SAPPORO 乾杯を もっとおいしく。

飲食店様向け

相談するなら、サッポロビール。

ご繁盛 2025 ドリンク提案本



「乾杯をもっとおいしく」
～お客様大満足に向けて～

サッポロビールは、1876年9月の創業以来、時代の様々な環境変化を乗り越え、日本のビール文化、お酒の文化を伝承してきました。
そして、これからも、環境の変化にしなやかに対応し、ビールやお酒の無限の可能性を信じ、お酒と人との未来を追求し、お客様大満足を目指していきます。

お客様の外食ならではの価値を求めるニーズは年々高まっており、飲食店様における商品そのものの品質はもちろん、飲み方、お料理とのマッチングを通じて、お客様にとっての価値を高め、「乾杯をもっとおいしく」していくことがサッポロビールの使命です。

サッポロビールは、お客様にご愛飲頂ける樽生商品の理想的な姿を「感動品質」という言葉で位置付けています。樽生商品は生きています。飲食店様の「ご理解」、「お力添え」なしには表現できません。サッポロビールは「感動品質」を永くご提供するための「工夫」や「変革」を継続して展開していきます。

外食産業は、元気・笑顔創造産業です。サッポロビールは、お客様の明日への力に繋がる一杯を、一店でも多くのお店で提供して頂ける様、お客様に寄り添い、ビジョン「誰かの、いちばん星であれ」の実現を目指してまいります。

サッポロビール株式会社
代表取締役社長
野瀬 裕之

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。

飲食店様の、いちばん星に。

長年培ってきたサッポロビールならではの強みで、飲食店様のご繁盛を徹底サポート。
こだわりの商品や情報・サービス等のご提供で、皆様の期待にお応えします。

P3~ サッポロビールの取り組みとご提案

「これでいい」でなく、「これがいい」と選んでいただける存在であるために。
独自の取り組みや飲食店様をバックアップする仕組みをご紹介します。





- P3 挑戦の歴史を重ねるサッポロビール
- P4 未来に向けて、独自の原料づくり
- P5 ドリンクが持つ3つの強みが、ご繁盛を強力に後押し!
- P7 飲食店様を支える充実のサポート体制で、つねに伴走支援
- P9 最新データから社会の外食傾向を知り、顧客満足度を向上

P11~ 貴店らしいコンセプトと理想のメニューを

定期的にお店のコンセプトを再確認して戦略を考えることは、ご繁盛の基本。
お客様満足度もアップする、貴店ならではのメニューづくりをご提案します。



- P11 コンセプトを見直し、目指す形を明確に
- P13 メニューデザインは、2つのポイントを押さえるのがコツ
- P15 業態に合わせた品揃え&メニューがご繁盛のポイント!

P17~ ご繁盛を支える多彩な商品群

あらゆる業態の飲食店様をお支えする多種多様な
ドリンクたちを、商品カテゴリー別にご紹介します。



- P17~P34 ビールテイスト
- P35~P46 ハイボール&スピリッツ
- P47~P56 サワー&カクテル
- P57~P60 焼酎&梅酒
- P61~P74 ワイン
- P75~P78 ノンアルコール&ソフトドリンク
- P79~P90 商品一覧
- P91~P102 POP・ジョッキ&タンブラー・サーバー

PDFはこちらから

挑戦の歴史を重ねるサッポロビール

140年以上にわたり多くの方に愛される商品づくりを続け、国際市場へも参入。
多岐にわたるカイタクと挑戦の歴史が、私たちを形づくっています。

ものづくり





1876年、開拓使麦酒醸造所として創業。事業開始当初から、本場ドイツで修業した日本人醸造技師のもと、低温で長時間をかけて熟成させるドイツ式淡色ビールをめざしました。「よい原料がよい品質のビールをつくる」と、北海道産の大麦とホップの試験栽培に挑戦。1880年から指定農家に栽培を委託して地域の勧農を促し、これが現在進める「協働契約栽培」の起源となりました。

日本から、世界の“SAPPORO”へ躍進

1986 アメリカでアジア系ビールシェアNo.1に

約40年前にアメリカでアジア系ビールブランドシェアNo.1を達成して以来、今日まで首位の座を守っています。

SAPPORO-STONE BREWING

2006 カナダ・スリーマン社を買収し市場拡大へ

SLEEMAN BREWERIES

2011 ベトナムに初の海外工場



※日本国内では流通していません。

2022 米国ストーン・ブリューイング社を買収

「サッポロブランド」の北米市場売上成長を強力に推進



商 品

■ 130年以上、愛され続けている「ヱビスビール」



1890年「恵比寿ビール」が発売、高い人気と評価を獲得。一時ブランドが廃止となるものの、1971年に復活。プレミアムビールというジャンルを切り開き、独自のポジションを確立してきました。

■ 生ビール時代を切り開いた「サッポロ生ビール黒ラベル」



1977年「サッポロびん生」発売、大ヒット。愛称「黒ラベル」が1989年から正式ブランド名に採用。2011年より、新たに育種した大麦を用いた「旨さ長持ち麦芽」を採用、さらに進化しています。

■ 現存する日本で最も歴史のあるビールブランド「サッポロラガービール（通称:赤星）」



創業翌年の1877年に冷製「札幌ビール」として発売。ラベルの赤い星は、サッポロビールのルーツ・北海道の開拓使のシンボル「北極星」。そこから、「赤星」という愛称で呼ばれるようになりました。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。

未来に向けて、独自の原料づくり

安心できる高品質な原料を、安定的に調達できる体制づくりを推進。
創業時より原料にこだわる私たちの、次代を見据えた取り組みです。



大麦・ホップの育種と協働契約栽培





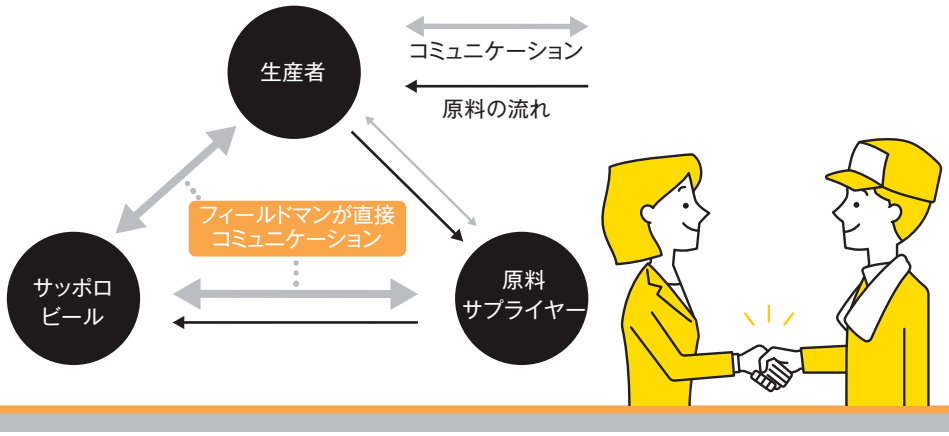


サッポロビールは、大麦とホップの両方を「育種」している世界でも珍しいビール会社です。また、作物の栽培・加工・育種などのプロフェッショナルである「フィールドマン」が、生産者と積極的にコミュニケーションを取る「協働契約栽培」を行い、安全で美味しい原料づくりに取り組んでいます。

■ 協働契約栽培3つの柱

- 大麦とホップの産地と生産者が明確であること
- 生産方法が明確であること
- サッポロビールと生産者の交流がされていること

■ サッポロビールならではの協働契約栽培





気候変動リスクに適応する新品種を開発
2035年までに実用化

このまま気候変動が進んだ場合、将来的に主要原料である大麦とホップの収穫量が減少してしまうリスクがあります。当社は創業時から培ってきた原料研究の成果を活用し、気候変動のリスクにも適応できる新品種の開発を進めており、2035年までに国内市場で実用化することを目指しています。

PDFはこちらから

ドリンクが持つ3つの強みが、ご繁盛を

繁盛店になるには、ドリンクならではの強みを活かすことが重要。
サッポロビールの多彩な商品群を、メニュー構成にご活用ください。



ご繁盛につながるメニュー構成は
フードに加え、ドリンクで大きく差がつく!

売上&利益率アップ　低オペレーション実現　体験価値を創造

売上・利益

1 お客様のニーズに合わせた商品を揃え、売上アップ

性別や年代によって、お客様のニーズはさまざま。そのニーズに応える商品を豊富に取り揃えることで、オーダー杯数を増やし、客単価を上げられます。



高利益率ドリンクの活用で、原価率コントロール

フードに比べて設備投資も少なく、原価を抑えられるドリンクの効果的な活用により、ドリンクメニュー全体で原価率のコントロールが可能です。



戦略・業態によって異なりますが、売上の4割～6割はドリンクが占めています。原価率の調整もしやすいので、お店の売上・利益アップにつながります。

お客様にもお店にも
嬉しいメニューづくりは、
ドリンクの充実が
大きな決め手です!

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

強力に後押し!



2 オペレーション

3 体験価値



2 低オペレーションドリンクの活用

顧客満足度を上げるのに重要なのは、ファーストドリンク。3分以内での提供をこころがけましょう。「低オペレーション」ドリンクの活用でスタッフの作業が軽減されます。フードに比べ追加オーダーも容易です。

割るだけドリンク!



樽詰で!



瓶・ボトル提供!



オペレーションを軽減するドリンク活用で、お客様対応の時間を増やし、お客様満足度アップにつながります。

3 高い顧客体験価値の提供

お客様は外食に対して、家庭では体験できない本格感や非日常感を求めています。ターゲット層の性別や年齢層に合わせて、お店ならではの「ドリンク体験」をご提供しましょう。料理との相性やトレンドにフレキシブルに対応できるのもドリンクの強みです。



パーフェクト樽生



季節のカクテル&サワー

「家庭では味わえない」ドリンクの提供や、外食ならではの楽しさの演出により、お店の魅力もお客様の満足度も大きくアップします。

PDFはこちらから

飲食店様を支える充実のサポート体制

外食に関する情報提供から日常のトラブル解決、セミナー開催まで。
飲食店様をバックアップする各種ツールや学びの場も充実させています。

サッポロビール 飲食店サポートサイト



繁盛店の扉では、知って得する外食業界の旬のトレンド情報や、飲食店様にどんどん強くなっていただくための、繁盛店の扉セミナー情報や、販促情報をご提供・サポートしております。







こちらから
ご確認いた
だけます!



サバカンスコア マグネット

サーバーに貼れるサイズ感でご用意
日々の洗浄時にご活用ください!



「ビヤらぼ」「チャットボット」へもアクセス可能!

サバカンスコア(「サーバー管理スコア」の略)は、サーバー等の洗浄項目の基本的な9つのポイントを、項目別に点数化したもの。美味しい生ビール注出のために欠かせないポイントが一覧化されたマグネットを、ぜひご利用ください。

★SAPPORO トラブル対応法(チャットボット)



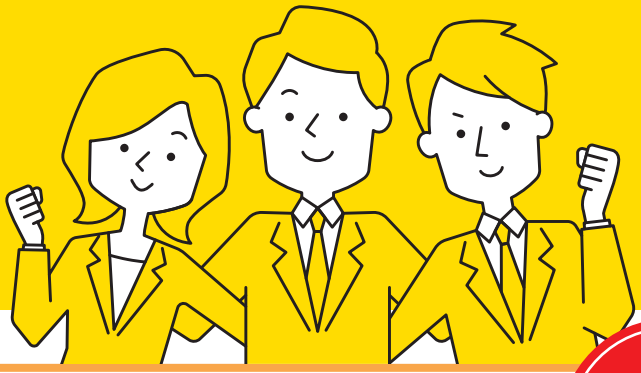
「泡ばかりになる!」「ビールが冷えない!」など、実は飲食店様ご自身で解決できる困りごとは少なくありません。「★SAPPORO トラブル対応法」は、画面上をタップしていくだけで、最適な対応方法をご提示。まずは検索を!



こちらから
ご確認いた
だけます!

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。

で、つねに伴走支援



NEW
24年5月20日
開講!

当社樽生お取扱い飲食店様限定

オンラインビヤセミナー「サッポロビヤらぼ」

サーバー等の基本的な洗浄方法から樽生接客術まで、
樽生ビールに関する気づきや学びを共有。
すぐに活用でき、皆様もお客様も思わず笑顔になる、
ビールに関わる人すべてがハッピーになれる、
そんな樽生品質を深掘りする本格セミナーです。
大切なお客様に、本当に美味しい樽生ビールで
感激体験をお届けするために、ぜひお役立てください。

ご予約は
こちらから!

SAPPORO
BEER
LABO

サ ッ ポ ロ ビ ヤ ら ぼ







■ 講義内容

1. 美味しくて感激する生ビールの提供や品質管理方法をブランドコニュニケーター※がわかりやすくご解説!
2. 樽生プロフェッショナルによる、役立つ樽生関連テクニック伝授!
3. 生ビールやドリンク提供に関する今すぐ使える接客術のご紹介!

※美味しい樽生ビールをご提供いただくために必要な知識や技をお伝えするスタッフ

■ 開催日時

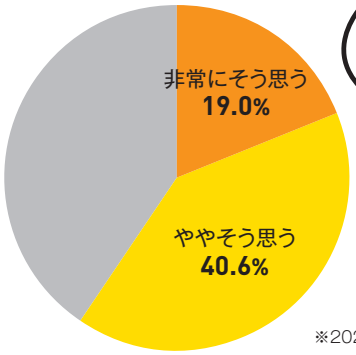
毎週平日1日2回(午前の部/午後の部)開催

- 午前の部：10:00~11:30
- 午後の部：14:00~15:30

詳細は予約サイトからご確認・ご予約ください

※ライブ配信のため、終了時刻は前後する場合がございますのでご了承ください

Q 生ビールの注ぎ方の違いによる、味わいの差を楽しんでみたい

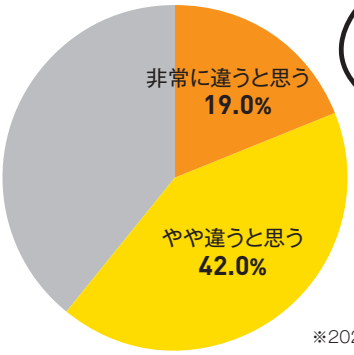


注ぎ方で変わる味わいの差を実感したいお客様は全体の約6割!

59.6%

※2024年当社調べ　n=1,252

Q 「生ビールならではのうまさ」はお店によって違うと思うか



6割超の方がお店による味の違いを認識品質の差別化は不可欠!

61.0%

※2024年当社調べ　n=1,252

PDFはこちらから

最新データから社会の外食傾向を知り、

外食ニーズが復調した現在、消費者マインドの変化に具体的にどう対応するかは大きなカギ。お客様の行動や嗜好の傾向をつかみ、繁盛店づくりにつなげましょう。

いま外食に求められるものとは

変化の激しい近年の外食業界では、お客様の新しい行動パターンや市場ニーズに対応するため、柔軟な戦略が不可欠。リピート率を上げ新たな顧客層を開拓するために、いまお客様が、何を望んで誰と外食をしたいと思っているのか、どのようなお店やメニューを求めているのか、その意向を把握することが重要です。





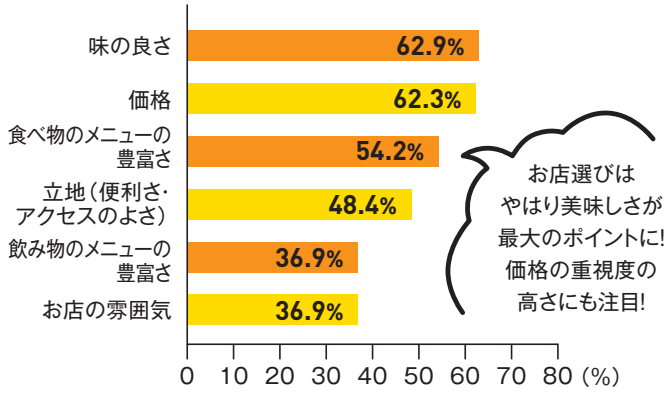






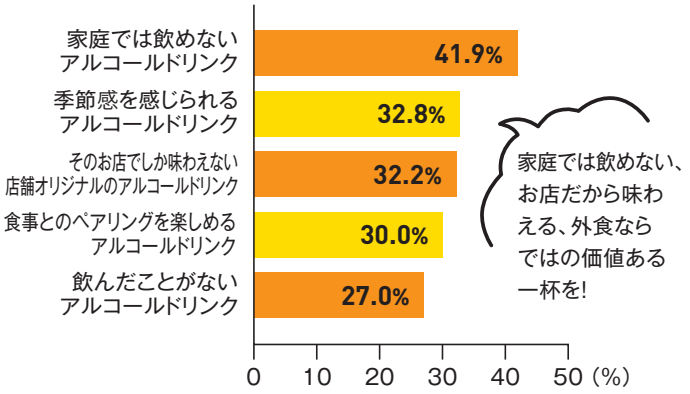


Q 外食利用店選択時の重視ポイント



※2024年当社調べ　n=1,600（複数回答）

Q 飲食店で飲みたいドリンク



※2024年当社調べ　n=1,600（複数回答）

家庭では味わえない美味しさや雰囲気を楽しみたい。
そんな外食ニーズに、自慢の味とコミュニケーションの場のご提供でお応えしましょう。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。

顧客満足度を向上



お客様のメリハリ消費を意識

普段は節約意識が高い一方、自分が価値を感じるものにはお金や時間を惜しまないというメリハリをつけた消費は、市場全体の傾向です。特別な日には、お金をかけても質の高い飲食体験を求める、いわゆる「機会食化」も進んでいます。お客様のこだわりに応え、満足度の高い外食体験をご提供する意識が必要です。

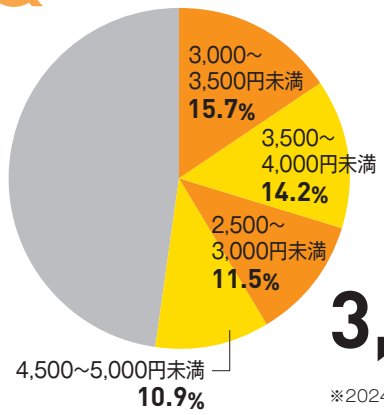








Q 外食飲酒時の１人あたり飲食費

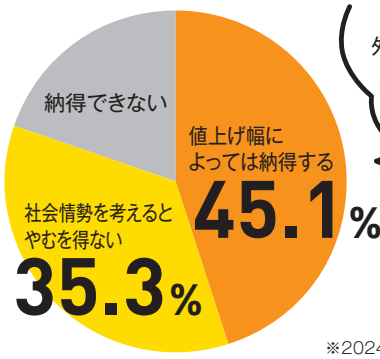


飲食費の平均額は
3千円台後半!
さまざまな価格帯に
分散しているため
幅広いメニュー価格の
ご用意を

平均
3,757円

※2024年当社調べ　n=1,600

Q 今後の外食価格の値上げに対する許容度

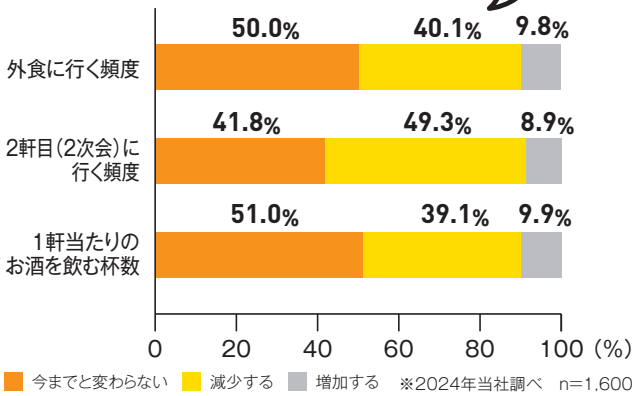


物価上昇下で
8割超のお客様が
外食の値上がりを許容
外食への満足度や
納得感を上げる
工夫を

※2024年当社調べ　n=1,600

Q 値上げした際の利用頻度

値上がりしても外食頻度や
杯数は半数が変わらない一方、
2軒目の頻度は減少傾向
※外食価格が約1割増の
場合を想定



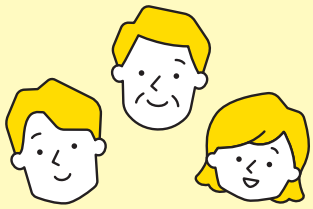
※2024年当社調べ　n=1,600

外食の価格上昇には多くの方が理解を示す一方、コスパを重視する傾向も顕著な近年。
吟味して選んだお店で、より満足度の高い飲食体験を求めるお客様に応えることが大切です。

