抹茶の「ふくよかな質感」が絶妙にマッチします。】



商品名	JINRO YOICHAマッコリ 抹茶			
区分	リキュール	容量 / 入数		650ml×12本入り
アルコール 度数	5.0%	製品	サイズ	76mm×76mm ×250mm
原材料	米、米麹、オリゴ糖、もち 米、抹茶/香料、着色料 (カラメル色素、黄4、青 1)、甘味料(アセスル ファムK、スクラロース)		重量	693g
		箱	サイズ	(W) 320mm× (D) 240mm (H) ×265mm
			賞味期限	12か月
希望小売価格	660円 (税別)	コード	製品JAN	4 514657 132312
出荷開始	2026年5月15日 <th>外箱JAN</th> <td>4 514657 132329</td>		外箱JAN	4 514657 132329
店頭発売	2026年5月22日 <th>ITF</th> <td>145 14657 13232 6</td>		ITF	145 14657 13232 6

料理と心にピッタリ寄り添う 自然な美味しさ！

桶谷発！ナチュラルワインリスト by BMO



① 奇跡のカバ！標高1000m、
有機、シャルドネ。美味しい！



ベッラミスターラ
カバ ブリュット
スペイン バレンシア
【味わい】繊細な泡と果実味が調和する、食事に寄り添う万能泡。

【使い方】冷蔵庫→卓上冷やしたまま。泡持ち抜群。グラス最適。

品種：マカベウ、シャルドネ
2,080円 (税別)

② 「オレンジ、微発泡、薄にがり、
無添加」欲しい4つが揃った！



ラガスカ
オレンジ フリッツァンテ
スペイン ラ・マンチャ
【味わい】熟した柑橘や凝縮果実が広がる濁りオレンジ！

【使い方】冷蔵庫→卓上冷やしたまま。泡柔らかく旨味強いので、乾杯から肉料理まで。

品種：マカベウ、シャルドネ
2,080円 (税別)

③ 本格派オーガニックであり得ない
価格にプロソムリエが驚き



ラガスカ
オーガニック・ブランコ
スペイン ラ・マンチャ

【味わい】凛とした酸と果実味が調和するフレッシュ白！

【使い方】冷蔵庫→卓上冷やしたまま。日持ち良くグラス最適。前菜、魚、白身肉。

品種：ヴィオニエ
1,440円 (税別)

④ ブドウの王様らしい厚味。
「濃いマコンのようだ！」との声



ドメヌ・カブリエ
パロン・ド・ラグビー シャルドネ
フランス ラングドック

【味わい】果実の厚みとキレで複雑さのバランスが抜群！

【使い方】冷蔵庫→卓上そのままでもOK。グラスワインにも◎魚、肉まで幅広く。

品種：シャルドネ
2,240円 (税別)

⑤ 爽やかブドウ+南仏の果実味たっぷり！



ドメヌ・カブリエ
パロン・ド・ラグビー ソーヴィニヨン・ブラン
フランス ラングドック

【味わい】ロワールとは違う、ポリウム&フレッシュSBの代表！

【使い方】冷蔵庫→卓上冷やしたまま。前菜、魚、白身肉。和食にも。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
2,240円 (税別)

⑥ 爽やか！東京でハウスワインで
超絶人気！持ち良く嬉しい1L



タージ
ヴァルポップ ピアノ 1L
イタリア ヴェネト

【味わい】青リンゴと柑橘香の軽やかで酸味ある上品1L白！

【使い方】冷蔵庫→卓上冷やしたまま。イタリアンはもちろん、和食、中華オールマイティ。

品種：ガルガネガ
2,560円 (税別)

⑦ BMOオレンジ人気No.1。
フルーツ感満載の香りと味わい



フォリアス・デ・バコ
ウィヴォクティド
ポルトガル ドウロ

【味わい】まるで夏みかん！涼やかさ感じるオレンジ！

【使い方】冷蔵庫→卓上そのままでもOK。乾杯から魚、肉まで幅広く。

品種：モスカテル・ガレゴ
3,120円 (税別)

⑧ ここぞ！の時の偉大な白。突き
抜けるかのような果実と深い旨味



グロース
ベルクヴァイン シュタイヤー・マルク STK
オーストリア シュタイヤー・マルク

【味わい】トップキュベのぶどうを使用！高級感あふれる爽やか白。

【使い方】冷蔵庫→卓上そのままでもOK。お造り、魚介全般、白身肉。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
3,600円 (税別)