PDFはこちらから

コンセプトを見直し、目指す形を明確に

お店のコンセプトの再確認に、ぜひ記入式「コンセプトシート」をご活用ください。
シート中央の「基本コンセプト」と、周囲の8項目がつながっていることが重要です。



客層/ターゲット

メインに来てほしいお客様、サブのお客様を具体的にイメージしましょう。

性別・年齢

歳

職業・年収（例:世帯収入=夫〇〇万円、妻〇〇万円）

円

平日・休日の行動様式（居住地・勤務地）

お店選びのポイント（例:会社の近く・家族と食事できる）



立地条件

昼夜の人の流れ、平日・休日での集客状況など、立地特性を確認しましょう。



利用動機

なぜこの店を利用するのか。立地、店構え、ドリンクの種類、料理、接客などでお客様はお店を決定します。

機能（立地要因）

利用目的

- Q（料理・ドリンクの質と量）
- S（接客）
- C（清潔さ）
- A（雰囲気）

基本コンセプト

お店のコンセプトとは、どんなお客様を想定するか。どんな商品、サービスで他店との差別化をするか。お客様にどのように利用していただくか。導き出されたコンセプトに基づいてドリンクメニュー、フードメニュー、客単価などを設定しましょう。



接客/サービス

お客様に対して「不快を与えない行動」と「喜ばれる行動」を意識した接客を心がけましょう。

作業ベース
（入店までのオペレーションや、不快感を与えない接客）

意識ベース
（笑顔や元気の良い挨拶など、お客様を喜ばせる接客）



メニュー

何が自店のウリなのかを明確にし、他店との差別化を意識したメニューでアピールしましょう。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。

実際に書き出して、以下の3点をしっかり確認しましょう。

1 お店で働くスタッフも、お店の「あるべき姿」を共有しているか？

2 その「あるべき姿」とお店の現状に、ギャップはないか？

3 ターゲット層の利用動機に則した、お店の「差別化」はできているか？

エリア特性（例:ビジネス立地、繁華街、郊外（ロードサイド）など）

物件特性（例:路面or地下・席数・駐車場・営業時間など）

人流特性（例:平日／土日・昼夜など）

競合店情報



客単価

ランチタイム・ディナータイムに分けて設定したターゲットになりきって注文ストーリーを作り客単価を設定しましょう。

フード

- ／ 円
- ／ 円
- ／ 円
- ／ 円
- ／ 円

ドリンク

- ／ 円
- ／ 円
- ／ 円
- ／ 円
- ／ 円



販促

新規客、リピーター別に販促活動を。新規客には来店メリットを訴求、リピーターには飽きさせない工夫を。

新規客向け（店外販促）
（例:SNS利用・店構えの工夫・チラシ配布など）

リピーター向け（店内販促）
（例:QSCAの向上、次回来店販促など）

ウリ商品（フード&ドリンク）

定番メニュー

おすすめ・日替わりメニュー

コースメニュー



雰囲気/造作

内装や外観、小物やBGMなど、お客様を意識し、居心地を良くする演出をしましょう。

店外
（店構え（高そう／安そう）・店名や看板文字の書き方など）

店内
（POP・メニュー・インテリア・BGMなど）

PDFはこちらから

メニューデザインは、2つのポイントを

メニューのデザインは、実際に利用されるお客様の使い勝手を考えることが最優先。
お店らしさが伝わり、外食ならではの選ぶ楽しさを感じられることも大切です。

1 見やすく選びやすいデザイン

まずは設定したターゲット層を念頭に、お客様の視点でメニューをとらえ、実際に見やすくオーダーしやすいか、魅力を感じるかどうかをシミュレーションします。

■ お客様視点で見やすいデザイン

お客様に「悩ませない」「恥をかかさない」「ストレスを与えない」ことを意識したわかりやすいメニューデザインで、お店への好感度アップ!

ヒートマップ



●視線滞留時間・割合、お客様がどこに興味を持ったかの測定値です。
●視線到達率、目立つかどうかなど緑からオレンジ色で表記しています。
●視線到達までの時間、どのような順番で見たかなど、サッポロビールで調査しました。
●メニューは調査時のものです。



男性

1杯目は即決、2杯目はじっくり。興味ポイントには視線集中!

1杯目 約19.4秒
2杯目 約23.6秒

女性

1杯目も2杯目も、メニュー全体をじっくり精査。

1杯目 約37.1秒
2杯目 約35.5秒

※2018年当社調べ

男性向けには、大きく目立つメニュー表記が効く!女性向けには、各メニューの説明を丁寧に。男女共に注目する、トレンド商品は目立たせて!



2 業態に合ったラインナップの用意、顧客層に合わせたデザイン

開業業態にマッチしたラインナップやカテゴリーが揃っているか、お客様を満足させられるか、さらにお店やターゲット層にマッチしたメニューデザインになっているかも大切なポイントです。

■ 開業業態に合わせたラインナップ

メニューバリエーションの豊富さは、顧客満足につながります。お店のコンセプトやサービス・フードに合わせたオリジナルカテゴリーも用意しましょう。



ビールはもちろん、おかわり需要の多い「チューハイ・サワー」「ハイボール」等も揃えましょう。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

押さえるのがコツ



■ 選びやすいデザイン

お客様やスタッフのことを配慮したデザイン設計に。
見やすさとともに、価格や説明、情報のわかりやすさも大切。



デザイン例

選びやすいデザインの重要なポイントは、

1.見やすいこと、
2.価格などがわかりやすいこと、
3.魅力的なこと



1. 目線が最初にいくところにウリとなる商品を配置
2. 各カテゴリー、3商品以上で認知度アップ
3. 付加価値や特長がすぐわかるネーミングを
4. 書体の種類は3種類以内で統一感を

■ 来店顧客層に合わせたデザイン

メニューデザインは、お店の特長をアピールできる大切なポイント。
お店の雰囲気や来店顧客層に合わせて、メニューのデザインを考えましょう。



デザイン例

PDFはこちらから

業態に合わせた品揃え&メニューが

いずれの業態でも、いかにお客様の満足度を高められるかが集客やリピート率向上のポイントです。
居酒屋・中華・洋風バルの平均的なドリンクメニュー数は 50前後※ となっています。 ※当社調べ

■ メニュー名を決めるポイント

1. 商品価値を高める（オノマトペや味わいを表現）
2. ターゲットへ向けた訴求（誰に好まれる商品なのかを明確に）
3. 料理との相性を伝える（濃厚〇〇にはさっぱり〇〇ドリンクなど）
4. 形式的な表現ではなくターゲットに合わせた言い回し



ドリンク比率を高め低オペ&利益率向上

メニューの充実とオペレーションの簡素化のため、大容量の焼酎・ワインをフル活用し、材料の組み合わせを工夫します。

Q 一人あたり平均飲用比率（業態別 居酒屋）



生ビール **26.0%**

いちばん飲まれているのは、やっぱり生ビール！外食ならではの醍醐味！

※2024年当社調べ　n=266
（飲食店POSデータ調査）（対象期間:2024年3月～8月）



デザイン例



料理との相性を考えた幅広いメニューを

お茶割りなどの活用でラインナップ強化と原価低減を図ります。団体利用に向けた、びんビール拡充もポイント。料理と合う、さっぱり系も充実を！

Q びんビールをよく飲用する業態



中華 **20.5%**

大人数での食事に多い、びんビールのシェア。食体験もより特別に！

※2024年当社調べ　n=313（複数回答）



デザイン例



ワインやカクテル系の品揃え拡充に注力

通常のドリンクメニューとは別に、ワインメニューの用意を。その他のアイテムも、女性を意識してカクテル系などのラインナップを拡充します。

Q ワインの種別飲用比率



スパークリングワイン **23.6%**

スパークリングワインは多彩な料理と好相性！幅広く揃えニーズに対応

※2024年当社調べ　n=952（飲食店POSデータ調査）（対象期間:2024年3月～8月）



デザイン例

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ご繁盛のポイント!



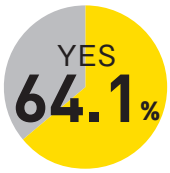


低原価・低オペでの多彩なメニュー提供がコツ

飲み放題メニューづくりのポイントは「豊富なバリエーション」「低原価商品活用」「低オペレーション」。
お客様のニーズに合わせ、ポイントを押さえたラインナップを検討しましょう。

Q 宴会の際、お酒は「飲み放題プラン」で注文することが多い

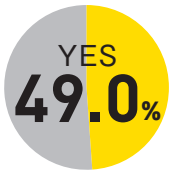
宴会利用が多い店の集客に効果的!



※2024年当社調べ n=1,600

Q 飲み放題メニューはお酒の種類が少なくて不満である

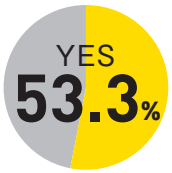
品揃えを豊富にすれば満足度アップ!



※2024年当社調べ n=1,600

Q プレミアムビール等があれば価格がUPしても状況によって利用したい

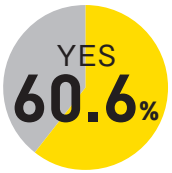
こだわりの一杯を求めるお客様にも対応!



※2024年当社調べ n=1,600

Q 短時間で低価格の飲み放題があれば利用したい

6割超が気軽にサクッと楽しみたいと回答!



※2024年当社調べ n=1,600

Q 飲み放題メニューにほしいお酒 ※2024年当社調べ n=1,600(複数回答)

あるとうれしい酒類をしっかり揃えることで、お客様にご満足を



1位 スタンダードビールの生 **82.3%**



2位 プレミアムビールの生 **75.3%**



3位 チューハイ・サワー類 **52.4%**

ハイボール **36.2%** びんビール **33.3%** ワイン **23.4%** 焼酎 **21.6%**

1 ビール

プレミアムビールを含むプレミアムコースと、スタンダードビール提供のリーズナブルなコースの併用で、あらゆるお客様のニーズを充足。

バリエーション

2 サワー

ニーズが高いサワー類は原価もオペレーションも低減。

バリエーション 低原価 低オペレーション

3 ワイン+ポールスター

銘柄表記で分かりやすく。泡のグラス提供も。

低原価 低オペレーション



デザイン例

4 梅酒

若い女性に人気の梅酒は低原価。バリエーションで選ぶ楽しみを。

バリエーション 低原価

5 ハイボール

二杯目の定番は確実にラインナップし利益拡大を。

低原価 低オペレーション

6 ノンアルコールカクテル

割り材に使える商品を活用。お酒を飲めない方にも選択肢を。

バリエーション 低オペレーション

PDFはこちらから



ビールテイスト

Beer Taste

ブランドへの共感度と納得の提供品質を強みに

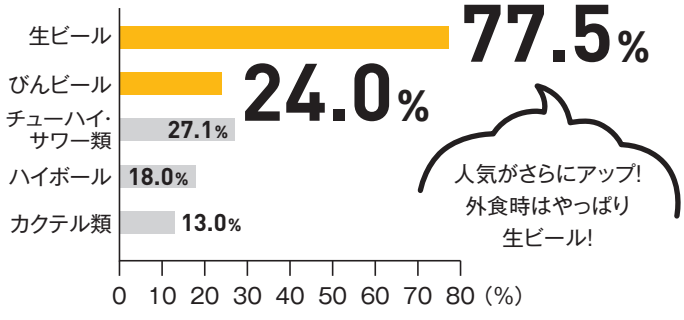
お客様に、ブランド姿勢への共感と心が動く感動体験を。
豊かな個性と外食ならではの高い提供品質で
さらに新たなファン層を獲得していきましょう。



味わいやサイズも各種揃え、価値の高い外食体験のご提供を!

外食の際だからこそ楽しめるドリンクとして、
多くのお客様に圧倒的な支持を受けているビール。
貴店らしいフードと提供品質にこだわった生ビールで
体験価値を高め、お客様の期待感にお応えしましょう。

Q 「飲食店」ならではのドリンクで思い浮かべるもの



※2024年当社調べ　n=1,600（複数回答）

Q 飲食店こだわりの料理とともに楽しむビール



※2024年当社調べ　n=1,319

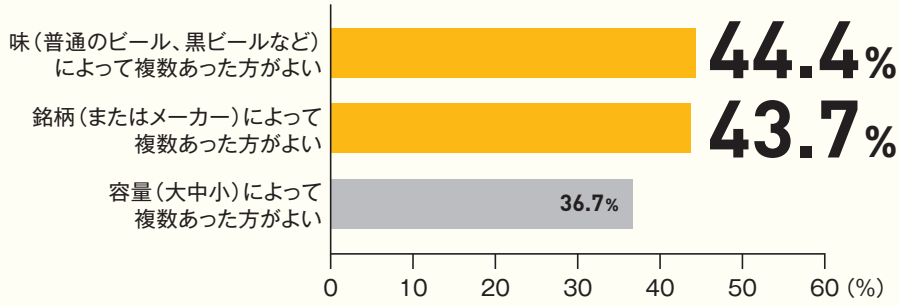
●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

多彩なラインナップをご用意して、さまざまなお客様ニーズに対応

樽生に、さらにびんビールを加えてバリエーションを豊かに

「ビールの種類を増やしてほしい」「ドリンクの豊富さで店を選びたい」というお客様が増えています。銘柄・容量・味わいなど、お好みやシーンによってお客様のニーズはさまざま。定番ドリンクのビールだからこそ、多彩なご要望にお応えできるよう、樽生とびんビールを合わせて、お取り扱いのバリエーションを増やしていきましょう。

Q 飲食店で飲む生ビールの種類について



多くのお客様が味や銘柄（メーカー）の異なるビールの品揃えをご希望!

※2024年当社調べ n=1,252（複数回答）

業態や価格帯に合わせたアイテム選定を!



個性と物語

ブランドらしさとストーリーでビールの魅力アップ

サッポロビールは、ビールの美味しさや品質に徹底的にこだわることは当然のこととして、ブランドの「個性」やお客様とブランドが紡いできた「物語」によるビールのさらなる魅力化を目指しています。
お客様の外食体験への高い期待にもお応えし、熱狂的なファンを拡大してまいります。

PDFはこちらから

『個性』と『物語』をお客様に伝えるための

お客様に魅力をお伝えするため、ブランド発信拠点やリアルイベントを展開。
実際に体感し楽しんでいただくまでの取り組みをしています。

サッポロ生ビール黒ラベル

全国で完璧な生ビール体験を。

「完璧な生」を追求するビヤバー「サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR」を展開、
ザ・パーフェクト黒ラベルを楽しめるイベントも全国で実施していきます!









サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR／東京・銀座で通年営業、提供品質に徹底的にこだわったサッポロ生ビール黒ラベルを楽しめる、気軽に立ち寄れるビヤバーです。



非日常の空間だからこそ味わえる美味しさを。全国の様々なイベントで完璧な生ビール体験をお届けします。



ザ・パーフェクト黒ラベルと黒ラベルの世界観を体験いただけるイベントを全国で開催していきます。

SORACHI 1984

今まで体験したことの無いような驚きの味わいを。

ブランド公式認定店「SORACHI BASE」、JR札幌駅構内に期間限定でオープンした「BEER STAND SORACHI」、ビアフェスや、ソラチエース誕生祭などで多くのビール好きが飲める場所をつくっていきます。



毎年、9月5日のソラチエースの品種登録を記念して開催する、ソラチエース誕生祭



BEER STAND SORACHI（期間限定）



ビアフェスへの出展

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。

「品質」と「体験の場」

Premium YEBISU

エビスの物語に触れ、魅力を味わう体験を。

独自の物語に触れる人気のブランド体験拠点や、料理とのマリアージュをご提案するYEBISU BARのほか、新しいエビス体験を生むイベントなども展開していきます。



開業7か月で20万人突破







YEBISU BREWERY TOKYO／エビスビール発祥の地における、醸造施設を伴ったブランド体験拠点。エビスのルーツ・現在・未来の体感とともに、「ここでつくられた、ここでしか飲めないエビス」との出会いを楽しんでいただいています。



YEBISU BAR／個性豊かな樽生エビスの味わいに合わせた料理で「エビスと料理のマリアージュ」の世界をご提案。







YEBISU BEER HOLIDAY／エビスビール誕生の地・恵比寿を舞台に、多彩なビールの楽しみ方に出会えるイベント。

SINCE 1876 JAPAN'S OLDEST BRAND
サッポロラガービール

赤星から生まれる、語らいのある酒場を。

「語り合いたくなる大切な酒場との出会い」
「語らいから生まれる大切な縁」…
赤星☆探偵団や赤星縁日を通じて、赤星から生まれる大切な語らいのある酒場の物語を伝えるプロモーションを展開していきます。











赤星を楽しみ、生まれる人と人の縁、こだわりの酒場の世界観をご提案します。

PDFはこちらから

サッポロ生ビール 黒ラベル

完璧な生ビールを。



- 1958 「サッポロ壜生ビール」北海道で発売
- 1977 「サッポロびん生」誕生
- 1985 「アメリカの日本製ビールシェアNo.1」
- 1989 「黒ラベル」を正式名称に
- 1997 「新鮮革命」で定温輸送を実現
- 2006 「麦芽とホップ協働契約栽培の使用推進」
- 2010 「大人の★生。」「大人エレベーター」開始
- 2011 「旨さ長持ち麦芽」採用
- 2014 「ザ・パーフェクト黒ラベル」開始
- 2019 「黒ラベルTHE BAR」オープン
- 2022 「黒ラベルTHE SHOP」オープン

黒ラベル〈樽生〉アルコール分 5%
20ℓ樽 P297　10ℓ樽 P296

生のうまさにこだわり続ける黒ラベルは、1977年4月1日に生まれ、2025年4月で49年目を迎えます。誕生から一貫して生ビールのうまさを追求し続けています。黒ラベルが目指す「完璧な生ビール」とは、麦のうまみと爽やかな後味の完璧なバランス。味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡。何杯飲んでも飲み飽きない、ビール好きの大人たちにさらに愛されるビールを目指します。

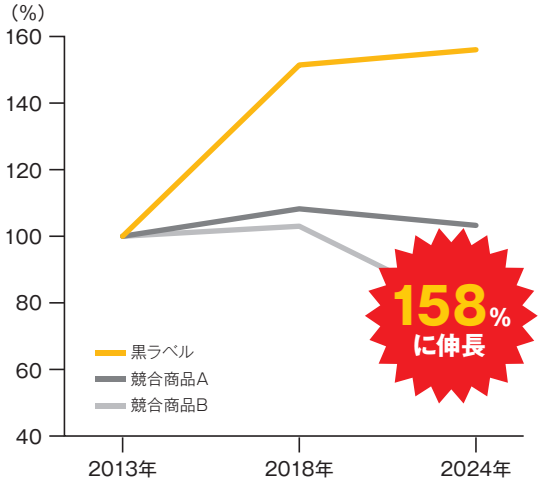
ブランドマネージャー　黒柳 真莉子

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

飲食店において黒ラベルのお客様支持が伸長

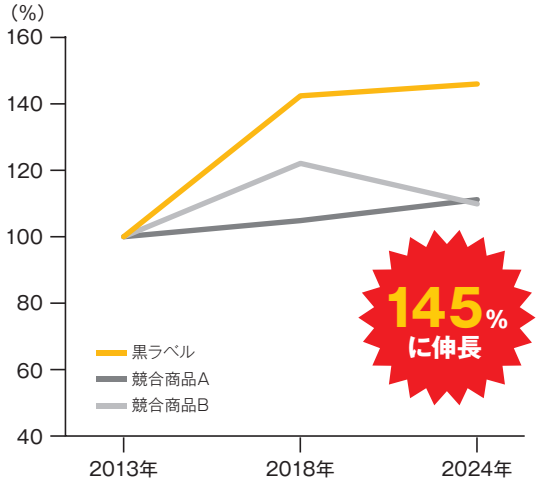
黒ラベルは2024年、飲食店でよく飲む生ビールの銘柄という調査において、2013年比で158%に伸長しています。
さらに、今後の飲用意向がある生ビールの銘柄という調査では、2013年比で145%に伸長しています。

Q 飲食店でよく飲む生ビール銘柄



※2024年当社調べ(2013年を100とした際の推移)

Q 今後飲用意向生ビール銘柄



※2024年当社調べ(2013年を100とした際の推移)

「大人の★生。」「丸くなるな、★星になれ。」のテーマを継続し、コミュニケーションを展開します

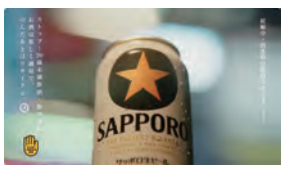
サッポロ生ビール黒ラベルは「大人とは?」を問い続け、自分らしさに向き合いながら常に前に進む、そんな大人を応援するブランドです。TVCM「大人エレベーター」では、2025年も引き続き妻夫木聡さんに登場いただきます。妻夫木さんが魅力的な大人たちと出会い、黒ラベルを片手に、時に真面目に、時に楽しく語り合います。飲食店様のご商売のお役に立てるよう、お客様から共感いただけるブランドとしてイメージアップを継続します。













PDFはこちらから

サッポロビールの泡へのこだわり

黄金の液色に白い泡、その2色のコントラストがビールならではの美しさを演出します。
サッポロビールは一貫してビール泡品質向上への取組みを行っています。

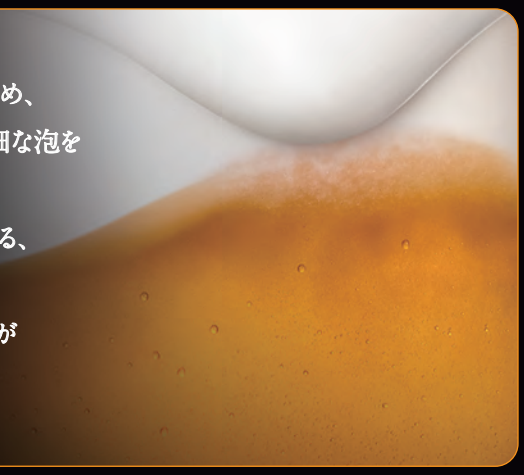
泡研究

「泡品質の良いビールをつくる」ことを
目指して原料となる大麦の育種
（品種開発）を行っています。
また、泡の色に着目した研究があります。
世界で初めて、泡の色を定量化する
技術を開発。より魅力的な泡を生み出す
ビールの開発を行っています。



フロスティミスト

ビールは空気に触れると味が落ちるため、
黒ラベルはそれを防ぐクリーミーで繊細な泡を
重視しています。フロスティミストは、
白い泡と黄金色の液体の間に生まれる、
細やかな霧状の泡の層。
飲む度に泡が再生されるので泡持ちが
良くなり、味や香りが長持ちします。



パーフェクトチェンジャー

サッポロビールが開発した、
パーフェクト樽生協力店制度専用の
カランレバーと専用泡付け器具。
通常のカランに比べ、フロスティミストを
より多く生成できるようになり、
泡の再生力は7%、泡持ちは
15%向上※します。クリーミーな泡が
長続きし、「生の美味しさ」がアップします。
※未使用時との比較（当社調べ）



●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ザ・パーフェクト黒ラベル

泡の美しさは、うまさ。

徹底的に品質にこだわった、感動を生む「ザ・パーフェクト黒ラベル」。
認定を受けた協力店のみでご提供する、こだわり抜いた黒ラベルです。



「ザ・パーフェクト黒ラベル」を提供するための「3つのC」

Creamy
パーフェクトに クリーミーな泡

泡にこだわる黒ラベルが、さらにミクロン単位のきめ細かさを実現したクリーミーな泡。7:3の黄金比率で黒ラベルを美味しく味わっていただけます。

Clear
パーフェクトに クリアなビール

ジョッキやサーバー回路を徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいの黒ラベルを実現します。

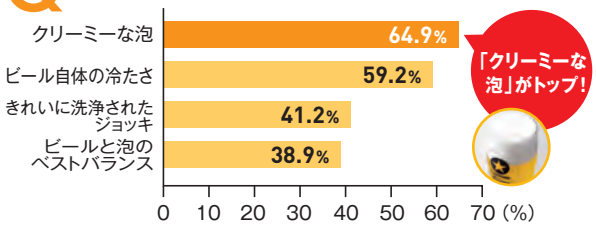
Cold
パーフェクトに コールドな温度

味や香りといった黒ラベル本来の飲み飽きないうまさを追求し、グラス・樽・注出というすべての温度管理を徹底します。

お客様は高品質できちんと管理された生ビールを求めています

上位4回答が「ザ・パーフェクト黒ラベル」の掲げる理想と一致。お客様にご提供する生ビールには、品質への徹底したこだわりが不可欠です。

Q 生ビールならではのうまさを感じるところは？



※2024年当社調べ　n=1,252（複数回答）

「ザ・パーフェクト黒ラベル」で集客アップ！

同じ銘柄でも、「ザ・パーフェクト黒ラベル」のように、きちんと管理された生ビールは、お客様に選ばれます。お客様のニーズを満たす「ザ・パーフェクト黒ラベル」で集客アップにお役立てください。

Q 「生ビールならではのうまさ」の店による違いは？

61.0% 店によってうまさが「非常に違う」または「やや違う」と答えた人の割合

※2024年当社調べ　n=1,252

Q ザ・パーフェクト黒ラベル店へのリピート意向は？

74.6% 「積極的に継続して来店していきたい」または「今と同じ程度継続していきたい」と答えた人の割合

※2024年当社調べ　n=228

薄づくりグラス

クリーミーな泡をより実感いただける薄づくりグラスをご用意しました。お客様に、より繊細な味わいをお楽しみいただけます。

ザ・パーフェクト黒ラベル専用で380mℓ、400mℓの2サイズ展開



限定広告品

こだわりのビールを提供いただいていることをお客様にお伝えする、限定広告品を多数ご用意しています。詳細は営業担当者へご連絡ください。



「ザ・パーフェクト黒ラベルが飲める店」の「大人つまみ」を紹介します。

「ザ・パーフェクト黒ラベルが飲める店」で楽しめる黒ラベル好きにはたまらない、その店ならではのこだわりの逸品を紹介しています。





詳しくはこちらから

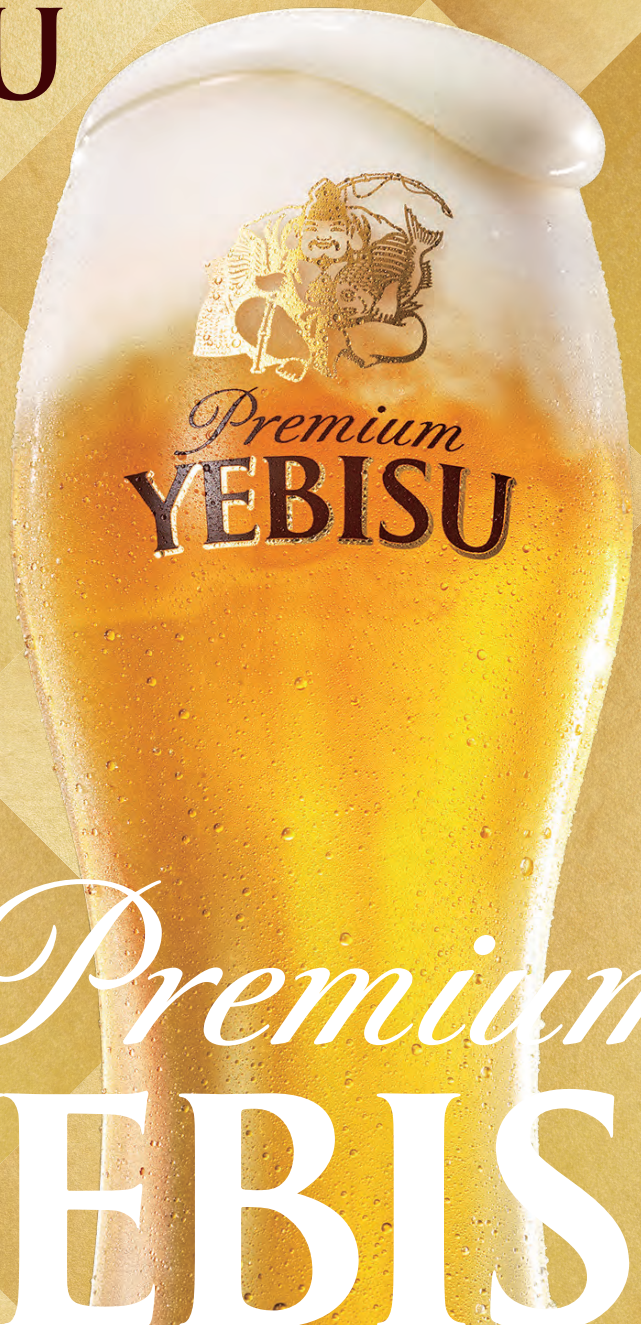
PDFはこちらから

Premium YEBISU

エビスビールは1890年の誕生以来、本場ドイツの美味しさにこだわり続け、本物のビールの先駆者として、変わらぬ美味しさを届け続けてきました。麦芽100%、エビス酵母、ふんだんに使用されたバイエルン産アロマホップ、そして長期熟成。吟味しつくされた原料と製法がつむぐ、旨味あふれる、ふくよかなコクは、美味しいお料理と共に飲食店様で過ごす、幸せなひと時を彩ります。季節や料理に合わせて、多彩なラインナップの中から選んでいただくこともおすすめです。



ブランドマネージャー
沖井 尊子



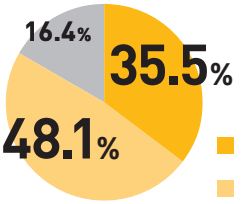
旨味あふれる、ふくよかなコク。

Premium YEBISU

エビス〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 0458
10ℓ樽 0806

エビスお取扱店様イメージ

Q 飲食店が「エビスビール」を取り扱っていると、お店の印象は変わりますか？



8割以上のお客様が、お店の印象が良くなると答えています。

■ 印象がとても良くなる
■ 印象が良くなる
■ 変わらない

※2020年11月当社調べ　n=732

エビスビール、本物の美味しさへのこだわり



本場ドイツのビール純粋令に則った麦芽100%。
ふんだんに使用された、香り高き、ドイツ・バイエルン産アロマホップ。
エビスだけに使用を許された、門外不出のエビス酵母。手間暇かけた、長期熟成。

エビスビール、それは唯一無二のビールです。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

YEBISU BREWERY TOKYO



「YEBISU BREWERY TOKYO」は、ヱビスビール発祥の地・恵比寿における、醸造施設を伴ったヱビスのブランド体験拠点です。ルーツ・現在・未来にかけるヱビスの物語に触れながら、新しいビールの楽しみ方を発見できるビールの原体験を提供します。上質な空間で、ヱビスならではの唯一無二の物語と“圧倒的なリアル体験”をお楽しみいただけます。



ミュージアムエリア

ヱビスの歴史物語に加え、街と共にあった過去写真を公開。130年以上続いてきた唯一無二のブランドルーツを旅するように楽しむことができます。



ブルワリーエリア

実際にビール醸造を行うブルワリーエリア。釜の隣には、醸造を担当するChief Experience Brewerのブリュワーズルームを配置しています。



タップルームエリア

実際にビールを飲めるエリアで、通年提供する「ヱビス ∞」「ヱビス ∞ ブラック」他、オリジナリティあふれる多彩なヱビスをお楽しみいただけます。

絶品YEBISU

絶品のヱビスを、絶品のお料理と共に。
ご家庭では味わうことのできない最高の飲食体験のお届けを目指す「絶品ヱビスの店」。

絶品料理だからこそヱビスをという声が多数

Q 「飲食店こだわりの料理とともに楽しむビール」にふさわしい銘柄

ヱビスビール **30.9%**

ヱビスを選ぶお客様が約3割！多くの方が最高の飲食体験を求められています。

※2024年当社調べ　n=1,319（複数回答）

専用ブランディングツール

お客様にブランドを訴求し、もっと美味しくヱビスをご提供いただくために、多彩なグッズもご用意しています。


B2ポスター


A全1/3ポスター


高級テーブルテント



木製取扱店看板※


専用ジョッキ


専用薄づくりタンブラー


専用タンブラー


専用足付きグラス

※木製取扱店看板は2025年3月より出荷開始

PDFはこちらから

SORACHI 1984

エール ビール

上富良野産 ソラチエース 一部使用

世界が認めた、伝説のホップ『ソラチエース』のビール

独自のドライホッピング製法が引き出す、ヒノキやレモングラスのようなさわやかな香りと美味しい余韻。「凛として、香り立つ」味わいを、お楽しみください。

ブランドストーリーはこちらから

HISTORY of SORACHI ACE

1984年9月5日… 北海道空知郡上富良野町でソラチエースホップ誕生（品種登録）
1994年…… ソラチエース渡米
2002年…… アメリカのホップ農家による再発見
2010年頃~…… アメリカの醸造家の間で評判となり、世界的なホップへ
2019年…… SORACHI 1984発売
2020年…… ソラチエースホップの上富良野での栽培を拡大
2023年…… ソラチエースホップの東北での栽培を開始
2024年…… ソラチエース開発から40周年

国産ソラチエース100%※でつくるという夢に向かい進んでいきます！

※現在はアメリカ産ソラチエース使用、上富良野産ソラチエース一部使用

詳しくはこちらから

SORACHI 1984は伝説のホップ「ソラチエース」にこだわりぬいたビールです。世界を驚かせた「ソラチエース」の香り・味を、まずはぜひお試しください。



SORACHI 1984
ブリューイングデザイナー
新井 健司

このビールは、世界を変えるかもしれない。



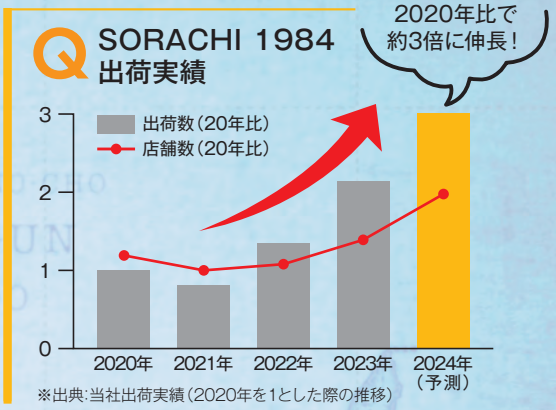
アルコール分 5.5%
10ℓ樽 TF30

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

世界が認めた伝説のホップ、ソラチエース。

Point 1　飲めるお店が増えています！

個性的な味わいでありながら、飲みやすく、取扱店舗数・販売量ともに増えています!



※出典:当社出荷実績（2020年を1とした際の推移）

ブランド公式認定システム「SORACHI BASE」

SORACHI 1984ブランドのことを愛していただいている飲食店様を公式に認定するシステムです。
専用グッズの提供や、グルメサイト「レポハピ」での記事紹介など露出を強化していきます!

SORACHI BASE
SORACHI1984

詳しくはこちらから

Point 2　多彩なフードペアリングが可能

ヒノキやレモングラスのような爽やかな香り、魚のハーブと呼ばれる“ディル”を思わせる香り、そして、ココナッツやはちみつのような甘い余韻があり、様々な料理の味わいを引き立てます。

1. 同調・相乗効果

- 同じ香り、味を合わせて味わいを膨らませる効果。
- チーズや、レモン、ハーブ系の料理と好相性。





2. 補完・相互作用

- お互いに足りない味を補い、味のバランスをとる効果。
- 旨みの強い和食や、魚介・牡蠣などレモンを絞って食べる料理と好相性。





3. ウォッシュ・リセット

- 料理の脂分を洗い流して、口の中をスッキリさせる効果。
- 揚げ物・餃子などの脂っこい料理と好相性。





4. 臭みを抑える効果

- 生臭さが目立つような素材の臭みを消して、食べやすくする効果。
- レモングラスや、“ディル”のような香りが、生魚、ラム・ジビエと好相性。





Point 3　自由自在な飲み方提案も！

飲み方提案

しっかり濃い味わいのビアカクテルに!

個性的な味わいだからこそ、カクテルにした時にも味わいが負けず、しっかり濃い味わいのビアカクテルに仕上がります。


SORACHI パナシェ


SORACHI レッドアイ


SORACHI シャンディーガフ

飲み方提案

SORACHI 1984は泡も美味しい!

甘い余韻を持つSORACHI 1984は、泡だけのスタイル「SORACHI LATTE（ソラチラテ）」もオススメ！さらに、泡を生かした様々な提案が可能です。


SORACHI LATTE


SORACHI LATTE COCKTAIL


ソラチラテ on レサワ／ハイボール

PDFはこちらから

サッポロラガービール

現存する日本で最も歴史のあるビールブランド「サッポロラガービール」。1877年、サッポロビールの前身、開拓使麦酒醸造所から発売されて以来、いつからか「赤星」という愛称で親しまれ、“飲食店”のびんビールとして飲み継がれてきました。長く愛され続けている伝統の美味しさをどうぞお楽しみください。

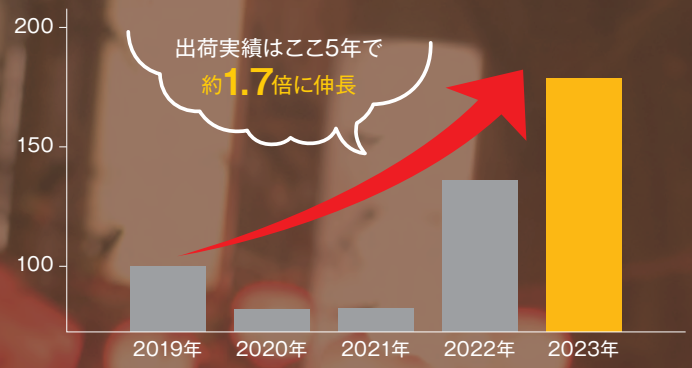


ブランドマネージャー
荒木 進之介

- 伝統とこだわりのびんビール
- 熱処理ならではの、しっかり厚みのある味わい



Q サッポロラガーびん 出荷実績



※出典：当社出荷実績（2019年を100とした際の推移）

アルコール分 5%
大びん 633㎖（20本入り）
0002
中びん 500㎖（20本入り）
0052

SINCE 1876
JAPAN'S
OLDEST
BRAND

現存する、日本で最も歴史のあるビールブランド。

サッポロラガービール

赤星の歴史は、サッポロビールの歴史でもあります。
今からおよそ150年前、1876年にサッポロビールは
開拓使麦酒醸造所として開業しました。
そこで、翌1877年に誕生したビールが冷製「札幌ビール」です。

ラベルの赤い星は、開拓使のシンボルである北極星。
この北極星を発売当初から受け継いでいるのが、
サッポロラガービールです。

いつからか「赤星」という愛称で親しまれ、
飲食店のびんビールとして飲み継がれてきました。

赤星は、現存する日本で最も歴史のあるビールブランドとして、
長く愛され続けています。

赤星ラベルの変遷



1992→現在



赤星と呼ばれる、
ビールがある。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



赤星らしいキャンペーンで取扱店様の売上向上と送客に貢献します！

赤星★縁日

キャンペーン対象店舗で赤星を
1本ご注文ごとに抽選を実施、
出た賞に応じて景品をプレゼント。

※キャンペーン名や内容については変更の可能性がございます。







「赤星」が飲めるお店を楽しく紹介！全国の酒場愛好家の皆様からもご好評です！

詳しくは
こちらから

赤星★探偵団
AKABOSHI-TANTEIDAN

講談社とのタイアップにより、
情緒溢れる「赤星」が飲める酒場をご紹介。
つい酒場で赤星を飲みたくなる
“美味しい情報”が満載です。











伸長するびんビールの注文数。豊富な銘柄で顧客ニーズに対応

多種多様な銘柄を揃えたいなら、びん商品がおすすめ。自分のペースで楽しみたいお客様にも人気です。
同様に出数の多い樽詰商品と組み合わせてお選びください。

サッポロ生ビール 黒ラベル



アルコール分 5%
大びん 633㎖
（20本入り）P148
中びん 500㎖
（20本入り）P150
小びん 334㎖
（30本入り）P234

エビスビール



アルコール分 5%
大びん 633㎖
（20本入り）0608
中びん 500㎖
（20本入り）0292
小びん 334㎖
（30本入り）P646

エビス プレミアムブラック



アルコール分 5%
小びん 334㎖
（30本入り）K223

サッポロラガービール



アルコール分 5%
大びん 633㎖
（20本入り）0002
中びん 500㎖
（20本入り）0052

PDFはこちらから

エーデルピルス

世界最高峰とされるチェコ·ザーツ産ファインアロマホップのみを使用。
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力のピルスナービール。
こんもりした泡をつくる本場の「3度注ぎ」がおすすめです。

- ドイツで認められた「エーデル（高貴な）ピルスナー」
- チェコ·ザーツ産のファインアロマホップだけの贅沢さ
- 「3度注ぎ」のこだわりでつくる、スフレのような泡

3年もの試行錯誤を経て完成した究極の正統派ピルスナービール

ドイツに留学した社員が1984年、開発に着手。本場の正統な製法に則り、華やかな香りと高貴な苦味、キレのあるピルスナーを目指して、3年の試行錯誤の末に完成させました。



ドイツ最古の醸造所が絶賛!