⑨ コクあり&まろやかさ抜群！
冷蔵庫に入れっぱなしでも美味しい！



ボンベシエ
ボンベシエ ルージュ
フランス ラングドック

【味わい】凝縮感たっぷり！どこかダシの旨み感じるやわらか赤。

【使い方】冷蔵庫→卓上冷やしてもそのままでも。冷やして美味しい赤おすすめに。和食にも。

品種：カリニャン、シラー、グルナツシュ
2,000円 (税別)

⑩ 南仏の抜群ピノ・ノワール
として、指名率ダントツ！



ドメヌ・カブリエ
パロン・ド・ラグビー ピノ・ノワール
フランス ラングドック

【味わい】南仏の果実感ふんわり広がる、繊細に仕上げたピノ。

【使い方】冷蔵庫→卓上そのまま。乗らかいので和食もカバー。魚もOK。

品種：ピノ・ノワール
2,240円 (税別)

⑪ ハウスワインとして東京でも大人気。
ラベルの月と狼が可愛いと。持ち良い1L



タージ
ヴァルポップ ロッソ 1L
イタリア ヴェネト

【味わい】チェリーとハーブ香る繊細な酸と余韻長い赤！

【使い方】冷蔵庫→卓上そのまま。イタリアン、和食、中華など、オールマイティ。

品種：コルビーナ、コルビーネ、ロンディネッラ
2,560円 (税別)

⑫ コクあり赤ワイン好きに
おすすめ！しかもこの価格！！



ラガスカ
オーガニック・ティント
スペイン ラ・マンチャ

【味わい】ベリーとスパイス香る。まったく赤好きにはコレ！

【使い方】冷蔵庫→卓上そのまま。しっかりタイプのグラス赤に！肉料理全般、煮込み。

品種：テンブラニーリョ
1,440円 (税別)

⑬ ボルドー高級シャトーを
思わせる熟し感！



ドメヌ・カブリエ
パロン・ド・ラグビー メルロ
フランス ラングドック

【味わい】南仏の太陽をたっぷり浴びた、タンニンまろやかメルロ。

【使い方】セラー、暗所、冷蔵庫→卓上そのまま。しっかりタイプのグラス赤に！肉料理全般、煮込み。

品種：メルロ
2,240円 (税別)

⑭ イタリア「自然派蔵元オブサイヤー」
を獲得！とても美味しいキャンティ



カステッリーナ
キャンティ・モンタルバーノ
イタリア トスカーナ

【味わい】熟成ベリーと黒糖香る自然派キャンティ！

【使い方】セラー、暗所→卓上そのまま。イタリアンの大物として。しっかりタイプのグラス赤、肉料理全般。

品種：サンジョヴェーゼ
3,120円 (税別)

⑮ 10万、100万と高騰続くブルゴ
ーニュで、超掘り出しもの！



ドメヌ・ド・ラ・ロズレー
ジムノボディ
フランス ブルゴーニュ

【味わい】妖艶な香り。厚みはあながた、優雅な時間を感じさせる。

【使い方】セラー、暗所→卓上そのまま。ブルゴーニュの大物として。大きなグラスでゆっくりと。

品種：ピノ・ノワール
7,040円 (税別)

『ナチュラルワイン、はじめませんか？』

ナチュラルワインって？

Q.そもそも、ナチュラルワインって、なんですか？

A.ぶどうの栽培・醸造の過程で、化学肥料や農薬、化学添加物を使わずに造られるワインです。(微量の酸化防止剤の添加は認められています。)

Q.ナチュラルワインを最近よく耳にするけど、実際どうなの？

A.東京、大阪の飲食店で、凄い人気です！

Q.ナチュラルワインの魅力は？

A.ぶどう本来の旨みがあり、料理ジャンルを問わず溶け合うから、料理もワインも進みます！

『メニューご提案』

●お忙しい方へ、“注文したくなる”ワインメニューを提供します！

▼例です！ご希望のレイアウトがある場合はお気軽にご相談ください。



-----ご注文書（合計12本単位でご注文をお願いいたします。）-----

得意先コード	店名
お届け方法	☐ メーカー直送 / ☐ 桶谷配送

※ナチュラルワインの品質保持のため、メーカー直送の場合は、5月～9月はクール便で発送いたします。

商品コード	ワイン名	種類	価格 (税別)	注文本数	商品コード	ワイン名	種類	価格 (税別)	注文本数
① 323636	ベツラミスター カバ ブリュット (スペイン バレンシア)	白・発泡	¥2,080	本	⑨ 190206	ボンベシエ ルージュ (フランス ラングドック)	赤	¥2,000	本
② 316249	ラガスカ オレンジ フリッツァンテ (スペイン ラマンチャ)	オレンジ 発泡	¥2,080	本	⑩ 323640	カブリエ バロン・ラグビー ピノ・ノワール (フランス ラングドック)	赤	¥2,240	本
③ 316250	ラガスカ オーガニック・ブランコ (スペイン ラマンチャ)	白	¥1,440	本	⑪ 323637	タージ ヴァルボツ ロッソ[172] (イタリア ヴェネト)	赤	¥2,560	本
④ 323639	カブリエ バロン・ラグビー シャルドネ (フランス ラングドック)	白	¥2,240	本	⑫ 316251	ラガスカ オーガニック・ティント (スペイン ラマンチャ)	赤	¥1,440	本
⑤ 323641	カブリエ バロン・ラグビー ソーヴィニヨン・ブラン (フランス ラングドック)	白	¥2,240	本	⑬ 323642	カブリエ バロン・ラグビー メルロ (フランス ラングドック)	赤	¥2,240	本
⑥ 323635	タージ ヴァルボツ ヒアンコ[172] (イタリア ヴェネト)	白	¥2,560	本	⑭ 206789	カステリーナ キャンディ モンタルバーノ (イタリア トスカーナ)	赤	¥3,120	本
⑦ 318675	フォリアス・デ・バコ ウィヴオ クルティド (ポルトガル トウロ)	白 (オレンジ)	¥3,120	本	⑮ 327592	ドメヌ・ド・ラ・ロズレー ジムノボディブルゴニョ・オート・コート・ド・ボヌ (フランス ブルゴーニュ)	赤	¥7,040	本
⑧ 327589	ヴァイングート グロース ベルクヴァイン シュタイマーマルク STK (オーストリア シュタイマーマルク)	白	¥3,600	本					

おかげさまで大好評！リトルシングス 『！』マークの旨ワイン！



Little Things シャルドネ

品種：シャルドネ 100%
産地：南オーストラリア州 GI南オーストラリア

《フレッシュ&フルーティーな辛口》
安定&安心の白！



納品価格

¥1,340 (外税)



Little Things カベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地：南オーストラリア州 GI南オーストラリア

《赤い果実&まろやかなミディアム》
ちよい甘、ちよい渋の赤



納品価格

¥1,340 (外税)

Little Things!

“Little Things”の由来

ワインメーカーはワインを造るために、“リトルシングス(些細な様々なこと)”を数多く積み重ねています。そこには仲間や友人との数多くの物語があり、友情もまた、“リトルシングス”の積み重ねです。友人との語らいの場にぴったりなワインです。

- 1 ボリュームたっぷり！飲みごたえあり！更に開けやすいスクリューキャップを採用！辛口ながら、果実味豊かなシャルドネと、やわらかで甘い果実味とまろやかな酸味、程よいタンニンが特長の赤！
- 2 家庭では1000円位のワインが飲まれています。外食ではワンランク上がおすすめ！外食市場では、ワンランク上のプチ贅沢がトレンドです！
- 3 つくり手は、オーストラリア最古の家族経営ワイナリーのグループ会社“ヤルンバ”を営む、オーストラリアのプレミアムワイングループ ヒル・スミス家が所有するワインブランドの一つ。
- 4 2019年 日本初上陸！(株)桶谷独占販売！果実味豊かな味わいは、アメリカでも大人気！いよいよ日本市場に登場です。



2019年10月 ヤルンバ社アジア輸出担当チーム・ハーマン氏と桶谷セールス

Little Things!

【ヤルンバ】

オーストラリア最古の家族経営ワイナリー

1849年、イギリスの移民サミュエル・スミスが12歳の息子シドニーと共に月明かりの下でぶどうを植え、'ヤルンバ(先住民の言葉で「すべての土地」)'と名付けた。現当主は創業者から5世代目にあたるロバート・ヒル=スミス。

【フリーラン・ジュース社】

オーストラリアワインに特化した、ヤルンバ当主ヒル=スミスが100%所有するネゴシアン/ワイナリー

FreeRunJuice



①パターン

『!』マークの旨ワイン!

私の特別な、ひととき

この香りに、ずっと包まれていたいなあ。

あれこれうんちく言わなくても、いんじやね?

つくろ手は、オーストラリア最古の家族経営ワイナリーのグループ会社

今宵は食卓が華やか

こ夜更感も、素敵な明日の為に、お気に入りのワインを、めっちゃ料理に合う!!

②パターン

Little Things!