その後、ドイツ最古の醸造所に称号「エーデルピルス」の使用許可を申し入れ、「これほど完成度の高いピルスナーを醸造したのは賞賛に値する」との評価で使用が認められました。1987年の発売以来、高品質を守り、今も熱烈なファンを擁しています。

エーデルピルスの世界へ

商品紹介やショートストーリー、詳しい解説などのコンテンツ満載。ブランドサイトで、エーデルピルスの世界観をお楽しみください。

詳しくは
こちらから





おすすめの「3度注ぎ」

最初に勢いよく注ぎ、泡が落ち着いたら再度勢いよく、そして最後に静かに注ぎ足し、泡を盛り上げる「3度注ぎ」。ふんわりした「スフレ泡」をつくり、ホップの香りもより引き立ちます。





アルコール分 5%
10ℓ樽 S016

エーデルピルスの飲める店

鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力のピルスナービール。エーデルピルスが飲めるお店を紹介しています。

詳しくは
こちらから

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン·仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

発泡酒② / 樽詰

ホワイトベルグ

ビール大国ベルギーに学んだ味と香り。
ビールテイストの苦味が少し苦手なお客様にも、おすすめです。

気軽に楽しめるホワイトビールの味わい

- ベルギー産麦芽を使用した本格的な味わい
- 洗練されたフルーティで華やかな香り

本格的な味わい　**洗練された華やかな香り**

地域限定販売
販売地区:首都圏一部・沖縄県



アルコール分 5%
10ℓ樽　PP94

発泡酒② / 樽詰

麦とホップ

発売以来、ビール好きのために素材と品質を徹底追求。
溢れるうまみ、円熟のコクをご堪能ください。

麦のうまみ引き立つ、麦原料100%※1

- カラメル麦芽の使用量※2最適化による濃いコク
- うまみ麦汁製法と高濃度仕込を採用

※1 麦芽・大麦・大麦スピリッツを使用した麦100%の商品です。
※2 カラメル麦芽は一部使用です。

磨きをかけた濃いコク　**厳選うまみ麦芽一部使用**



アルコール分 5%
20ℓ樽 0565　10ℓ樽 0572

発泡酒 / 樽生

北海道生搾り

現地の素材にこだわった、北海道をまるごと搾った爽快なうまさ。
リーズナブルな飲み放題やお得なプランに効果的な一杯。

タイムサービスや飲み放題に最適!

- 北海道産大麦麦芽、富良野産ホップ(一部)を使用
- 素材のうまみを引きだす製法

北海道生搾り〈樽生〉

北海道産大麦麦芽使用　**富良野産ホップ一部使用**



アルコール分 5.5%
20ℓ樽　F302　10ℓ樽　F301

「ホワイトベルグ」、「麦とホップ 樽詰」は発泡酒②、「北海道生搾り〈樽生〉」は発泡酒に分類されます。メニュー等には「生ビール」と表記できません。

PDFはこちらから

地域限定ビール

ビール / 樽生・びん

サッポロ クラシック

素材のうまみ、爽やかな味わい。ファインアロマホップの上品な香りが魅力です。

北海道への感謝の気持ちを込めてつくったビール！

- 素材作りから寄り添って、道産素材一部使用
- コクがあるのにスッキリ
- 北海道の食材と相性抜群



〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 0122
10ℓ樽 4761
〈びん〉
アルコール分 5%
大びん633㎖
(20本入り) 0600
中びん500㎖
(20本入り) 8860

販売地区：北海道

ビール / 樽生

風味爽快ニシテ

新潟の食に合う、爽やかなのどごしです。特別感のあるビヤメニューに。

新潟県限定ビイル！

- 麦芽100%の生ビール
- うまみと爽やかさの両立
- オールインフュージョン製法※採用

※仕込工程で、じっくり優しく温度を上げていく製法。



〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 E839
10ℓ樽 E840

販売地区：新潟県

ビール / 樽生

静岡麦酒

静岡工場でつくられた県産の樽生ビール。飲食店で飲めるのは静岡県だけです。

ふじのくに限定！

- 麦芽100%の生ビール
- きめ細かい泡、なめらかな口あたり
- 静岡県の食や風土との相性を追求



〈樽生〉
アルコール分 5%
20ℓ樽 H248
10ℓ樽 G476

販売地区：静岡県

地域限定パーフェクト

ビール / 樽生

パーフェクト クラシック



the PERFECT CLASSIC サッポロ クラシック

コクがあるのにスッキリとした飲み心地。北海道限定の生ビールです。

ビール / 樽生

パーフェクト 風味爽快ニシテ



the PERFECT 風味爽快ニシテ

まろやかなうまみと爽やかな後味を両立した新潟限定の生ビールです。

ビール / 樽生

パーフェクト 静岡麦酒



the PERFECT 静岡麦酒

ホップが爽やかに香り、純粋な味わいを楽しめる、静岡限定の生ビールです。

微アルコール

酒類テイスト清涼飲料 / 缶

サッポロ ザ・ドラフティ

ビール好きが納得するうまさ！
0.7%・微アルコールの新ジャンル

- 「酔い過ぎたくない」シーンにもマッチ
- 気兼ねなく自由に飲めて、飲用機会を創出



缶 炭酸飲料
アルコール分 0.7%
350㎖ 1V93

※本商品はビールではありません。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

パーフェクト樽生協力店制度

より多くの「お客様感動」実現のため、
「認定店」の称号をもってパーフェクト樽生をご提供いただきます。
3Cを完璧に実現した証は、さらなるご繁盛にもつながります。

パーフェクト樽生協力店制度とは

お店でしか味わえない「本当に美味しい生ビール」で、お客様に感動していただく。このサッポロビールならではの「美味しさへのこだわり」「美味しさへの思い」をこめて展開する制度です。

■ **ご協力いただきたい2つの基準**

1 品質基準
徹底した品質管理で完璧な生ビールをご提供いただけること

2 ブランディング基準
パーフェクト樽生ブランド発信基地の役割を担っていただけること

1 パーフェクトな生ビールを提供するための「3つのC」

Creamy
パーフェクトにクリーミーな泡

泡にこだわるサッポロビールが、さらにミクロン単位のきめ細かさを実現したクリーミーな泡。7:3の黄金比率で生ビールを美味しく味わっていただけます。

Clear
パーフェクトにクリアなビール

ジョッキやサーバー回路を徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいの生ビールを実現します。

Cold
パーフェクトにコールドな温度

味や香りといった生ビール本来の飲み飽きないうまさを追求し、グラス・樽・注出というすべての温度管理を徹底します。

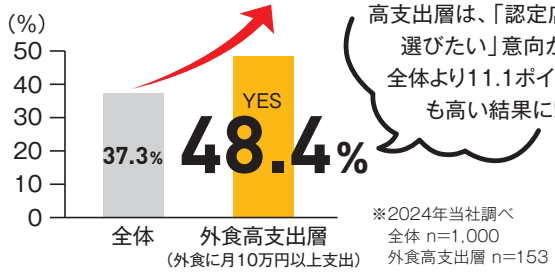
2 パーフェクトな生ビールを提供していることをアピール

● ブランディングツールの掲出　● 専用ホームページへの登録　● ブランド名のアピール

パーフェクト樽生協力店となるメリット

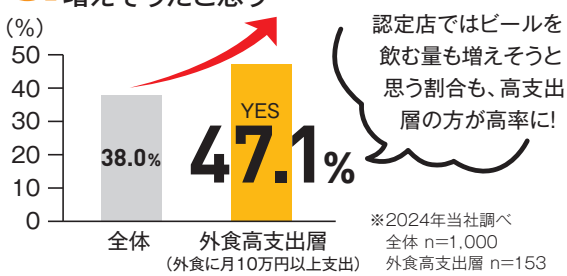
外食支出額が高い層ほど、認定店にポジティブな印象を持ち、積極的に選びたいと思う傾向にあります。
認定店の専用ツールなどでアピールすることにより、外食高支出層の獲得につなげていきましょう。

Q 認定店を積極的に選びたいと思う



※2024年当社調べ
全体 n=1,000
外食高支出層 n=153

Q いつもよりビールを飲む量が増えそうだと思う



※2024年当社調べ
全体 n=1,000
外食高支出層 n=153

the PERFECT 黒ラベル

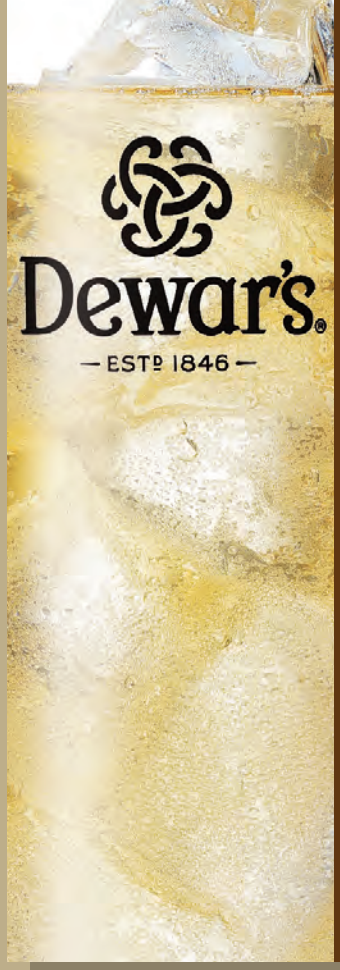
絶品 YEBISU

「ザ・パーフェクト黒ラベル」についてはP.24、「絶品エビスの店」についてはP.26をご覧ください。

■ **地域限定ビールでも展開しています**

the PERFECT CLASSIC サッポロ クラシック
the PERFECT 風味爽快ニシテ
the PERFECT 静岡麦酒

PDFはこちらから



ハイボール&スピリッツ

Highball & Spirits

世界的な人気ブランドで本物志向の品揃えを

歴史に裏打ちされた高い品質、そして安心感と信頼感が、
貴店のドリンクメニューを大きくグレードアップ。
お客様に、プレミアムなひと時をご提供しましょう。

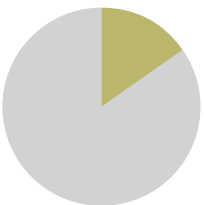


ブランド固有のストーリーが世界観を演出して満足度向上に

爽やかな味わいのハイボールは、食中酒にも最適。
スピリッツは、ベースリカーとしての汎用性の高さが魅力です。
ブランドの個性で世界観やこだわりを演出しながら
多彩な料理とドリンクとのペアリングをお楽しみいただけます。

平均飲用比率は、ビールに次いでアルコール第2位!
すっきり飲みやすいため食中酒にも人気!

Q 一人あたり平均飲用比率

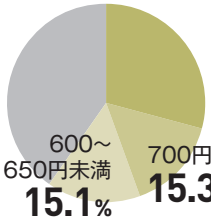


ハイボール
15.5%

※2024年当社調べ　n=952
（飲食店POSデータ調査）
（対象期間:2024年3月～8月）

500円台前半が最多なのは同じものの、2位が「700円以上」と、妥当と思う価格が前年よりアップ

Q カクテル類の妥当な価格



500~550円未満
29.4%

600~650円未満
15.1%

700円以上
15.3%

※2024年当社調べ
n=125

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

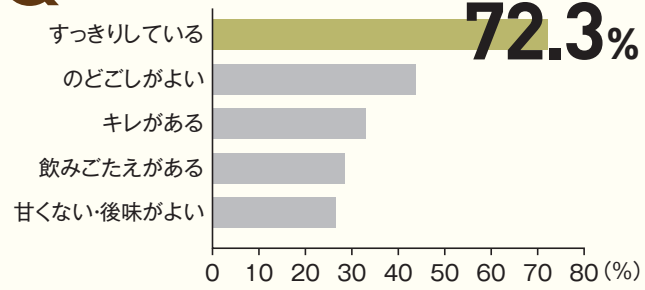
爽快感とキレのあるハイボールが人気

すっきり感、のどごし、
キレと爽快感が人気

7割超が求めている「すっきり感」

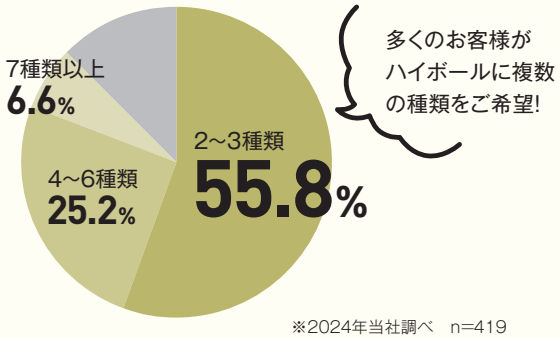
「味が好き」という理由で普段からハイボールを愛飲されているお客様に、さらにその「好きな味」を質問したところ、「すっきりしている」が72.3%に上りました。さらに「のどごし」と「キレ」が続き、爽快感のあるハイボールへの支持が高いことがわかります。

Q ハイボールの好きな味



※2024年当社調べ　n=302（複数回答）

Q 外食メニューでほしいハイボールの種類数

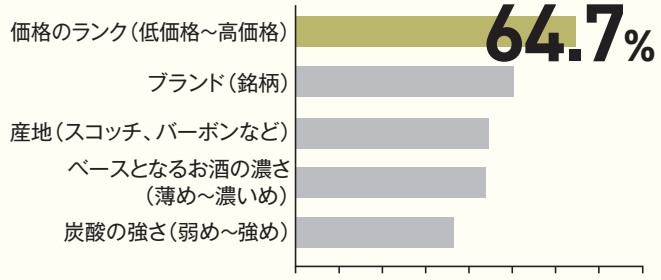


多くのお客様がハイボールに複数の種類をご希望!

※2024年当社調べ　n=419

お店のメニューであってほしいハイボールの種類数として、「2~3種類」と回答したお客様が55.8%と最多。「4~6種類」「7種類以上」を合わせると全体の約88%にもなり、多くのお客様が複数の種類を希望されていることがわかります。ベースとなるウイスキーのバリエーションを増やして、お客様の満足度をアップしましょう。

Q あると良いと思うハイボールのメニュー



※2024年当社調べ　n=366（複数回答）

あると良いと思うメニューとして最多なのは、低価格から高価格まで幅広い「価格のバリエーション」となっています。外食の定番ドリンクとして定着したハイボールは、多品種を展開してニーズにお応えすることが重要。価格帯の異なるウイスキーを用意し、単価・売上アップにつなげながら、お客様に飲み比べる楽しさをご提供しましょう。

銘柄や熟成年数によってラインナップを強化

幅広い価格帯のメニューがほしいというニーズにお応えするには、プレミアムハイボールのカテゴリー化も効果的です。「12年」「15年」など、ウイスキーの熟成年数によってバリエーションを増やし、ハイボールのカテゴリーに奥行き感を持たせましょう。





PDFはこちらから

デュワーズ

創業以来170年以上、世界中で愛され続けているデュワーズ。ダブルエイジ製法によるどこまでもなめらかな味わいは、食事との相性もぴったりです。ぜひホワイトラベルや12年などアイテム毎の違いと、ハイボールやロック・ストレートなど飲み方で変わる表情をお楽しみください。



ブランドマネージャー
平畠 萌子

— ESTª 1846 —
Dewar's

ブランドサイトは
こちらから



デュワーズ 12年
アルコール分 40%
700㎖
オープン価格
2W75

ハイボールを、ちょっと贅沢に

マスターブレンダーであるステファニー・マクラウドが12年以上熟成された40種類以上の原酒をブレンドした後、ファーストフィル・バーボンカスクでダブルエイジングを行うことにより、デュワーズの特長であるスムースな味わいそのままに、更なる芳醇な香りを実現。

ダブルエイジ製法



デュワーズ12年ハイボール





1杯あたり
原価
約159円
※1杯150㎖とした場合
※売価600円の場合原価率：27%

○デュワーズ 12年……30㎖
○サッポロクリアタンサン…120㎖
○氷……適量



米国で毎年開催されている国際的ウィスキー品評会「International Whisky Competition 2024」にてデュワーズのマスターブレンダーであるステファニー・マクラウドがブレンダーとしての最高名誉であるマスター・ブレンダー・オブ・ザ・イヤーを6年連続で受賞。



●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

デュワーズハイボール

スムースで芳醇、キレのある後味

「デュワーズ」の芳醇な香りとバランスのとれた味わい、そしてキレのある後味。
口あたりなめらかで飲みやすく、多彩なシーンで楽しめるハイボールです。

— ESTD 1846 —
Dewar's®



ハイボールの起源

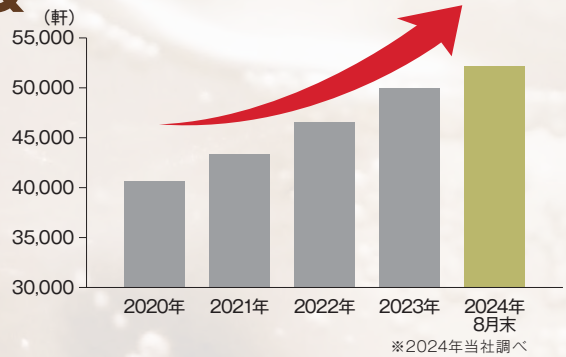


今や、世界で有名なカクテルのひとつとなった「ハイボール」。その起源は、1891年のニューヨークで創業家の一人であるトミー・デュワーがスコッチを飲みにサロンへ行ったとき、そこで出されたグラスが低かったのを見てひと言、「もっと背の高いグラスで」（“high ball”）と注文したのがきっかけだと言われています。以来、100年以上もの間、デュワーズハイボールの味わいと歴史は、世界中で愛されてきました。

※ハイボールの起源は諸説あります。

デュワーズのお取り扱い店舗様は、年々増加を続けています

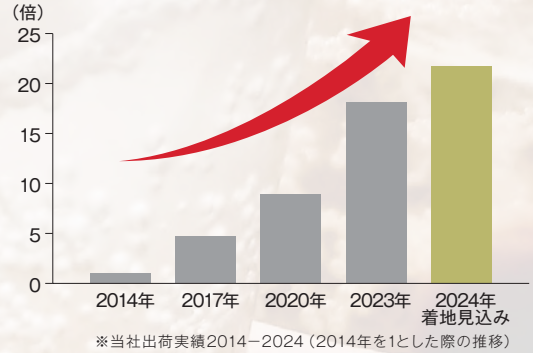
Q デュワーズ ホワイト・ラベル取扱店舗推移



※2024年当社調べ

デュワーズの販売実績金額はこの10年で大幅に伸長しています

Q デュワーズ ホワイト・ラベル販売実績金額



※当社出荷実績2014－2024（2014年を1とした際の推移）

1,000を超える受賞歴



1886年のエジンバラ国際博覧会で初めてメダルを受賞して以降、現在まで受賞歴は1,000を超えています。

※ジョン・デュワー&サンズ社としての受賞。
2024年 バカルディ ジャパン社調べ

英国王室御用達



1893年にヴィクトリア女王より英国王室御用達を受け賜わり、その名誉は現在に至るまで続いています。

2024年度の品評会で最も多く受賞したブレンデッドスコッチウイスキー



WORLD WHISKIES AWARDS
INTERNATIONAL WHISKY COMPETITION
INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE
SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

デュワーズラインナップ



華やかで
フルーティーさを持つ
スムースな
味わいのスコッチ

デュワーズ 15年
アルコール分 40%
750㎖
¥7,800　LE67



上質で洗練された
熟成感を感じる
スコッチ

デュワーズ 18年
アルコール分 40%
750㎖
¥15,000　1V37



樽詰を利用して、
低オペレーションを実現

デュワーズ 樽詰 ハイボール
アルコール分 8%10ℓ樽
2024年12月現在価格:
¥8,100 TY45
2025年4月以降価格:
¥8,380
価格には容器保証金1,000円を含んでいます

Dewar's
— EST² 1846 —
DOUBLE DOUBLE SERIES

4段階熟成を経て造られるデュワーズ史上最高峰の
なめらかな味わいを実現したプレミアムシリーズ



重厚で甘さが特長の
オロロソシェリー樽で
フィニッシュ

デュワーズ ダブルダブル21年
アルコール分 46%
500㎖
¥17,000　1M20



繊細でドライさが
特長のパロ・コルタド
シェリー樽で
フィニッシュ

デュワーズ ダブルダブル27年
アルコール分 46%
500㎖
¥34,000　1M19



甘さと濃厚さが
特長のペドロ・ヒメネス
シェリー樽で
フィニッシュ

デュワーズ ダブルダブル32年
アルコール分 46%
500㎖
¥56,000　1M18

ロイヤル・ブラックラ

英国王室御用達を賜った歴史上初のシングルモルトスコッチウイスキー

1812年に設立され、1833年にウィリアム4世よりウイスキーとして初めて英国王室御用達「Royal」の称号を賜り、“The King’s Own Whisky”（王のためのウイスキー）とも言われるシングルモルトスコッチウイスキー。

ROYAL BRACKLA
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY











ロイヤル・ブラックラ 12年
アルコール分 46%
700㎖
¥9,000　2E43

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

エンジェルズ エンヴィ

ウイスキー界の名匠 リンカーン・ヘンダーソンが、終わりなき探求心で造りあげたバーボンウイスキー

フィニッシュに異なる樽を使うことが一般的でなかった当時、L・ヘンダーソンはオーク樽で熟成させた後、ポルトガル産ポートワイン樽で2度目の熟成を行い、なめらかで奥行きのある味わいを生み出しました。「天使のねたみ」を意味する商品名の、アメリカを代表するプレミアムウイスキーです。







全世界バーボンウイスキー販売金額ランキング

IWSR	2018	2019	2020	2021	2022	2023
ウルトラプレミアム価格以上	2位	1位	1位	1位	1位	1位

※出典:IWSR　※ウルトラプレミアム価格:45$~99$(US$基準)

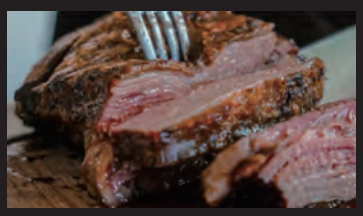
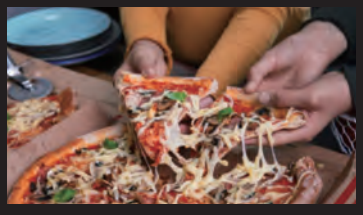
エンジェルズ エンヴィ
アルコール分 43%
750㎖
¥10,880　2W72

エヴァン・ウィリアムス

世界第2位※の販売量を誇る ケンタッキーストレートバーボン

伝統を受け継いだ重厚感のある味わい。1783年にケンタッキー州ルイヴィルでライムストーン(石灰岩)から湧き出る水を発見し、最初にトウモロコシを原料としたウイスキーを造ったとされる人物、エヴァン・ウィリアムスにちなんで名前が付けられています。

※2023年1~12月販売量において(IWSR社調べ)


SINCE 1783 Evan Williams® Bourbon



東京ウイスキー&スピリッツ
コンペティション2023 金賞



エヴァン・ウィリアムス
ブラックラベル
アルコール分 40%
700㎖
オープン価格　2Y21

PDFはこちらから

バカルディ

ブランドサイトは
こちらから

多くのバーテンダーから信頼を得る世界No.1※ラム

コウモリのマーク「バット・デバイス」をロゴに使用したバカルディは、長きにわたって世界の人々から支持されているNo.1※ラムです。創業者ドン・ファクンド・バカルディが創り出した、そのスムースな味わいと変わらぬ品質は、世界の有名なカクテルのベースに欠かせないものになっています。

※2023年1～12月販売量・金額において（IWSR社調べ）

BACARDÍ

バカルディ
スペリオール
アルコール分 40%
1,500mℓ
オープン価格 C677
750mℓ
オープン価格 C967
200mℓ
オープン価格 1P76

アルコール分 37.5%
350mℓ
オープン価格 C676

バカルディ クラシック
カクテルズ モヒート
アルコール分 18%
700mℓ
オープン価格 PM82

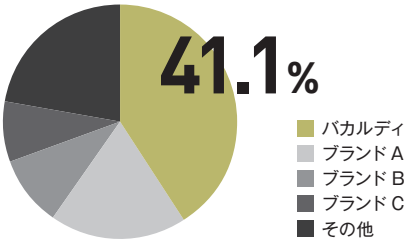


バカルディ エイト
アルコール分 40%
750mℓ オープン価格 C685

バカルディ ゴールド　アルコール分 40%
750mℓ オープン価格 C680
200mℓ オープン価格 1P77

「ラム」と言えばバカルディ

Q 国内ラム販売数量シェア



※出典：インテージSRI＋/販売数量（2023年9月−2024年8月）

美味しいバカルディ モヒートの作り方



1 スペアミントの葉とカットライム、シュガーシロップを加え、つぶす。

2 クラッシュアイスを加え、バカルディ ラムを注ぐ。

3 マドラーでよくステアする。

4 ソーダを加え、軽くステアして完成。

○バカルディ ラム ……30mℓ
○カットライム ……1/4個
○サッポロクリアタンサン…80mℓ
○シュガーシロップ ……10mℓ
○スペアミント ……12枚
○氷 ……適量

BACARDI Sound Distillery音楽蒸溜所

独自の熟成とブレンドから造られるバカルディ ラムのように、異なる音が混ざり合い、全く新しい音楽が生まれる場所、音楽蒸溜所。この企画から誕生した楽曲や動画はこちらから▶ https://bacardi-rum.jp/music/

BACARDÍ SOUND DISTILLERY 音楽蒸溜所



●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

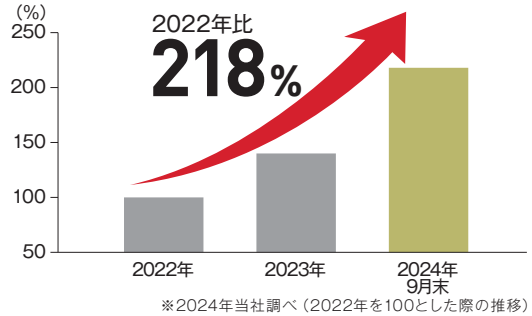
バカルディハイボール

BACARDÍ

スッキリ飲みやすい、いつもと一味違うラムのハイボール

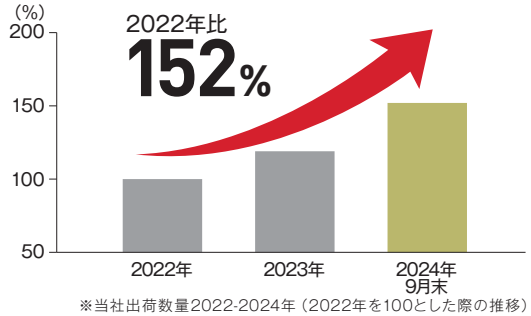
バカルディ ゴールドをソーダで割った「バカルディハイボール」は、
ウイスキーハイボールより更にスタイリッシュで食事との相性が良い新定番ハイボールです。

Q バカルディ ゴールド取扱店舗推移



※2024年当社調べ（2022年を100とした際の推移）

Q バカルディ ゴールド販売実績金額



※当社出荷数量2022-2024年（2022年を100とした際の推移）

美味しいバカルディハイボールの作り方



1 グラスに氷を『山盛り』に入れる。

2 バカルディ ゴールド30㎖を定量ポアラーで注ぐ。

3 よく冷えたソーダを120㎖入れる。

4 ソーダが抜けないように縦に1回ステアして完成。



カットレモン（1/8個）を搾り、そのままジョッキ内に入れる。

肉×バカルディハイボール

食事と相性が良いバカルディハイボールは特に肉料理との相性が抜群！肉の脂をスッと洗い流して飽きずに飲み続けられる、最強のペアリングドリンクです。


豚バラ串


ラムチョップ


お好み焼き（豚玉）

バカルディハイボールアレンジ

バカルディパインハイボール



○バカルディ ゴールド ···· 30㎖
○沖縄パイナップル
シロップ ·····.. 30㎖
○サッポロクリアタンサン ·· 90㎖
○氷 ····· 適量

1杯あたり 原価 約133円
※1杯150㎖とした場合
※売価500円の場合原価率:27%

バカルディスパイスハイボール



○バカルディ ゴールド ···· 30㎖
○ヤスマドリンク用
スパイスミックス ····· 1袋
○シロップ·····..10㎖
○サッポロクリアタンサン··110㎖
○氷 ····· 適量

1杯あたり 原価 約133円
※1杯150㎖とした場合
※売価500円の場合原価率:27%

バカルディグレープフルーツハイボール



○バカルディ ゴールド ···· 30㎖
○グレープフルーツ
シロップ ·····.. 30㎖
○サッポロクリアタンサン ·· 90㎖
○氷 ····· 適量

1杯あたり 原価 約129円
※1杯150㎖とした場合
※売価500円の場合原価率:26%

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

ボンベイ・サファイア

BOMBAY SAPPHIRE

深く華やかな香りと味わいが特長のプレミアムジン

ボトルのサイドにも描かれた10種類のボタニカルは、世界中から厳選し、すべて手作業で一つずつ原料化しています。ボタニカルの香り高い部分のみ吸収させる独自製法により、深く華やかな香りとなめらかな味わいを作り出します。世界中の人々に愛され続ける、まさにプレミアムなジンです。

ブランドサイトは
こちらから

ボンベイ・サファイア
アルコール分 47%
1,000㎖
オープン価格 PB93
750㎖
オープン価格 PJ12
200㎖
オープン価格 C962
50㎖
オープン価格 TP19



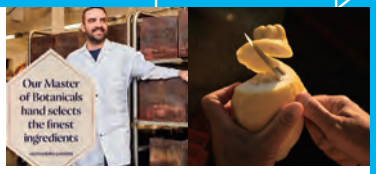
ヴェイパー・インフュージョン製法とは

ボタニカルを直接スピリッツに浸さず、加熱させた蒸気（Vapor）をボタニカルバスケットに通過させることで、ボタニカルの香り高い部分だけを吸収（Infusion）。このヴェイパー・インフュージョン製法によって、ボンベイ・サファイアの深く華やかな香りとなめらかな味わいを生み出します。



10種類のボタニカル

大手ジンメーカーで唯一マスターオブボタニカル（ボタニカル責任者）と専属契約。品質を見極めるため、毎年現地で農家と契約を行い、すべて手作業で一つずつ原料化しています。



ジュニパーベリー（イタリア産）



オリス（イタリア産）



リコリス（中国産）



カシアバーク（インドシナ産）



レモンピール（スペイン産）



コリアンダー（モロッコ産）



アンジェリカ（ドイツ産）



クベブベリー（ジャワ産）



グレイン・オブ・パラダイス（西アフリカ産）



アーモンド（スペイン産）





柑橘の爽やかな香り高い味わいが特長のプレミアムジン

ボンベイ・サファイアの10種のボタニカルにマンダリンオレンジ、スイートオレンジの2種を加え、更にレモンの香り高くしたプレミアムジンです。爽やかなカクテルのベースにおすすめ。

ボンベイ・サファイア
プレミアクリュ
アルコール分 47%
700㎖
¥5,300 2M42



●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

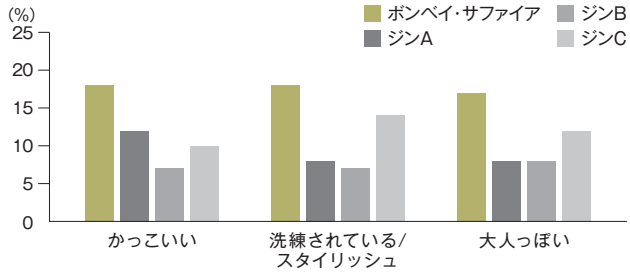
ボンベイ・サファイア ジントニック

ボタニカルの複雑な香りと味わいを楽しむ

トニックウォーターで割ることで、ボンベイ・サファイアが持つ柑橘の香りと味わいをより感じられる1杯に。
爽やかさとほろ苦さが魅力です。

消費者からの高い
ブランドイメージ

Q ジンのブランドイメージ調査



※2024年6月 Brand Health Tracking　n=800

飲み方提案

ボンベイ・サファイア ジントニック



1杯あたり
原価
約141円
※1杯150mℓとした場合
※売価600円の場合原価率:24%

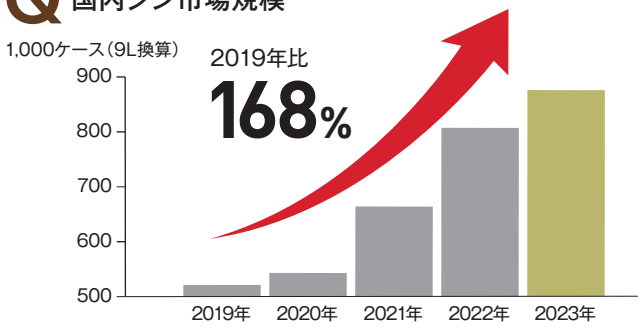
- ○ボンベイ・サファイア……30mℓ
- ○トニックウォーター……120mℓ
- ○カットライム……1/8個
- ○氷……適量

ボンベイ・サファイア ジンソーダ

ボタニカル香る、爽快なソーダ割り

世界中から厳選されたボタニカルによる、ボンベイ・ジンの爽快感あふれる味わい。
ソーダで割ることで、さっぱりした風味をそのまま楽しむことができます。

Q 国内ジン市場規模



※出典：IWSR／販売数量（2019-2023年）

飲み方提案

ボンベイ・サファイア ジンソーダ



1杯あたり
原価
約135円
※1杯150mℓとした場合
※売価600円の場合原価率:23%

- ○ボンベイ・サファイア……30mℓ
- ○サッポロクリアタンサン…120mℓ
- ○カットレモン……1/8個
- ○氷……適量



●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

テキーラ

パトロン

最高級のブルーアガベだけを100%使用したスーパープレミアムテキーラ

PATRÓN TEQUILA

ハリウッド・セレブの感性を刺激した甘く香り高く、なめらかな味わい

極上の蜂蜜のような味わいと、芸術的なボトルに身を包んだテキーラ。
厳選した最高級のブルーアガベのみ使用の「パトロン シルバー」は、スムースで甘くフレッシュなアガベ特有の味わいです。



パトロン シルバー
アルコール分 40%
750㎖
¥7,800 C628

飲み方提案



パトロン パローマ

- ○パトロン シルバー ‥‥ 30㎖
- ○グレープフルーツジュース ‥‥‥‥‥‥ 20㎖
- ○サッポロクリアタンサン‥‥120㎖
- ○カットライム ‥‥‥‥ 1/8個
- ○氷 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

Aged Tequila



パトロン レポサド
アルコール分 40%
750㎖
¥9,500
C629



パトロン アネホ
アルコール分 40%
750㎖
¥11,000
C630

ウォッカ

グレイグース

世界中のセレブを魅了する、世界No.1※スーパープレミアムウォッカ

※2023年1~12月販売量・金額において（IWSR社調べ）
※スーパープレミアム価格：30.5$~44.99$（US）

GREY GOOSE VODKA

ハイエンドのバー市場にエントリーするために、製造方法、原材料、生産地、パッケージの全てを追求

フランス産最上級の軟質冬小麦、グランシャンパーニュの湧水、こだわり抜かれた蒸溜により最高級品質を追求。徹底したセラーマスターの品質管理など、さらなる価値向上を目指しています。

Premium Flavor vodka



フロリダ産 完熟オレンジの香り

ル・オランジェ
アルコール分 40%
700㎖
オープン価格
LY08



フランス産 レモンの香り

ル・シトロン
アルコール分 40%
700㎖
オープン価格
LX98



フランス産 ラ・フランスの香り

ラ・ポワール
アルコール分 40%
700㎖
オープン価格
C661



グレイグース
アルコール分 40%
700㎖　オープン価格
C656
50㎖　オープン価格
1P78

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ウォッカ

エリストフ

ERISTOFF
FROM THE LAND OF THE WOLF

「オオカミの地」ジョージアで育まれたスタンダードウォッカ

1806年、貴族エリストフ家が開発 ピュアでクリアな伝統のウォッカ

東欧で、ウォッカの生産が芸術かつ貴族のプライドだった時代。ジョージアのエリストフ王子が、厳選ライ麦を原料に3回の蒸溜、チャコールフィルターの濾過により製造した、生粋のウォッカ。



エリストフ
アルコール分 37.5%
700㎖
オープン価格
TQ07

飲み方提案



ウォッカレモンサワー

○エリストフ……40㎖
○瀬戸内レモン レモネードベース……40㎖
○サッポロクリアタンサン…120㎖
○カットレモン……1/8個
○氷……適量

テキーラ

カミノ・レアル

CAMINO REAL
GRAN TEQUILA

70年以上の歴史を誇る世界的テキーラ

ヘチマ型のボトルがシンボル まろやかでカクテルベースに最適

メキシコ・ハリスコ州テキーラ町で、農民の手により一本一本丁寧に造られるテキーラ。「王の道」を意味し、多くの国で定番テキーラとして親しまれています。まろやかでキレの良い味わいです。

❶カミノ・レアル ホワイト
アルコール分 35% 750㎖
オープン価格 M639
❷カミノ・レアル ゴールド
アルコール分 40% 750㎖
オープン価格 M591



飲み方提案



カミノ・レアルトニック

○カミノレアル（ホワイトorゴールド）…30㎖
○トニックウォーター…120㎖
○カットレモン orライム……1/8個
○氷……適量

ヴェルモット

マルティーニ

MARTINI

白ワインをベースに薬草・ハーブを配し、スピリッツを加えて完成するヴェルモット



マルティーニ
ビアンコ
アルコール分 15%
750㎖
オープン価格
LR10



マルティーニ
ロッソ
アルコール分 15%
750㎖
オープン価格
LR09



マルティーニ
エキストラ・ドライ
アルコール分 18%
750㎖
オープン価格
LR11

ノイリー・プラット

NOILLY PRAT

フランス産プレミアムヴェルモット



ノイリー・プラット
ドライ
アルコール分 18%
1,000㎖
オープン価格 1H87
750㎖
オープン価格 1H86



ノイリー・プラット
スイート
アルコール分 16%
1,000㎖
オープン価格 1H85

リキュール

リゼット

BARDINET

高級品種ブルゴーニュ産カシス100%使用



リゼット・クレーム・ド・カシス
アルコール分 20%
700㎖
オープン価格
T188



リゼット・ピーチ
アルコール分 15%
700㎖
オープン価格
C065

ヒプノティック

ブルーの美しい色が魅惑的なフルーツリキュール



HPNOTIQ
LIQUEUR

ヒプノティック
アルコール分 17%
750㎖
オープン価格 C553
200㎖
オープン価格 C554
50㎖
オープン価格 C555

サンジェルマン エルダーフラワーリキュール

ST-GERMAIN
ELDERFLOWER

手摘みされた天然のエルダーフラワーを使用したプレミアムフレンチリキュール



サンジェルマン
エルダーフラワー
リキュール
アルコール分 20%
750㎖
¥5,300 TP88

PDFはこちらから



サワー&カクテル

Sour & Cocktail

オリジナリティを活かして バリエーションを豊富に

アレンジ次第で豊富にメニューを増やせ、
飲食店様の創意工夫の見せどころとなるカテゴリー。
季節で変化をつけ、価値を高めやすいのも魅力です。



異なる好みやニーズに対応! 原価率を抑えつつ注文数アップ

多くのお客様に人気の高いサワー&カクテル。
安定した需要が見込める定番の柑橘系サワーのほか、
多彩なバリエーションを揃えることが集客増につながります。
低原価&低オペ、注文数の向上を実現させましょう。

季節感やオリジナリティを持たせて
バリエーションを広げることで
外食ならではの楽しい
ドリンク体験に!

Q 一人あたり平均飲用比率



サワー・チューハイ
12.3%

※2024年当社調べ　n=952
（飲食店POSデータ調査）
（対象期間:2024年3月～8月）

食事との相性も良い柑橘系の
サワーやお茶割りは、氷がとけ
ても飲みごたえしっかりの
濃さが人気!