The Little Things シャルドネ

The Little Things カベルネ・ソーヴィニヨン

③パターン

Little things

リトル シングス シャルドネ

リトル シングス カベルネ・ソーヴィニヨン

ワイングラス



300ml

ボトルクーラー



メニュー番号

サイズ

グラス価格

ボトル価格

※組み立てテーブルテント
B5、A4、A3、B2が可能です!
作成に約1週間お時間頂きます。

※12本受注でワイングラス6脚・もしくはボトルクーラー1個協賛
1店舗様 グラス上限12脚、クーラー上限2個
なくなり次第終了になります。

脚

個

貴店名	ご担当者様	桶谷担当者



CRAFT BEER

クラフトビール 体験会のご案内

事前予約制

今話題のクラフトビールの奥深い楽しさとバラエティー豊かな味わいをぜひご体感ください!

開催日時 DATE

※下記時間は入退出自由です。試飲だけのご参加も可能です。
※予約制です。キリン営業担当へ事前にご来場時間をご連絡ください。

2026. **9.7** mon 月 **13:00**
~ **16:00**

開催場所 PLACE

さくら町バー

奈良市小西町15 中山ビル2階
近鉄奈良駅4番出口から徒歩2分

- ・各種ビールの試飲
- ・フードペアリング体験
- ・ブルワー等による講演
(時間中に複数回実施)
- ・実機の操作体験



Drink

厳選された10種を試飲いただけます!



※ご提供のビール種類は変更となる可能性があります。

Food

ペアリング用のフードもご用意!

Lecture

クラフトビールブルワー等による
講演も予定!

貴社・貴店名:

お名前:

ご住所:

お電話番号:

ご帳合・納入酒販店名:

ご来場人数: 名

弊社セールス担当者名:

※ ご相談・予約は、キリンビール担当・山田 (070-2674-9589) までご連絡ください。

※お酒の試飲会につき、お車でのご来場は固くお断りいたします。また、20歳未満の方のご来場もご遠慮ください。



Tap Marché

Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

CRAFT BEER

クラフトビール 体験会のご案内

今話題のクラフトビールの奥深い楽しさとバラエティー豊かな味わいをぜひご体感ください!

開催日時 DATE

2026

9.10

Thu
木

13:00
~
17:00

※上記時間は入退出自由です。

※事前にお分かりの場合は、キリン営業担当にご来場時間をご連絡ください。

開催場所 PLACE

グランフロント大阪
23階

〒530-0011
大阪府大阪市北区
大深町4-20

グランフロントタワーA 23階

※23F総合受付にて
内線でお呼び出してください。



Drink

複数種類のクラフトビールが
試飲いただけます!



※液種は変更となる可能性あり

Lecture

キリン担当者から、
「クラフトビール販売のコツ」や
「導入いただくメリット」などを、
詳しくご案内させていただきます。

Try

クラフトビール専用サーバー
「タップ・マルシェ」に
直接触れ、操作体験
いただくことができます。



貴社・貴店名:

お名前:

ご住所:

お電話番号:

ご帳合・納入酒販店名:

弊社セールス担当者名:

ご来場予定時間:

弊社セールス担当者名:

ご来場人数:

名

※お酒の試飲会につき、お車でのご来場は固くお断りいたします。また、20歳未満の方のご来場もご遠慮ください。

まごころ、きかせる

カネク®
元



わさび

シ
ャ
キ
シ
ャ
キ



第17回
業務用加工食品ヒット賞
受賞

わさびの辛味と
刻んだわさびの食感が
絶妙な味わい。

刻んだわさびを醤油で味付けした製品で、
すりおろして使うことの多いわさびを刻んだ
ことで、シャキシャキとした食感と、とびき
り辛いわさびの辛味を同時に味わえます。
また、お刺身やお造り、蕎麦の薬味として、
肉料理やいなり寿司、和え物などのメニュ
ーにもお使いいただけます。