Q 果実やお茶の味わいが濃い サワー・チューハイ類の魅力度



魅力を感じる
68.8%

※2024年当社調べ
n=726

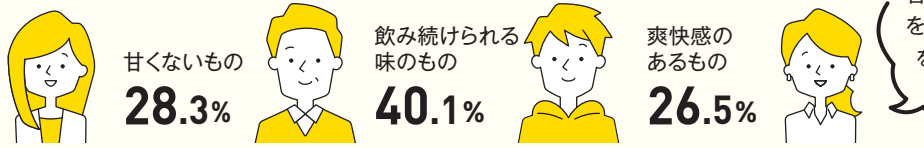
●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ニーズを分析したメニューで、お客様のファン化を

サワー・チューハイは、年代・性別といった顧客属性によってテイストや価格帯へのニーズも変わってきます。どんな味わいや価格帯のメニューを充実させるか、お店の顧客層を考えてメニューを構成することがポイントです。季節感やトレンドも取り入れやすいため、ラインナップを強化して選べる楽しさをご提供しましょう。

お客様の性別や年代によって異なる好みのテイスト

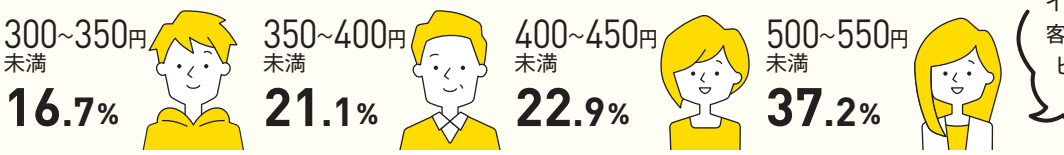
Q サワー・チューハイ類の好きなテイスト



フルーティさは定番人気！お店のメイン客層が好むテイストを中心に、メニューを拡充していきましょう

メイン客層に合わせ、提供するサービスも考慮して価格を設定！

Q サワー・チューハイ類の妥当だと思う価格



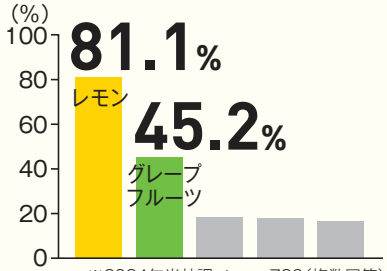
ターゲット層を考慮した価格設定とアイテム数は、より顧客満足度を高め、リピーターを増やすのに有効！

ほろ苦い爽快感のグレフルサワーも定番人気

割り方でアレンジ！あふれる果実感を大切に

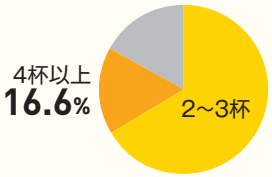
甘酸っぱさとほのかな苦みが人気のグレープフルーツサワー。レモン同様、割り方の工夫でさまざまな楽しみ方が可能です。サワーは2~3杯以上の注文が多いため、アレンジの幅を広げましょう。

Q よく飲用するサワー・チューハイのテイスト



※2024年当社調べ n=726（複数回答）

Q サワー・チューハイの1店舗あたり飲用杯数



66.6%

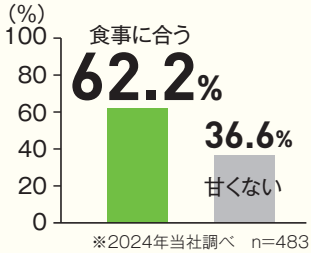
※2024年当社調べ n=726

さっぱりしたお茶割りは、さまざまな料理と好相性

お茶の風味が引き立つ甲類焼酎をベースに

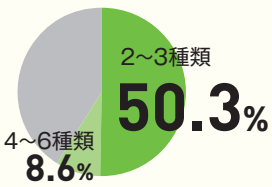
スッキリした飲み口で食事に合うお茶割りは、複数種類のご用意を。無色透明で癖のない甲類焼酎なら、お茶の色も引き立ち、幅広い味わいを楽しめます。

Q お茶割りに求める味



※2024年当社調べ n=483

Q 飲食店のメニューでほしいお茶割りの種類数



※2024年当社調べ n=726

PDFはこちらから

サッポロサワー 氷彩1984

新たにRTSタイプが登場!
楽しみ方もより幅広く

飲食店で長年愛されてきた、知る人ぞ知る間違いなく旨いサワー「氷彩」に、
従来の樽詰仕様に加えRTSタイプが登場!
名称も新たに、さらにアレンジの楽しさをお届けします。

「氷彩」は1984年に誕生し、飲食店様で長年ご愛顧頂いている、ロングセラーブランドです。ホワイトブランデー仕立て※の、軽やかで奥深い、これだけで満足できる味わいのプレーンサワーで、食事との相性もぴったりです。氷と炭酸で割って飲む「氷派」と果実を入れたりジュースで割る「彩り派」と、色々な楽しみ方を提供できることも特長です。

※ホワイトブランデー一部使用。ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。



ブランドマネージャー
森田 隆文

サワーにも、名酒があった。



サッポロサワー
氷彩1984 素 40度
リキュール
ペットボトル 1,800mℓ
アルコール分 40%
¥2,900 3G76

サッポロサワー
氷彩1984 素 25度
リキュール
びん 500mℓ
アルコール分 25%
¥650 3G75

本位 品質
サッポロサワー
氷彩
HYOSAI 1984

長年愛されてきた、知る人ぞ知る美味しさ。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

コストメリット重視／低オペ重視、貴店のスタイルに合わせて選択を

氷や炭酸水などで割るだけで楽しめるRTS（Ready To Serve）仕様の「サッポロサワー 氷彩1984」は、より原価率を下げられる点が魅力です。RTSでコストを抑えるか、樽詰仕様で手間のかからない低オペレーションを重視するか、お店のスタイルに合わせてお選びください。

RTS利用で コストメリット実現

RTSタイプは樽詰タイプより低原価のため、こちらをベースにオリジナルサワーを充実させることで、利益アップに貢献します。

1 : 5



サッポロサワー
氷彩1984 素
40度



サッポロ
クリアタンサン

1杯あたり 原価 約83円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:17%



○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○氷……適量

樽詰の利用で、低オペレーションを実現

サーバーから注ぐだけでOK、手間をかけずスピーディにご提供できる樽詰タイプは、スタッフのオペレーションの負担を軽減します。



グラスを傾け側面を流れるように、氷に直接当てず注いでください。



2024年12月現在
1杯あたり 原価 約88円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:16%

2025年4月以降
1杯あたり 原価 約93円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:19%

サッポロサワー
氷彩1984 樽詰 プレーン
リキュール アルコール分 7%
10ℓ樽
2024年12月現在価格:
¥4,890 3H30
2025年4月以降価格:
¥5,170
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



2024年12月現在
1杯あたり 原価 約94円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:20%

2025年4月以降
1杯あたり 原価 約99円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:21%

サッポロサワー
氷彩1984 樽詰 レモン
リキュール アルコール分 7%
10ℓ樽
2024年12月現在価格:
¥5,223 3H31
2025年4月以降価格:
¥5,503
価格には容器保証金1,000円を含んでいます

飲み方提案

「彩り派」のアレンジで、多彩なバリエーションを実現!



ライム仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○ライム ……1/8個
○氷……適量



オレンジ仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○オレンジ……1/8個
○氷……適量



柚子仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○柚子……適量
○氷……適量



モヒート仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○ミント……適量
○氷……適量



パイナップル仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○パイナップル……適量
○氷……適量



トマト仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○トマト……適量
○氷……適量



きゅうり仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○サッポロクリアタンサン
……150ml
○きゅうり……適量
○氷……適量



重ねジンジャー仕立て

○サッポロサワー 氷彩1984
素 40度……30ml
○ジンジャーエール
……150ml
○生姜チューブ……適量
○氷……適量

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

濃いめブランド

レモン味・グレフル味が濃いからうまいっ!
濃いめのレモンサワー・濃いめのグレフルサワー

レモン果汁とじっくりと漬け込んだ自家製レモン漬け込み酒を一部使用した“濃いめ製法”により仕上げました。爽やかな香りとしっかりすっぱい味わいの、レモン味“濃いめ”のレモンサワーをお楽しみください。

レモン・グレフルともに、果実感しっかり濃いめの味わいが特長の濃いめブランドです。満足感・飲みごたえがしっかりしていて、食事にも合います。“濃いめ”をお楽しみください。



ブランドマネージャー
宮寿 衣美子

飲むならレモンが※濃い方で!

ドドオオン!!

グレフルも※濃い方で!

濃いからうまいっ!



2025年春
リニューアル予定

濃いめのレモンサワーの素
アルコール分 25%
ペットボトル 1,800㎖ ¥1,650 1Q37
びん 500㎖ ¥650 1N93

濃いめのグレフルサワーの素
アルコール分 25%
ペットボトル 1,800㎖ ¥1,650 2M63
びん 500㎖ ¥650 2M64

※濃い方（当社比）

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

簡単オペレーション

割り方を変えると2つの“濃いめ”に！

アルコール度 約6%の場合 **1 : 3**



濃いめのレモンサワーの素 / 濃いめのグレフルサワーの素 / サッポロクリアタンサン

アルコール度 約8%の場合 **1 : 2**



濃いめのレモンサワーの素 / 濃いめのグレフルサワーの素 / サッポロクリアタンサン

飲み方提案

濃いめのレモンサワーの素　基本の飲み方 炭酸水で1:3で割るだけ!

濃いめのレモンサワー 435ml



1杯あたり 原価 約77円
※※1杯180mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:16%

○濃いめのレモンサワーの素……45ml
○サッポロクリアタンサン……135ml
○氷……適量

濃いめのレモンサワー 360ml



1杯あたり 原価 約51円
※※1杯120mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:11%

○濃いめのレモンサワーの素……30ml
○サッポロクリアタンサン……90ml
○氷……適量

濃いめのレモンサワー〈追いレモン※〉



1杯あたり 原価 約90円
※※1杯180mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:19%

○濃いめのレモンサワーの素……45ml
○サッポロクリアタンサン……135ml
○カットレモン……1/8個
○氷……適量

濃いめのレモンサワー&ガリ



1杯あたり 原価 約91円
※※1杯180mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:19%

○濃いめのレモンサワーの素……45ml
○サッポロクリアタンサン……135ml
○甘酢生姜(ガリ)……15g
○氷……適量

※「追いレモン」はポッカサッポロフード＆ビバレッジ(株)の商標です。

飲み方提案

濃いめのグレフルサワーの素　基本の飲み方 炭酸水で1:3で割るだけ!

濃いめのグレフルサワー 435ml



1杯あたり 原価 約77円
※※1杯180mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:16%

○濃いめのグレフルサワーの素……45ml
○サッポロクリアタンサン……135ml
○氷……適量

濃いめのグレフルサワー 360ml



1杯あたり 原価 約51円
※※1杯120mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:11%

○濃いめのグレフルサワーの素……30ml
○サッポロクリアタンサン……90ml
○氷……適量

濃いめのグレフルサワー&ヨーグルト



1杯あたり 原価 約110円
※※1杯180mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:23%

○濃いめのグレフルサワーの素……45ml
○ヨーグルトドリンク…45ml
○サッポロクリアタンサン……90ml
○氷……適量

濃いめのグレフルサワー&紅茶



1杯あたり 原価 約81円
※※1杯180mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:17%

○濃いめのグレフルサワーの素……45ml
○紅茶……90ml
○サッポロクリアタンサン……45ml
○氷……適量



●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

男梅サワー

こだわりの梅干し感！
大好評の「しょっぱい旨さ」！
多彩なサワーを、簡単に低原価でご提供

よくある甘めの梅サワーではない、酸味と塩味の「梅干し味」
飲み方のバリエーションも多く、話題性もバッチリ

「男梅」のしょっぱい旨さをお酒で楽しめる男梅サワーは今年で発売13年目を迎えます！梅干しをまるごと使い、その味と香りを余すことなく封じ込めた、男梅そのものの味わい。こだわり抜いた「唯一無二の梅干し感」をお楽しみください。



ブランドマネージャー
高原 務

唯一無二の梅干し感



男梅サワー

男梅サワーの素

炭酸水で割るだけで簡単に男梅サワーが作れる、お徳用コンクです。



1 : 3



男梅サワーの素 45mℓ ＋ サッポロクリアタンサン 135mℓ

男梅サワーの素
アルコール分 20%
ペットボトル 1,800mℓ
¥1,650 TZ18
びん 500mℓ
¥650 1N82

1杯あたり原価 約77円
※1杯180mℓとした場合
※売価480円の場合原価率：16%

男梅の酒※1

炭酸水で割るだけで、簡単に男梅サワーが作れます。ロックでもお湯割りでもOK!



1 : 2



男梅の酒 60mℓ ＋ サッポロクリアタンサン 120mℓ

男梅の酒
アルコール分 15%
びん 720mℓ
¥800 MY85

1杯あたり原価 約99円
※1杯180mℓとした場合
※売価480円の場合原価率：21%

男梅シロップ※1

サッポロビールの大容量焼酎と組み合わせて、1杯あたり約88円の原価で提供できます。



1 : 1 : 3



サッポロ焼酎 36mℓ ＋ 男梅シロップ 36mℓ ＋ サッポロクリアタンサン 108mℓ

1L業務用
男梅シロップ
紙パック 1,000mℓ
¥850 WP17

1杯あたり原価 約88円
※1杯180mℓとした場合
※売価480円の場合原価率：18%

※1液中粉砕浸漬酒は使用していません。

唯一無二！こだわりの「液中粉砕浸漬酒」を使用！

梅干しを丸ごとタネ以外粉砕し、アルコールに浸漬することで梅干しの持つ旨味、香味を余すところなく抽出可能に！
※梅干しの液中粉砕浸漬酒を使用しているのはサッポロビールだけ！



※イメージです。実際の製法とは異なります。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

飲み方提案

梅落とし



男梅サワーの中に梅干しを1つ放り込むと、
梅の風味がより豊かで濃くなり、
まさに梅づくしな味わいに。

塩回し



ジョッキの縁を濡らして塩を付ける。
甘くてしょっぱい梅の旨さが、
より引き立つ濃厚な味わいの一杯に。

梅塩固め



梅落としに加えて、塩をジョッキの縁に。
男梅サワーの味わいを最大限に引き出す、
ワンランク上の飲み方。

追いレモン※



檸檬をくし型に切り男梅サワーの中へ。
梅のしょっぱさに
檸檬のすっぱさが加わって爽やか也。

梅河童



輪切りにした胡瓜を男梅サワーの中へ。
ひと口飲むと清涼感が広がること夏の如し。

浪花咲き



水面に咲く花のように、男梅サワーにガリを
飾って。心地よい酸味が後を引く、
ナニワ生まれの一杯だ。

香り攻め



男梅サワーに大葉を一枚。
爽やかな紫蘇の香りが鼻を突き抜け、
味わいもより華やかに変化する。

梅火山 夏の陣



青唐辛子を躊躇なくグラスに投入。
爽やかな辛味が梅の風味と相まって、
夏にぴったりな味わいに。

梅火山 冬の陣



勇気を出して2本の赤唐辛子を投入すると、
ピリッとした辛味がクセになる、
冬にぴったりな一杯が完成。

※「追いレモン」はポッカサッポロフード＆ビバレッジ(株)の商標です。

びん

全力応援系ドリンク

バリキング

3つの植物エキス配合
生姜 山椒
高麗人参

さっぱりした飲み口と、植物エキス配合による
かすかな苦みが魅力のリキュール。
低原価でどんな料理とも相性抜群、
40~50代男性のお客様が多い
飲食店様に最適!



バリキング
アルコール分 24%
びん 1,800㎖
¥1,600
LC29

飲み方提案

2杯目からの定番! 飲み飽きないうまさ

バリハイボール



○バリキング……60㎖
○サッポロクリアタンサン
……120㎖
○氷……適量

バリオレ



○バリキング……60㎖
○オレンジジュース・120㎖
○氷……適量

バリジンジン



○バリキング……60㎖
○ジンジャーエール・120㎖
○氷……適量

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

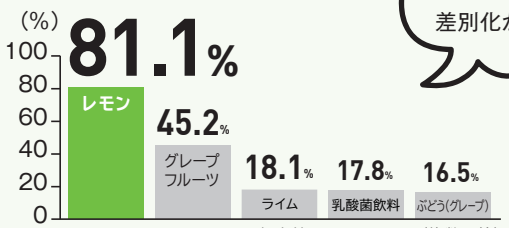
PDFはこちらから

レモンサワー

レモンを知り尽くしたポッカサッポロだからこそできる
果実感あふれる「レモンが美味しいレモンサワー」

依然、高い支持を得ているレモンサワー。
食事の邪魔をしない味わいや果実感あふれるものが特に人気です。
定番ドリンクだからこそ、より多彩な楽しみ方をご提供しましょう。

Q よく飲用するサワー・チューハイのテイスト



※2024年当社調べ　n=726（複数回答）

8割超が愛飲するいま、レモンの産地や味わいで差別化が必須！



レモンと歩み続けて68年 ポッカサッポロが培ったレモンの知見

68年前、当時流行中のカクテルに欠かせないレモンは高価な果物でした。そこで気軽に使える合成レモンを開発、1957年に瓶詰で発売したのが「ポッカレモン」。以来ポッカサッポロは100%レモン果汁への取り組みやレモンの研究を続け、素材や安全・安心にこだわったレモン商品をつくり続けています。一大産地のイタリア・シチリア産や希少な国産・瀬戸内産など、世界各地から原料を厳選。培った知見を強みに、多彩なレモン果汁・シロップを取り揃えています。

レモンサワーメニューの多層化でさまざまなニーズに対応

1アイテムで手軽に ▶レモンの『すっぱさ』で多層化

すっぱさ選べるレモンサワー

レモン果汁 スタンダード……15㎖
　　ストロング……30㎖
焼酎……30㎖
サッポロクリアタンサン……90㎖
氷……適量

レモン果汁



15ml　30ml

スタンダード | ストロング

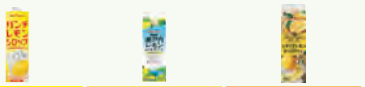
【おすすめレモン果汁】720ml業務用ポッカレモン 100%
1L業務用プロフェッショナルスクィーズシチリアレモン果汁100%
1L業務用ポッカレモンパルプリッチ

シロップを使い分け ▶レモンの『産地』で多層化

パンチレモンサワー、瀬戸内レモネードサワー、シチリアレモンサワー

レモンシロップ……30㎖
焼酎……30㎖
サッポロクリアタンサン……90㎖
氷……適量
※シロップをベースで使用することで、レモンサワーの味覚ベースが安定します。

パンチレモンサワー | 瀬戸内レモネードサワー | シチリアレモンサワー



スタンダード | 瀬戸内 | シチリア

スタンダード	瀬戸内	シチリア
1L業務用パンチレモンシロップ	500ml業務用瀬戸内レモン レモネードベース	1L業務用プロフェッショナルスクィーズシチリアレモン果汁100%

シロップを使い分け ▶レモンの『味わい』で多層化

まるごと果実レモンサワー、パンチレモンサワー、瀬戸内レモネードサワー

レモンシロップ……30㎖
焼酎……30㎖
サッポロクリアタンサン……90㎖
氷……適量

まるごと果実レモンサワー | パンチレモンサワー | 瀬戸内レモネードサワー



ほろ苦 | すっぱうまい | やさしい甘さ

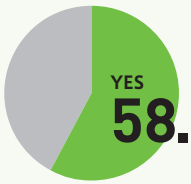
ほろ苦	すっぱうまい	やさしい甘さ
300G業務用まるごと果実のレモンシロップ	1L業務用パンチレモンシロップ	500ml業務用瀬戸内レモン レモネードベース

プレミアムレモンサワー

お客様満足度を高める、こだわりの素材感

お客様の本物志向は進み、ちょっと高くても「良いもの」を飲みたいという傾向も見られます。プレミアム・ウォッカで割ったワンランク上のレモンサワーや、地域や産地をうたったレモンサワー、果実をまるごと使ったレモンサワーなどの提案でプレミアム感を訴求しましょう。

Q レモン産地にこだわったレモンサワーに魅力を感じる



特定の産地はお客様の安心感と満足感に！しっかり訴求を

※2024年当社調べ n=726

飲み方提案

「2種類以上」を望むお客様が多数

ウォッカレモン



1杯あたり原価 約157円
※1杯200㎖とした場合、27%※売価580円の場合原価率：27%

○エリストフ……40㎖
○プロフェッショナルスクィーズシチリアレモン果汁100%…40㎖
○サッポロクリアタンサン……120㎖
○スライスレモン……1枚
○氷……適量

まるごと果実レモンサワー



1杯あたり原価 約131円
※1杯180㎖とした場合、27%※売価480円の場合原価率：27%

○まるごと果実のレモンシロップ……30g
○サッポロ焼酎……30㎖
○サッポロクリアタンサン…120㎖
○スライスレモン……2枚
○氷……適量

おすすめ商品



レモンまるごと（果皮・果肉・果汁）を使った、レモンの美味しさが詰まったシロップです。

300G業務用 まるごと果実のレモンシロップ



シチリア産レモン果汁100%。レモンを搾った瞬間のような美味しさを再現。香料無添加。

1L業務用 プロフェッショナル スクィーズ シチリアレモン果汁100%



生レモンを手搾りした感覚のパルプが入ったレモン果汁です。果汁100%。

1L業務用 ポッカレモン パルプリッチ

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

ポッカサッポロがオススメする!

産地訴求型サワーのご提案

産地訴求

品質と産地にこだわった ポッカサッポロのラインナップ。

産地素材にこだわった付加価値メニューで
国産ならではの美味しさをご提供いただけます。

おすすめ!



北海道

北海道コーン茶割り

1L 業務用 北海道コーン茶

北海道産契約栽培とうもろこしを使用※1した、カフェインゼロのコーン茶です。こだわって焙煎したコーンが香ばしく自然な甘みを楽しめます。

1杯あたり 原価 約63円
※1杯160mlとした場合、※売価480円の場合原価率:13%

○サッポロ焼酎・・・・40ml
○1L業務用北海道コーン茶・・・・・・・・・・・・120ml
○氷・・・・・・・・・・・・適量

※1 焙煎とうもろこしを使用



金沢(石川)

加賀棒ほうじ茶割り

1L 業務用 加賀棒ほうじ茶

石川県焙煎茎茶100%使用。

1杯あたり 原価 約63円
※1杯160mlとした場合、※売価480円の場合原価率:13%

○サッポロ焼酎・・・・・・・・・・40ml
○1L業務用加賀棒ほうじ茶・・・120ml
○氷・・・・・・・・・・・・・・・・・適量



熊本

玉露入りお茶割り

1L 業務用 玉露入りお茶

熊本県産玉露※2を使用した国産茶葉100%の緑茶。

1杯あたり 原価 約61円
※1杯160mlとした場合、※売価480円の場合原価率:13%

○サッポロ焼酎・・・・・・・・・・40ml
○1L業務用玉露入りお茶・・・120ml
○氷・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

※2 緑茶中の熊本県産玉露の使用割合10%



鹿児島

薩摩紅茶割り

1L 業務用 知覧にっぽん紅茶

鹿児島県知覧産紅茶100%使用。無糖でありながらほのかな甘み。

1杯あたり 原価 約83円
※1杯160mlとした場合、※売価480円の場合原価率:17%

○からり芋・・・・・・・・・・・・・・・40ml
○1L業務用知覧にっぽん紅茶・・・120ml
○氷・・・・・・・・・・・・・・・・・適量



瀬戸内

瀬戸内レモネードハイ

500ml 業務用 瀬戸内レモンレモネードベース

瀬戸内産レモンの混濁ストレート果汁使用。

1杯あたり 原価 約94円
※1杯180mlとした場合、※売価480円の場合原価率:20%

○サッポロ焼酎・・・・・・・・36ml
○瀬戸内レモンレモネードベース・・36ml
○サッポロクリアタンサン・・・108ml
○氷・・・・・・・・・・・・・・・・適量



沖縄

シークヮーサーサワー

500ml 業務用 Ribbon 沖縄シークヮーサーシロップ

沖縄県産シークヮーサー果汁を使用。さわやかさとほのかな甘みが感じられる味わい。

1杯あたり 原価 約103円
※1杯180mlとした場合、※売価480円の場合原価率:21%

○サッポロ焼酎・・・・・・・・・・36ml
○Ribbon 沖縄シークヮーサーシロップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・36ml
○サッポロクリアタンサン・・・108ml
○氷・・・・・・・・・・・・・・・・・適量



沖縄

パインサワー

500ml 業務用 Ribbon 沖縄パイナップルシロップ

沖縄県産パイナップル果汁を使用。しっかりとした香りと甘みのある味わい。

1杯あたり 原価 約105円
※1杯180mlとした場合、※売価480円の場合原価率:22%

○サッポロ焼酎・・・・・・・・・・36ml
○Ribbon 沖縄パイナップルシロップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・36ml
○サッポロクリアタンサン・・・108ml
○氷・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから



焼酎&梅酒

Shochu & Umeshu

お客様のこだわりにお応えし、多彩な飲み方のご提案を

料理に合い、原料や地域で異なる風味を味わえ、
冷やしても温めても楽しめる奥深さが和酒の魅力。
満足度を高める、豊富な選択肢をご提供しましょう。

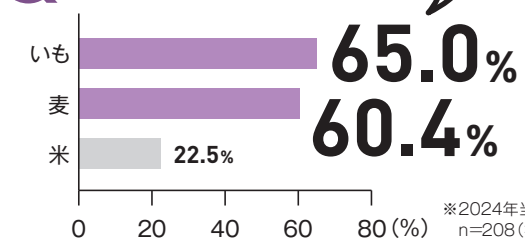


バリエーションを多様に揃え 和酒ならではの魅力をアピール

特に男性のご注文が多い焼酎は、季節や気分に合わせて
飲み方を変える方も多く、そのこだわりにお応えすることが大切。
梅酒は、幅広い年代の女性のお客様に圧倒的な人気です。
和の雰囲気を演出し、多彩な楽しみ方をご提案しましょう。

豊かな香りとコクが特長の「いも」、さっぱり軽やかで食事に合う「麦」が断トツ人気!

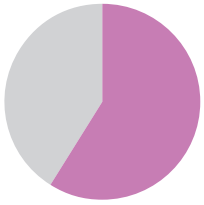
Q よく飲用する焼酎の種類



※2024年当社調べ
n=208(複数回答)

6割近くが好きな果実酒として選ぶ、根強い人気の梅酒
お客様のヘルシー志向にも意識を!

Q 好きな果実酒



梅酒
58.9%

※2024年当社調べ　n=952
(飲食店POSデータ調査)
(対象期間:2024年3月～8月)

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

楽丸酒造（たのしまる）

福岡県久留米市田主丸町

福岡県中南部に位置し、北に筑後川、南に耳納連山が連なる自然溢れる土地、久留米市田主丸町（たぬしまるまち）にあります。土地の名水でもある耳納連山の伏流水と、熟練の蔵人たちが選びぬいた大麦を使用しています。

ブランドサイトはこちらから!

本格麦焼酎 和ら麦

フルーティな香り、華やかに

■ 楽丸酒造謹製。当社独自の協働契約栽培大麦を使った原酒を製造・ブレンドすることで、フルーティな香りとみずみずしい味わいを実現した本格麦焼酎

ISC（インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ）2024にてシルバー受賞!

IWSC（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）2024にてシルバー受賞!



1杯あたり原価 約66円
※1杯60mlとした場合
※売価480円の場合原価率:14%

アルコール分 25%
720ml
¥1,039 P333

アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,975 P790

飲み方提案

ソーダ割り



1杯あたり原価 約85円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:15%

○和ら麦……45ml
○サッポロクリアタンサン……135ml
○氷……適量

本格麦焼酎 黒和ら麦

原料を厳選し、手作業で仕込んだ麦焼酎。
他店との差別化が図れます。

芳ばしい香り、力強いコク

■ 北海道産大麦100%、黒麹で丁寧な仕込み
原料のうまみが活きる、常圧蒸留による仕上げ

ISC（インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ）2024にてダブルゴールド受賞!

北海道産大麦100%

IWSC（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）2024にてシルバー受賞!



1杯あたり原価 約76円
※1杯60mlとした場合
※売価480円の場合原価率:16%

アルコール分 25%
720ml
¥1,425 2T33

アルコール分 25%
1.8ℓ
¥2,287 A012

こいむぎ・こいむぎやわらか

大容量で原価も安い甲乙混和麦焼酎ラインナップ。ロック、水割り、麦焼酎の風味を活かしたソーダ割りなど、お客様のニーズに合わせてさまざまなアレンジが可能です。利益率アップはもちろん、顧客満足度のアップにも大きく貢献します。

ブランドサイトはこちらから!

飲み放題にも最適！利益率アップの大容量・低原価

■ 人気の甲乙混和焼酎
■ 口当たり良い飲み心地
■ まろやかな後味
■ 多彩な飲み方でご提供

ISC（インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ）2024にてシルバー受賞!

IWSC（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）2024にてシルバー受賞!



焼酎甲類乙類混和
（大麦20%使用）

こいむぎ

甕貯蔵酒を一部使用、ふくよかなコクと香り。

1杯あたり原価 約48円
※1杯60mlとした場合
※売価480円の場合原価率:10%

アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,438 2A86



焼酎甲類乙類混和
（大麦9%使用）

こいむぎやわらか

複数の本格麦焼酎と甲類焼酎をブレンド、豊かな香りとまろやかな後味。

1杯あたり原価 約43円
※1杯60mlとした場合
※売価480円の場合原価率:9%

アルコール分 25%
4ℓ
¥2,862 2A87

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

芋焼酎

本格芋焼酎 からり芋

旬と鮮度を見極めた良質の芋を原料に、
独自の蒸留器で後口にこだわって仕上げました。

ブランドサイトは
こちらから!

からりとしたきれ

- 契約農家の畑で作られた鹿児島産「黄金千貫」100%使用
- 「からり」としたきれの良い後味
- 白麹と黒麹を使用した、絶妙なバランスの仕上がり

ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)2024にてゴールド受賞!

IWSC(インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)2024にてシルバー受賞!

飲み方提案



ソーダ割り

1杯あたり 原価 約94円
※1杯180mlとした場合
※売価480円の場合原価率:20%

○からり芋・・・・・45ml
○サッポロクリアタンサン・・・・・・・・・・135ml
○氷・・・・・・・・・・適量



小正醸造

鹿児島県日置市

芋焼酎の本場・鹿児島で明治16年に創業。伝統の技は「からり芋」の美味しさにしっかりと活かされています。原材料のトレーサビリティーシステムを導入し、生産者の顔が見える「安心・安全」の製法で焼酎を造っています。

詳しくは
こちらから!



1杯あたり 原価 約77円
※1杯60mlとした場合
※売価480円の場合原価率:16%

アルコール分 25%
720ml
¥1,262 P544



アルコール分 25%
1.8ℓ
¥2,316 1E99

甲乙混和芋焼酎

こくいも・こくいもやわらか

こくいもブランド合計売上 No.1※

クリアな味わいの甲類焼酎と調和した、深みのある芋の風味。圧倒的なシェアを誇るシリーズです。利益率アップにつながる原価の安さにも、ぜひご注目ください。

ブランドサイトは
こちらから!

焼酎甲類乙類混和(さつまいも10%使用)

こくいも

甕貯蔵酒を一部使用、
まろやかなコクと香り。

2024年12月現在	2025年4月以降
1杯あたり 原価 約48円	1杯あたり 原価 約51円
※1杯60mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:10%	※1杯60mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:11%



ISC(インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ)2024にてシルバー受賞!

IWSC(インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)2024にてブロンズ受賞!

アルコール分 25% 1.8ℓ
2024年12月現在価格:¥1,448 PK81
2025年 4月以降価格:¥1,520

アルコール分 25% 900ml
2024年12月現在価格:¥770 TX35
2025年 4月以降価格:¥819

焼酎甲類乙類混和(さつまいも8%使用)

こくいも やわらか

クリアな味わいの甲類焼酎をブレンド。
すっきりの中にも
芋焼酎らしいコクと香り。

2024年12月現在	2025年4月以降
1杯あたり 原価 約44円	1杯あたり 原価 約46円
※1杯60mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:9%	※1杯60mlとした場合 ※売価480円の場合原価率:10%



アルコール分 25%
4ℓ
2024年12月現在価格:
¥2,910 1Y66
2025年4月以降価格:
¥3,055

※(株)インテージSRI+調べ　甲乙混和芋焼酎市場2023年6月~2024年5月累計販売金額　全国・7業態計(SM/CVS/酒DS/一般酒店/業務用酒店/DRUG/ホームセンター)

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

焼酎甲類

トライアングル

ブランドサイトはこちらから!

愛され続けるロングセラーブランド。
手間も時間もかけた、こだわりの焼酎です。

キレと透明感のある独自のうまさ

- 4種類の蒸留酒の絶妙なブレンド
- コクのある「ブラック」はウーロン茶割り、やわらかな「インディゴ」はソーダ割りがおすすめ



トライアングル
ブラック

アルコール分 20%
1.8ℓ
¥1,477 N286
700mℓ
¥653 LU41

アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,630 N287
700mℓ
¥752 LU43



トライアングル
インディゴ

アルコール分 20%
700mℓ
¥648 N290

アルコール分 25%
700mℓ
¥747 N291

焼酎甲類

サッポロ焼酎

すっきり焼酎とまろやか焼酎のブレンドで、
飲みロマイルド。大衆居酒屋におすすめです。

ピュアでまろやかな口当たり

- パンチレモンなど各種サワーのベースにロックや水割りもおすすめ
- 雰囲気を盛り上げる昭和レトロデザイン



アルコール分 20%
1.8ℓ
¥1,277 G024

アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,424 LJ94

お得な大容量もご用意!

サッポロ焼酎 BIB



アルコール分 20% 18ℓ ¥11,777 N332
アルコール分 25% 18ℓ ¥13,427 N336

*BIBとは「Bag in Box(バッグ・イン・ボックス)」の略称です。合成樹脂などの袋に酒類を充填し、その袋を段ボールにて梱包しています。

サッポロ焼酎 北極星

甲類らしく割り材の味を活かしつつ、
ロックで飲んでもキリッとしたうまさ。



アルコール分 20%
4ℓ
オープン価格 0837

アルコール分 25%
4ℓ
オープン価格 0838

業務用焼酎

まろやかで
クセがないから、
割り材に最適。



アルコール分 20%
4ℓ
オープン価格
G019
地域限定発売

北海道・東京都
埼玉県・千葉県
神奈川県・群馬県
栃木県・茨城県
山梨県・新潟県
長野県



アルコール分 25%
4ℓ
オープン価格
0915
地域限定発売

東京都・埼玉県
千葉県・神奈川県
群馬県・栃木県
茨城県・山梨県
新潟県・長野県

梅のチカラシリーズ

ブランドサイトはこちらから!

3種のポリフェノール入り

赤梅酒

*ぶどう、梅、シソの3種の
素材由来のポリフェノール入り

赤くあざやか 香り華やかで フルーティな美味しさ

- 梅に加え、ぶどう、しその3種の素材由来のポリフェノール入り梅酒
- 紀州産南高梅100%使用





1杯あたり原価 約30円
※1杯60mℓとした場合
※売価480円の場合原価率:6%

アルコール分 8%
1.8ℓ
¥905 G035
アルコール分 8%
1ℓ
¥600 MD85

濃厚黒梅酒

梅エキスと風味豊かな 黒糖入りの、濃厚な味わい

- コクのある甘味と、まろやかな美味しさの梅酒
- 紀州産南高梅100%使用





1杯あたり原価 約30円
※1杯60mℓとした場合
※売価480円の場合原価率:6%

アルコール分 10%
1.8ℓ
¥905 C753
アルコール分 10%
1ℓ
¥600 MD83

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから



ワイン

Wine

業態や料理に合わせたご提案でさらに上質な食体験を演出

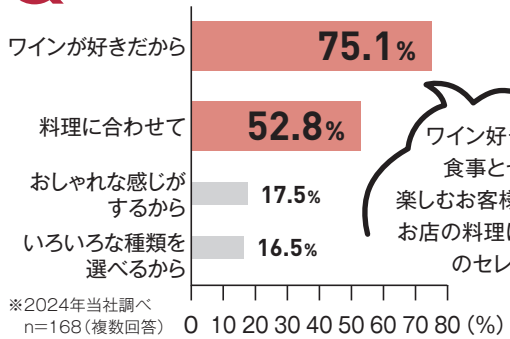
料理とワインが互いに引き立てあうマリアージュは、
お客様にとって、外食だからこそ堪能できる上質な食体験。
厳選したラインナップで、魅力的なワインメニューを。



無限に広がる美味しさの可能性 多彩な産地や品種で品揃えを

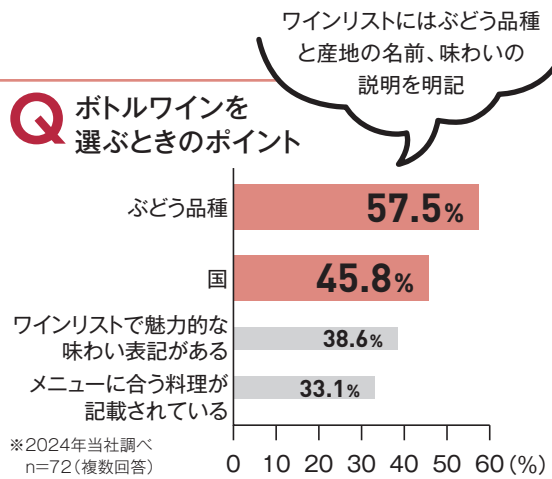
色や香り、テイスト、味の重さなど、料理とワインの相性には
多くのポイントがあります。さまざまなぶどうの産地や品種、
価格帯を押さえて、お客様にマリアージュを提案しましょう。

Q 飲食店でワインを注文する理由



※2024年当社調べ
n=168（複数回答）

Q ボトルワインを選ぶときのポイント



※2024年当社調べ
n=72（複数回答）

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

樽詰スパークリングワイン

ポールスター

樽詰で簡単オペレーション&低原価、飲みやすさも魅力!

Polestar
KEG SPARKLING WINE





■優しい泡の飲みやすいスパークリングワイン

樽詰



ワイン アルコール分 9% 10ℓ樽
2024年12月現在価格:
¥9,833 F979
2025年4月以降価格:
¥10,113
価格には容器保証金1,000円を含んでいます

2024年12月現在	2025年4月以降
1杯あたり原価 約118円	1杯あたり原価 約121円
※1杯120mℓとした場合 ※売価450円の場合原価率:26%	※1杯120mℓとした場合 ※売価450円の場合原価率:27%

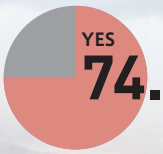
ポールスター3つのメリット!

1 簡単! 2 高利益! 3 ロス軽減!

注ぐだけの簡単さで、スピーディにご提供が可能。原価を抑え、スパークリングワインをロスなくグラス売りできる点が強みです。



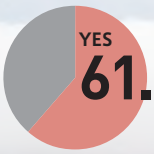
Q グラスで注文出来たらうれしい



7割以上のお客様がグラス注文を希望

※2024年当社調べ n=1,600

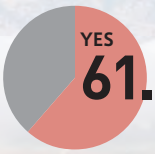
Q ボトル注文だと炭酸が抜けやすい



スパークリングワインは泡が重要!

※2024年当社調べ n=1,600

Q ボトルでの注文になるので飲みきれない



ボトルでは飲みきれない方が6割超

※2024年当社調べ n=1,600

居酒屋・飲み放題に! ポールスター

■男女問わず、気軽に、たっぷり。気取らずに「マグで乾杯」も!

人気のスパークリングワインをカジュアルに提供できるポールスター。樽詰だから「飲み放題」需要にもフィット。グラスはもちろんマグでたっぷりとお楽しみいただけます。

飲み方提案

プリンセス



○ポールスター 4 : リゼット・ピーチ 1

ミモザ



○ポールスター 4 : オレンジジュース 1

キール・ロワイアル



○ポールスター 4 : リゼット・クレーム・ド・カシス 1

サムシング・ブルー



○ポールスター 4 : ヒプノティック 1

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

HEART REEF

ハートリーフ

オーストラリアのハート型の島の名を持つワイン。
日本で人気が高いぶどう品種を使用、豊かな果実味が特長です。
グラスワインや飲み放題に最適な大容量商品です。







ハートリーフ
シャルドネ〈白〉
3ℓ バッグインボックス
オープン価格 TF27 飲食店様

甘辛度	甘口	中口	⑤ 辛口
果実味	かろやか	③ エレガント	リッチ
スタイル	ライトボディ	③ ミディアムボディ	フルボディ

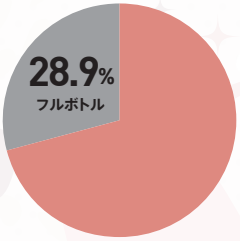


ハートリーフ
カベルネ・シラーズ〈赤〉
3ℓ バッグインボックス
オープン価格 TF26 飲食店様

甘辛度	甘口	中口	⑤ 辛口
渋味	柔らか	③ 程よい	力強い
スタイル	ライトボディ	④ ミディアムボディ	フルボディ

約7割のお客様がグラスやジョッキなどでご注文

Q 飲食店でのワインの頼み方は?



グラス・ジョッキ・その他
71.1%
※2024年当社調べ n=168

▶ハウスワイン強化が、
お客様の満足度をアップ!

▶果実味たっぷりの
オーストラリア産ワイン!

▶ワインにもハイボール、チューハイなどと
同様にソーダ割りでの清涼感のある
飲み方が求められています!

ハートリーフ3つのおすすめポイント

1 利益に繋がる低原価商品!

- 「シャルドネ」や「カベルネ・シラーズ」と、ぶどう品種をメニューに記載できて提供価格もリーズナブル
- 杯数アップにも貢献



1杯あたり原価 約77円
※1杯125mℓとした場合
※売価450円の場合原価率:約17%

2 簡単オペレーションで便利

- 注ぎ口を押すだけで注げる
- 開栓後、美味しさを約1か月キープ!
- 空になった中袋と外箱の分別もラクラク



3 使い方いろいろ!

- そのままグラスワインで
- 氷やソーダで割っても良し
- フルーツやスパイスを加えたサングリアにも
- 調理用ワインとしても!



●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

リーズナブルワイン

飲みやすいから ハウスワインにピッタリ!

HEROES



ヒーローズ醸造家
César Catalán(セザール・カタラン)

サンタ・リタ ヒーローズ

お客様や飲食店様のヒーローになりたい!