シャキシャキわさび 300g

商品CD 120908

カネク シャキシャキ わさび

容 量 300gチューブ

税抜価格 840円

「シャキシヤキわさび」 参考メニュー

刻んだわさびを醤油で味付けした、「**抜群の辛味と食感**」がくせになる調味料です。

メニュー例



焼肉の上に！



もちろんお刺身にも！



納豆にも合います！



そばの薬味に！



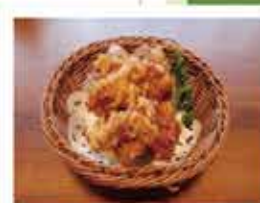
ポテトサラダに混ぜて！



ピザのトッピングに！

オリジナルわさびソース

「マヨネーズ」と混ぜて揚げ物と相性抜群！



「大根おろし、ポン酢」と混ぜて鰻フライに！



「ゴマ油」と混ぜて焼き鳥に！



「お好みソース」と混ぜてお好み焼きに！



商品名	シャキシヤキわさび
規格	300g
保存方法	冷凍
賞味期限	365日
アレルギー 特定原材料	27品目のうち「大豆」 「小麦」を含みます。



他にも、
焼肉のたれ・クリームチーズ・
ゴマダレ・甘口醤油・デミグラス
ソース・バジルソース・オーロラ
ソースなど組合せ無限大！

まごころ、きかせる

カネク



大阪ジンバック

第2弾

販売コンテスト参加店募集!

開催期間

2026年
10月1日～11月30日

コンテスト上位の参加店には
景品を贈呈!!

【参加資格】

大阪ジンバックを既にお取り扱い、もしくはこれからお取り扱いいただける店舗様なら参加いただけます。

大阪ジンバックは、サントリーの国産ジン「翠 (SUI)」をベースに、大阪のソウルフードである桶谷PBの紅しょうがシロップを加え、ソーダで割った爽快なご当地カクテルです。紅しょうがのピリッとした辛味とジンの爽やかな香りが特徴で、多くの飲食店で提供されています。

【販売コンテスト公式LINE】
参加希望の方はこちらの
LINEからエントリー
店舗情報を送信いただくことで
エントリー完了となります。



販売コンテストの仕組み

掲載までの手順＝申し込み専用LINEにて簡単にお申し込み可能

エントリー

(株)桶谷の担当者から案内【販売コンテスト公式LINE】からエントリー。
店舗情報を送信いただくことで
エントリー完了となります。

問い合わせ

当コンテストの不明点
等はこちらのLINEにて
ご連絡ください。

結果報告

コンテスト終了後、
結果通知をさせていただきます。

景品の発送

大賞、優秀賞、入賞の
店舗様には景品をお届け
させていただきます。

エントリーされる店舗様は必ず店舗情報を送信してください!

大賞
(2店舗)

★VISAギフトカード 5万円分
または
★インフルエンサー派遣1名
(フォロワー数5万以上)
+PRアドバイス



優秀賞
(3店舗)

★VISAギフトカード 2万円分
または
★Panasonic
ナノケアドライヤー



入賞
(5店舗)

★VISAギフトカード 1万円分
または
★ゴリラのひとつかみ(2個)



※景品の内容は予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。

「大阪ジンバック販売コンテスト」運営事務局 (運営: (株)センス・インターナショナル)
ご質問等は【販売コンテスト公式LINE】からお願い致します。(対応時間平日13時～18時)

OKETANI

審査基準

販売コンテスト参加店様、席数や規模など様々です。
全ての参加店様ができる限り公平にコンテストにご参加いただけるよう、
下記のような審査基準で順位を決めさせていただければと思います。

期間＝期間中であればいつでも参加OKですが、翠の販売量が基準となるため
なるべく早い時期にご参加ください。

- ①購入数量 紅しょうがベース出荷数に対しての、翠700ml・翠1.8Lの数量
- ②席数(上記①に対する1席あたりの販売量)
- ③露出具合 店内と店外での大阪ジンバックテーブルテントとポスターの設置と掲示
- ④積極性 お店オリジナルの販促アイデア(名物料理とのセット販売など)を実施
(株)桶谷が①～④を総合的に考慮して、審査させていただきます。

販促物

大阪ジンバック専用販促物をご提供させていただきます。

参加店舗様は必ず、テーブルテントの設置と、
短冊ポスターの掲出をお願いします。



テーブルテント
サイズ138×89mm



短冊ポスター
サイズ515×250mm



※画像はイメージです。

販促物の手配は(株)桶谷各担当、または表面記載の公式LINEからお願いします

大阪ジンバックで大阪を元気に！

大阪ジンバックを大阪のソウルドリンクにしたいという
情熱で、今回の販売コンテストを開催します。
大阪の街には数えきれないほどの名物があります。
「大阪ジンバック」で美味しくて楽しい大阪の飲食店
を盛り上げていける名物ドリンクにしていきたいと
思っています。



■参加規約 第1条(目的) 本コンテストは、参加飲食店における対象ドリンクの販売促進および店舗活性化を目的として実施します。 第2条(コンテスト名称) 本コンテストの名称は「大阪ジンバック販売コンテスト」とします。 第3条(主催) 本コンテストは、株式会社桶谷(以下「主催者」)が主催します。 第4条(開催期間) コンテスト期間は以下の通りとします。2026年5月11日～7月31日 第5条(参加資格) 本コンテストは、以下の条件を満たす飲食店が参加できます。主催者の指定する方法で参加申込を行った店舗、酒類提供の営業許可を有する店舗、主催者が参加を認めた店舗 第6条(対象商品) コンテスト対象商品は以下とします。 ・大阪ジンバック ・その他主催者が指定する商品※詳細は別途案内します。 第7条(競技内容) コンテスト期間中、別途定めた審査基準①～④を競っていただきます。 第8条(順位決定) 順位は別途定めた審査基準に基づき株式会社桶谷が決定します。 第9条(報告義務) 参加店舗は、主催者が指定する方法および期限に従い、販売数等を報告するものとします。虚偽の報告が発覚した場合、主催者は参加資格を取り消すことができます。 第10条(禁止事項) 参加店舗は以下の行為を禁止します。販売実態のない数量報告、不正な販売数の操作、他店舗や主催者の信用を損なう行為、法令または公序良俗に反する行為、主催者が不正と判断した場合、失格とする場合があります。 第11条(票品・表彰) 上位店舗には以下の表彰を行います。 1位/大賞 2位/優秀賞 3位/入賞、賞品内容は主催者が別途定めます。 第12条(コンテストの変更・中止) 主催者は、やむを得ない事情によりコンテスト内容を変更または中止する場合があります。 第13条(免責) コンテスト参加に関連して発生したトラブルについて、主催者は故意または重大な過失がある場合を除き責任を負いません。 第14条(過度な飲酒防止) 「適量飲酒の推奨」、主催者および参加店舗は、過度な飲酒を推奨するものではありません。 第15条(その他) 本規約に定めのない事項については、主催者の判断により決定します。



「大阪ジンバック販売コンテスト」運営事務局(運営: (株)センス・インターナショナル)
ご質問等は【販売コンテスト公式LINE】からお願い致します。(対応時間平日13時～18時)

【販売コンテスト公式LINE】
参加希望の方はこちらの
LINEからエントリー
店舗情報を送信いただくことで
エントリー完了となります。

あなたのビジネスに BESTな店舗物件を ご紹介します。

店舗
専門
不動産

狭くてOK!
人通り重視



ファミリーに
人気の駅の周辺



シニアが多い
住宅街



大通り沿いで
広めの場所



安い賃料で
始めたい



デパート・アウト店舗

保険相談

診療院

美容室

物販店

「店舗専門」だから、力になれることがあります。

あなたが重視するポイントを
お聞かせください！

ベンチャースペースラボは店舗に特化しており、お客様のニーズに沿った物件を幅広く扱っています。低コストで開業できる優良居抜き物件はもちろん、大規模な高価物件まで、大阪府下の幅広いエリアの物件をご紹介します。

店舗のプロがあなたの希望にお応えします！

賃料

初期費用

広さ

地域

集客

駅近

小さなお店も。



大きなお店も。



VENTURE SPACE LAB 株式会社 ベンチャースペースラボ

ベンチャースペース

検索

www.vslab.jp / TEL:06-6881-6077 / info@vslab.jp

今すぐ
Check!



優良居抜き物件情報も満載!!

店舗不動産のことなら、どんなことでもお気軽にお問い合わせください。

徹底
検証

スケルトン vs 居抜き 開業時コストの比較



スケルトン



居抜き

20坪・家賃30万円・保証金250万円の例

スケルトン物件で開業する場合 VS 居抜き物件で開業する場合



※1保証金は物件によって異なります。 ※2既存設備買取価格は物件によって異なります。

その差額は、なんと
¥6,350,000!

左記の一般的な例を比べてみると、開業コストの差額は、なんと600万円以上に
なりました。
これだけの資金を手持ち資金として、または、借入金額の減少につなげることが
できれば、店舗経営の安定感に差が出ることは言うまでもありません。
もちろん、スケルトン物件では始めることを否定している訳ではありません。
スケルトン物件には、スケルトン物件にしかない魅力もありますし、居抜き物件な
らでのデメリットもあります。

それぞれの長短をしっかりと知った上で
最適な物件をお選びください。



その家賃、高い? 安い? 地域の特性で見る、出店エリアの選び方

店舗不動産に限らず、立地・条件の良い物件の家賃は高く設定されます。大通りに面し、1階路面店、
人通りが多い等、条件の良い店舗の家賃は、同じ広さでも倍以上違うケースもあります。
家賃はできるだけ安く抑えたいというのが誰もが正直なところではあるのですが、立地がもたらす
メリットは大きく、業種によっては売上げで家賃の増額分を補った上、大きな利益につながることも
多く見られます。お店のスタイルによって、出店エリアを検討しましょう。

集客に有利なエリア

駅名	利用可能駅	1日平均乗降者数	
梅田	・JR各線・大阪駅 ・地下鉄3線・梅田駅 ・阪神本線・梅田駅	約240万人	大手百貨店やスーパーブランド、高層ビルが混在しており、大阪で最も規模の大きいビジネス・商業 エリアです。また交通アクセスが非常に良く、絶大な集客力が見込まれます。
京橋	・長堀鶴見緑地線・OBP駅 ・JR各線・京橋駅	約39万人	大阪府北東部の玄関口として幅広い層の集客をねらえます。昔ながらの商店街と、新しい商店街、大阪 ビジネスパークも隣接する人気のエリアです。
天王寺	・JR各線・天王寺駅 ・近鉄線・大阪阿倍野駅 ・御堂筋線・谷町線・天王寺駅	約75万人	中之島西部地区のオフィスビル開発の進行に伴い、利用客が増加しているエリア。大阪駅から徒歩圏 内であり、ホテルや文化施設なども多く、近年はグルメスポットとしても人気のエリアです。
心斎橋	・御堂筋線・心斎橋駅 ・四つ橋線・四つ橋駅 ・長堀鶴見緑地線・心斎橋駅	約20万人	海外ブランドや大手百貨店が軒を連ねる。大阪市を代表する繁華街です。難波駅からも徒歩圏内であ り、若者に人気のアメリカ村が近くにあることから、幅広い年齢層が集まるエリアです。
なんば	・地下鉄3線・なんば駅 ・近鉄線・難波駅 ・JR線・JR難波駅	約73万人	大手百貨店だけでなく、商業施設も多く立ち並び「ミナミ」の玄関口です。梅田周辺の「キタ」と並び大 阪の二大繁華街であり、大阪を代表する活気のあるエリアです。

コストパフォーマンスの高いエリア

駅名	利用可能駅	1日平均乗降者数	
堺筋本町	・堺筋線・堺筋本町駅 ・中央線・堺筋本町駅	約10万人	オフィス街でありながら、古くからの商業も並立エリアです。カフェも多く、お昼時には行列ができる 程重なります。小さめのビルも多く、サラリーマン向けの小型店舗の出店にも最適です。
天満橋	・京阪本線・天満橋駅 ・中之島線・天満橋駅 ・谷町線・天満橋駅	約13万人	京阪の大阪側のターミナル駅の一つ。商業施設や大小のオフィスが多数あり、幅広い層の集客が見込 めます。観光スポットとしても魅力のあるエリアです。
阿波座	・千日前線・阿波座駅 ・中央線・阿波座駅	約5万人	本町駅から続くオフィス街。中小企業多数。また、住居エリアとしても人気スポットなので、幅広い層 の集客が見込めます。
南森町	・堺筋線・南森町駅 ・JR東武線・大阪天満宮駅 ・谷町線・南森町駅	約12万人	裁判所が近いことから、法律事務所が多く集まっているエリアです。高密度オフィス街であり、 飲食店も多く、また若い企業が創業のエリアとして選ぶ地域でもあります。



その他、橋本、寺田町など、大阪市中心エリアから外れた環状線沿線にも、
安定した集客が見込める魅力的なスポットが存在します。

詳しくはお問い合わせください。

※1日平均乗降者数：ウィキペディア調べ

お売り
ください

増店・移転に伴う
現店舗の処分も
お任せください!

「売りたい」と「買いたい」を双方向からつなぎます

売りたい方（閉店・移転希望者）

- できるだけ低コストをおさえたい。
- 手元資金を残したい。
- 店舗経営を引き継ぎたい人を探したい。
- 営業は続けながら売却の準備を進めたい。
- 店舗の譲渡・売却に関するアドバイスがほしい。

買いたい方（開店希望者）

- できるだけ低コストをおさえたい。
- レアな店舗情報を知りたい。
- 大阪市内各エリアの店舗情報を知りたい。
- 出店に関するアドバイスがほしい。
- 閉店を予定している店舗の情報を知りたい。





奈良春日山酒造

奈良県では少ない、焼酎の醸造免許も合わせ持つ酒蔵。
焼酎やリキュールなども手がける多彩さが魅力。

奈良春日山酒造

—Nara Kasugayama Shuzo—



春日山の麓にある約400年の歴史がある奈良の酒蔵。かつては清水通りと言う奈良一の繁華街の通りに面し、その当時、醤油蔵や4軒の酒蔵が並んでいたという。

以前は横田屋(上横田屋)と呼ばれ、江戸時代の中期より醸造業を営んでいた。(寛永5年 増改築の記録あり) 堂島の米問屋 八木氏が横田屋を譲り受け、明治10年より八木酒造に。

2022年12月より今の奈良春日山酒造として再スタートし現在に至る。

作家 志賀直哉との縁

—Connection with the Writer Naoya Shiga—

作家「志賀直哉」は近くに一時住居を構え、執筆の合間の散策路として周辺を歩いていたらしく、代表銘柄【升平】を愛飲していたらしい。

「奈良にうまいものは無い」といったのは、この志賀直哉。ただ、前後の文脈を省いたこの一言が独り歩きしてしまったというのが真相のようだ。



奈良春日山酒造のこれから —The Future—

母屋をはじめ土蔵など古くからある建物をリノベーションし、2026年秋以降からの酒造りを目指して酒造りの要である麴室など製造部分をリニューアル。新しい木桶が5つも準備され爽やかな杉の香りが漂っていた。杜氏の方が酒造りの期間生活できる居住スペースもあり、まさに酒造りに向けて着々と準備が進んでいる様子がうかがえた。



県内の酒蔵で研鑽を積んだ杜氏を迎え、伝統と新しい感性の融合が非常に楽しい酒蔵だ。また、酒造りだけでなく、蔵のある敷地内は素晴らしい庭園が広がっており、レストランのオープンも検討されているようなので、お酒好き以外の人も楽しめる憩いの場になるのではないかと期待される。



商品について —About the Product—

代表銘柄「升平」は継続販売予定。クラシカルなお酒造りはもちろん、進歩した技術でチャレンジし、今後は新商品など含め検討中とのこと。梅酒などのリキュール類・焼酎なども製造。



※掲載画像は奈良春日山酒造HPより引用。

来場者(飲食店様)募集中!

ミートフードショー
焼肉 YAKINIKU BUSINESS FAIR
ビジネスフェア

同時
開催

—居酒屋の未来を創造する—

居酒屋 Japan



2026年10月14日(水)~15日(木)

〈大阪会場〉インテックス大阪

FABEX 関西 2026
The World Food And Beverage Great Expo KANSAI

と合同開催!



2027年1月20日(水)~21日(木)

〈東京会場〉池袋・サンシャインシティ文化会館ビル

ご来場を希望される方は**【招待券ご請求フォーム】**
より招待券をお申し込みください!

※東京会場のご請求フォームにつきましては11月頃HPに掲載させていただきます。

※本展は飲食・外食業界関係者様向けの専門展示会となっております。

そのため、招待券発送は飲食店様のみとさせていただきます。



招待券ご請求フォーム
(大阪会場)

外食業界に向けた最新商品や情報が集結!!

探していた食材も悩んでいた課題もここに来れば全て解決!!

約600社900ブース出展!!

(同展・同会場含む)

ここでしか聴けない**特別セミナー**を連日開催!

※前回登壇者／一部抜粋／順不同



株式会社 叙々苑
代表取締役会長
新井 泰道氏



千房 株式会社
代表取締役社長
中井 賢二氏



株式会社 信濃路
代表取締役会長
西平 都紀子氏



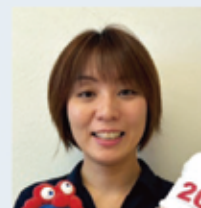
株式会社 力は信
代表取締役会長
勝山 昭氏



「焼肉 冷蔵 味楽園」
代表取締役
康 虎哲氏



株式会社 海翔
代表取締役
白井 佳之氏



贈答フードサービス 株式会社
代表取締役
森田 佳代子氏



株式会社 BOA
代表取締役
春田 幸一氏



株式会社 SOME GET TOWN
代表取締役
山崎 一氏



株式会社 くれおーる
代表取締役社長
加西 幸裕氏



株式会社 オーゼットカンパニー
代表取締役
岡本 匡洋氏



株式会社 Human Create
代表取締役社長兼CEO
米田 拓史氏



株式会社 double
代表取締役
松井 勝也氏



株式会社 ONERISE
代表取締役
谷川 翼氏

お問い合わせはこちら

外食ソリューションEXPO事務局
(居酒屋JAPAN／焼肉ビジネスフェア事務局)
TEL 03-5843-6972

最新情報はHPをご覧ください。
詳細はこちら! ▶