■ 高品質ワインの安定供給が可能

自社畑を約4,000ヘクタール所有しており、豊富な原料により高品質ワインの安定供給が可能



■ 人気のシャルドネ&カベルネ

知名度のある国際品種の特長が表現されており、お客様にとっても選びやすいワイン

■ 手頃な価格

グラスワイン1杯あたり原価約148円

1杯あたり 原価 約148円

※1杯125mlとした場合、※売価450円の場合原価率:約33%



ヒーローズ シャルドネ
白 750ml
¥890* L129

甘辛度 甘口 中口 辛口(5)
果実味 かろやか エレガント(3) リッチ
スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ



ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750ml
¥890* L017

甘辛度 甘口 中口 辛口(5)
渋味 柔らか 程よい(4) 力強い
スタイル ライトボディ ミディアムボディ(4) フルボディ



BELTOURE



C.F.G.V. ベルトゥーレ

フランス産"辛口"スパークリングワイン

■ 飲食店様限定フランス産ワイン

■ 料理と合わせやすいフルーティな辛口

■ 手頃な価格

グラスワイン1杯あたり原価約170円

1杯あたり 原価 約170円

※1杯125mlとした場合、※売価450円の場合原価率:約38%



ベルトゥーレ ブリュット 飲食店様
白・スパークリング
750ml
¥1,020* PZ97

甘辛度 甘口 中口 辛口(5)
果実味 かろやか エレガント(3) リッチ
スタイル ライトボディ ミディアムボディ(4) フルボディ



＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。 飲食店様 飲食店様専用商品 スクリューキャップ仕様

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

“ニクらしい”ほど肉に合う

マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ、アリエンソはお肉料理と相性抜群!
テンプラニーリョ種の持つ「食欲そそる旨味」と法定熟成期間を超えた
長期熟成による「丸みを帯びたタンニン」が特長です。







ティント レセルバ
赤 750㎖
2024年12月現在価格:¥3,050* K270
2025年 4月以降価格:¥3,200*

甘辛度 甘口 中口 辛口 5
渋味 柔らか 程よい 力強い 5
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5

樽熟成21ヶ月以上
瓶熟成12ヶ月以上

マルケス・デ・アリエンソ
赤 750㎖
2024年12月現在価格:¥1,780* 3J69
2025年 4月以降価格:¥1,800*

甘辛度 甘口 中口 辛口 5
渋味 柔らか 程よい 力強い 5
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5

樽熟成17ヶ月以上
瓶熟成6ヶ月以上

マルケス・デ・リスカルの赤ワインをおすすめする理由

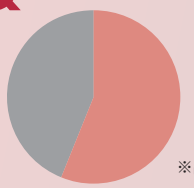
1 “ニクらしい”ほど肉に合う!

オーク樽熟成に由来する味の深みとスムーズな口当たりは、
焼肉やローストビーフ、豚の角煮、焼鳥などと相性抜群です!



2 お肉に合わせたい赤ワインは熟成感を感じるしっかりフルボディ!

Q お肉に合わせたい赤ワインは?



熟成感を
感じるフルボディ
56.2%

※出典:株式会社エクスクリエ　モラタメ利用

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

Joseph Drouhin
L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES

本物と出会う幸せ

ドルーアン シャブリ

シャブリらしいフレッシュな柑橘類とほのかなハーブのニュアンスとともに心地よいミネラル感を楽しめます。またスクリューキャップを採用しており高品質なワインがワインオープナーなしで手軽にお楽しみいただけます。

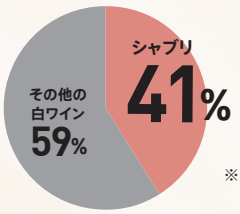


シャブリ
白 750㎖
¥3,900* 3E38

甘辛度 甘口 中口 辛口 5
果実味 かろやか エレガント リッチ 3
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 3

ドルーアンの「シャブリ」をおすすめする理由

1 日本市場においてシャブリが白ワインの40%以上を占めています。



2,000円以上の輸入白ワインの販売金額において
シャブリは白ワインの半分近くを占める重要商品です。

※出典:SRI+ 7業態　2021年1月~2023年12月
2,000円以上の輸入白ワインの販売金額シェア

2 パイオニアであるドルーアンが造るシャブリ


3代目: ロベール・ドルーアン

4万ヘクタールあったシャブリの畑は病害と2度の大戦により1960年には500ヘクタールまで減少。ドルーアンはブルゴーニュで最初にこの地域の活性化に乗り出した一人であり、シャブリのパイオニアです。

3 専門誌で15,000本のうち10本に選ばれる快挙!!

10本 / 15,000本以上

毎年、世界中の15,000本以上のワインが編集者によってブラインド・テイスティングされます。その中で、ドルーアン社のシャブリは、ブルゴーニュワインとして唯一、2022年のTOP10バリューに選出されました!

※出典:Wine Spectator - Top 10 Values of 2022(2023年2月28日)

＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スクリューキャップ仕様

PDFはこちらから

想いをつなぐ日本ワイン

グランポレール
GRANDE POLAIRE

南北に幅広い産地から、バラエティ豊かなワインを提供します。

北海道(余市・北斗)、長野、山梨、岡山、
南北幅広い全国各地でその土地にあった
品種のぶどうからバラエティ豊かな
ワインを醸造しています。
様々な価格・タイプのワインを網羅し、
ジャンル問わずお客様のニーズに対応可能です。



産地の個性を体現するグランポレール×和食のペアリング



余市ツヴァイゲルトレーベ × 焼鳥〈たれ〉

甘辛いたれの焼鳥は、ミディアムボディで華やかなベリーの風味を持つ赤ワインと相性ばっちり。余市ツヴァイゲルトレーベのやさしいアロマと軽快なタンニンがたれの香ばしさを引き立てます。





余市ケルナー × 天ぷら

グレープフルーツ等の柑橘や青りんごを想わせるフルーティな香りを持つ余市ケルナー。素材を活かした天ぷらの軽やかな食感を邪魔せず、すっきりした風味とキレで油脂分を洗い流してくれます。





甲斐ノワール × もつ煮込み

ほんのり甘いブラックベリーの果実感にグリーンペッパーの清涼感を併せ持つ甲斐ノワール。もつ煮込みのコクと旨味に果実感の甘みがバランスよく寄り添い、甲斐ノワールの黒胡椒の香りを堪能できるペアリングです。





甲州 × 刺身

フルーティなアロマと爽やかな酸味が特長で、ピュアな味わいを持つ甲州。品種由来の旨味とすっきりした飲み口である甲州と刺身を合わせると、ネタの瑞々しさを感じるペアリングとなります。



●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

グランポレール ポートフォリオ

シングルヴィンヤード シリーズ



自社および指定の単一畑の
グランポレール最高峰ワイン

「安曇野池田ヴィンヤード」
「長野古里ぶどう園」
「余市弘津ヴィンヤード」
「北海道北斗ヴィンヤード」

キャラクターシリーズ



産地×品種×生産者の
個性が際立つシリーズ
さまざまな産地・品種の
アイテムをそろえており、
いろいろなお料理にペアリング
させることができます

ブレンドシリーズ



各地のぶどうをブレンドし、
日本ワインの良さを楽しむ
シリーズ
バランスの取れた味わいで
お料理やシーンを選びません

あらゆる業態・価格帯の飲食店様に対応する、充実のラインナップ

	リーズナブル	ミディアム	アッパー
すっきりした味わいの白・スパークリング	エスプリド ヴァン ジャポネ 泉 ―SEN― 720㎖ ¥1,514 MX34	余市 ケルナー 750㎖ ¥2,350* 2S22 甲州 750㎖ ¥2,220* 2S26	安曇野池田 ソーヴィニヨン・ブラン〈薫るヴェール〉2022 750㎖ ¥7,300* 2P46
リッチな味わいの白		山梨甲州〈樽発酵〉 750㎖ ¥3,700* 2S19 長野 シャルドネ 750㎖ ¥3,400* 2S21	安曇野池田 シャルドネ2021 750㎖ ¥7,300* 3A01 長野古里 シャルドネ2022 750㎖ ¥4,880* 3A25
軽やかな味わいの赤	エスプリド ヴァン ジャポネ 絢 ―AYA― 720㎖ ¥1,514 MX33	余市 ツヴァイゲルトレーベ 750㎖ ¥2,350* 2S23 甲斐 ノワール 750㎖ ¥2,220* 2S04	安曇野池田 ピノ・ノワール 2019 750㎖ ¥7,300* 2J40 余市 ピノ・ノワール 2021 750㎖ ¥7,300* 3A26
しっかりした味わいの赤		長野メルロー 750㎖ ¥3,400* 2R81	メリタージュ 2018 750㎖ ¥9,800* 2J38 安曇野池田 シラー 2021 750㎖ ¥7,300* 3A23 長野古里 カベルネ・ソーヴィニヨン 2022 750㎖ ¥4,880* 3F85 安曇野池田 カベルネ・ソーヴィニヨン 2021 750㎖ ¥7,300* 3A27

＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スクリューキャップ仕様

PDFはこちらから

ファミリーの伝統と先進のシャンパーニュ

テタンジェ

冠に配された名のテタンジェ家が、今もオーナー兼経営者を務める
希少なシャンパーニュ・メゾン。
初代ピエール・テタンジェ氏から5代目、初の女性社長
ヴィタリー・テタンジェが、その精神を継承しています。

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE









❶コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2012
白・シャンパーニュ
750㎖
¥32,000* 2D63
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❷ブリュット レゼルヴ
白・シャンパーニュ
750㎖
2024年12月現在価格:¥8,700* 2Q84
2025年 4月以降価格:¥9,200*
375㎖
2024年12月現在価格:¥4,840* 2Q86
2025年 4月以降価格:¥5,100*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❸プレリュード グラン・クリュ
白・シャンパーニュ
750㎖
2024年12月現在価格:
¥12,300* 2Q94
2025年4月以降価格:
¥13,300*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❹ノクターン
白・シャンパーニュ
750㎖
2024年12月現在価格:
¥9,600* 2Q99
2025年4月以降価格:
¥10,400*
甘辛度 甘口 中口 辛口 4

❺プレスティージュ ロゼ
ロゼ・シャンパーニュ
750㎖
2024年12月現在価格:¥11,400* 2Q96
2025年 4月以降価格:¥12,300*
375㎖
2024年12月現在価格:¥6,400* 2Q98
2025年 4月以降価格:¥6,900*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❻ノクターン ロゼ
ロゼ・シャンパーニュ
750㎖
2024年12月現在価格:
¥12,400* 2R03
2025年4月以降価格:
¥13,400*
甘辛度 甘口 中口 辛口 4

世界を魅了するブルゴーニュのエレガンス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン

メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは1880年にブルゴーニュで創業。
一貫した家族経営で偉大なブルゴーニュのそれぞれの個性を“エレガント”に表現し、
世界中を魅了し続けています。

Joseph Drouhin
L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES







❶シャブリ
白 750㎖ ¥3,900* 3E38
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❷ブルゴーニュ シャルドネ
白 750㎖ ¥3,800* 3E39
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❸ブルゴーニュ ピノ・ノワール
赤 750㎖ ¥3,800* 3E40
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 3

❹サン・ヴェラン
白 750㎖ ¥5,000* 3E36
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❺ムルソー
白 750㎖ ¥16,000* 3E27
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❻シャンボール・ミュジニー
赤 750㎖ ¥20,000* 3E22
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

1858年創立、スペイン王室御用達ワイナリー

マルケス・デ・リスカル

数多の著名人に愛され、名実ともにスペインワインを牽引するロイヤルワインの名門。いち早くフランスの醸造方式を取り入れ、銘醸地リオハの地位を確立した立役者で、数えきれない受賞の歴史が品質の高さを物語っています。









❶ティント レセルバ
赤 750mℓ
2024年12月現在価格:¥3,050* K270
2025年 4月以降価格:¥3,200*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

❷マルケス・デ・アリエンソ
赤 750mℓ
2024年12月現在価格:¥1,780* 3J69
2025年 4月以降価格:¥1,800*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

❸プロキシモ
赤 750mℓ
2024年12月現在価格:¥1,320* E265
2025年 4月以降価格:¥1,390*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

❹ブランコ レセルバ・リムザン
白 750mℓ
2024年12月現在価格:¥2,580* 2D60
2025年 4月以降価格:¥2,730*
甘辛度 甘口 中口 辛口

❺オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン
白 750mℓ
¥2,080* LA47
甘辛度 甘口 中口 辛口

❻オーガニック ブランコ
白 750mℓ
2024年12月現在価格:¥1,780* 1Z09
2025年 4月以降価格:¥2,080*
甘辛度 甘口 中口 辛口

ナパ・ヴァレーで継続して生産している最古のワイナリー※

ベリンジャー

※禁酒法時代(1920~1933年)にもミサ用ワインとしてワインを生産

1876年創業、銘醸地ナパ・ヴァレーに多数の自社畑を持ち、高品質なワインを継続して生産しているナパ・ヴァレー最古のワイナリー。世界で初めて赤白の両方でワインスペクテーター誌「ワイン・オブ・ザ・イヤー」を受賞した実力派です。









❶プライベート・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750mℓ
2024年12月現在価格:¥35,000* J315
2025年 4月以降価格:¥37,000*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

❷ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750mℓ
2024年12月現在価格:¥7,500* J321
2025年 4月以降価格:¥7,800*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

❸ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750mℓ
2024年12月現在価格:¥2,430* C469
2025年 4月以降価格:¥2,490*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

❹プライベート・リザーヴ シャルドネ
白 750mℓ
2024年12月現在価格:¥9,300* J317
2025年 4月以降価格:¥9,900*
甘辛度 甘口 中口 辛口

❺ナパ・ヴァレー ルミナス オーク・ノール シャルドネ
白 750mℓ
¥7,800* LW68
甘辛度 甘口 中口 辛口

❻ファウンダース・エステート シャルドネ
白 750mℓ
2024年12月現在価格:¥2,430* C473
2025年 4月以降価格:¥2,490*
甘辛度 甘口 中口 辛口

＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
スクリューキャップ仕様
有機ぶどう使用のオーガニックワイン

PDFはこちらから

フランス・ガスコーニュ地方の新進気鋭のワイナリー

ドメーヌ・タリケ

美食の地として名高いフランス・ガスコーニュ地方の家族経営ワイナリー。1,200haを超える自社畑のぶどうのみを使用して造られたフレッシュでフルーティなワイナンは、その高い品質から、欧州内の空港のVIPラウンジでも採用されています。

DOMAINE TARIQUET







❶タリケ レゼルヴ
白 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,108 PH40
2025年 4月以降価格:¥2,294
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

❷タリケ コーテ
白 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,108 PH41
2025年 4月以降価格:¥2,294
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

❸タリケ ソーヴィニヨン
白 750mℓ ¥1,328 PH38
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

❹タリケ シャルドネ
白 750mℓ ¥1,328 TB74
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

❺タリケ クラシック
白 750mℓ 2024年12月現在価格:¥1,106 PH39
2025年 4月以降価格:¥1,183
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

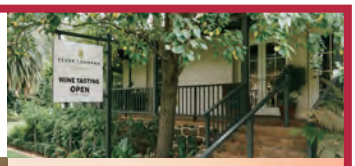
❻タリケ ロゼ
ロゼ 750mℓ ¥1,328 TX85
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

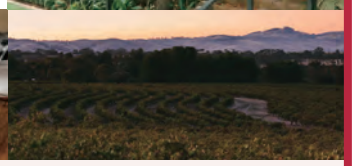
南オーストラリア州バロッサを代表するワイナリー

ピーター・レーマン・ワインズ

バロッサ・ヴァレーのぶどう栽培農家を救う為に1979年に設立されたワイナリー。現在も地元バロッサ・ヴァレーとイーデンヴァレーの栽培農家と共に土地の個性を反映したワインを生み出しています。

PETER LEHMANN Barossa







❶ザ・バロッサン シラーズ
赤 750mℓ 2024年12月現在価格:¥3,160* TR38
2025年 4月以降価格:¥3,270*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ 5 フルボディ

❷ザ・バロッサン カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750mℓ 2024年12月現在価格:¥3,160* 1N18
2025年 4月以降価格:¥3,270*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ 5 フルボディ

❸ポートレート シラーズ
赤 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,080* LB99
2025年 4月以降価格:¥2,160*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ 5 フルボディ

❹ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,080* 1N17
2025年 4月以降価格:¥2,160*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ 5 フルボディ

❺ポートレート リースリング
白 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,080* LC00
2025年 4月以降価格:¥2,160*
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブランのパイオニア

マトゥア

ソーヴィニヨン・ブランをニュージーランドで初めて植樹し、1974年に同国にて初めて生産したワイナリー。
国際ワインコンペティションで16個のトロフィーを獲得するなど、世界中で高い評価を得ています。

MATUA



シニア・ワインメーカー
John Ashwell(ジョン・アシュウェル)




❶リージョナル
ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ
白 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,243 MN48
2025年 4月以降価格:¥2,322
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

❷リージョナル
ピノ・ノワール マルボロ
赤 750mℓ 2024年12月現在価格:¥2,587 MN47
2025年 4月以降価格:¥2,678
スタイル ライトボディ 3 ミディアムボディ フルボディ

❸マトゥア ロゼ
ロゼ 750mℓ
2024年12月現在価格:¥2,243 PN25
2025年 4月以降価格:¥2,322
甘辛度 甘口 中口 5 辛口

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

1551年創業、カバを初めて誕生させた名門

コドーニュ

470年に及ぶ長い歴史と伝統を誇るワイナリー・グループ。1872年にスペインでシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵によるカバを初めて誕生させ、全世界に広めました。自社畑の総面積3,000ha（海外を含むと5,000ha）と欧州有数の規模を誇ります。

RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS






❶ドゥーシェ・シュバリエ〈ブリュット〉
白・カバ 750㎖ 2024年12月現在価格:¥1,390* N061
2025年 4月以降価格:¥1,440*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❷ヌヴィアナ カバ〈ブリュット〉
白・カバ 750㎖ 2024年12月現在価格:¥1,170* 1G29
2025年 4月以降価格:¥1,230*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❸ヌヴィアナ シャルドネ
白 750㎖ 2024年12月現在価格:¥1,110* LM72
2025年 4月以降価格:¥1,230*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❹ヌヴィアナ シャルドネ
白 375㎖ 2024年12月現在価格:¥710* 2B13
2025年 4月以降価格:¥810*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❺ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 750㎖ 2024年12月現在価格:¥1,110* LM71
2025年 4月以降価格:¥1,230*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5

❻ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン
赤 375㎖ 2024年12月現在価格:¥710* 2B15
2025年 4月以降価格:¥810*
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5

自然と調和したフルーティで上質な味わい

リステル

リステルは、地中海沿岸に所有する独特の砂地の土壌で育ったぶどうを使い高品質なワインを製造しています。1994年にはISO9001認証を取得、また、ぶどう畑の雑草を除草剤を使わずに羊に食べさせる等、環境にやさしいワイン製造に取り組んでいます。

Listel





❶グリ・グラン・ド・グリ
ロゼ 750㎖
2024年12月現在価格:¥1,570* J827
2025年 4月以降価格:¥1,620*
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❷ペティアン・ド・リステル〈グレープ〉
スパークリング（微発泡）750㎖
2024年12月現在価格:¥1,660* M821
2025年 4月以降価格:¥1,710*
甘辛度 甘口 中口 辛口 2

❸ペティアン・ド・リステル〈フランボワーズ〉
スパークリング（微発泡）750㎖
2024年12月現在価格:¥1,660* 2826
2025年 4月以降価格:¥1,710*
甘辛度 甘口 中口 辛口 2

❹ペティアン・ド・リステル〈ピーチ〉
スパークリング（微発泡）750㎖
2024年12月現在価格:¥1,660* 2702
2025年 4月以降価格:¥1,710*
甘辛度 甘口 中口 辛口 2

❺ペティアン・ド・リステル〈青りんご〉
スパークリング（微発泡）750㎖
2024年12月現在価格:¥1,660* M629
2025年 4月以降価格:¥1,710*
甘辛度 甘口 中口 辛口 2

❻ペティアン・ド・リステル〈ライチ&ピンクグレープフルーツ〉
スパークリング（微発泡）750㎖
2024年12月現在価格:¥1,660* C746
2025年 4月以降価格:¥1,710*
甘辛度 甘口 中口 辛口 2

MARTINI
マルティーニ

1863年ピエモンテ州で創業、160年以上の歴史を持つ、
世界No.1※イタリアン スパークリングワインブランド
「マルティーニ」

※イタリアンスパークリングワイン:2023年1～12月販売量において（IWSR社調べ）

ブランドサイトはこちらから!



イタリア産スパークリングワインの製造方法「マルティノッティ方式」を開発したマルティーニ社。1895年フェデリコ・マルティノッティはイタリア産のぶどうの特長を最大限に活かすために、この製造方法を生み出しました。



❶マルティーニ アスティ・スプマンテ
白・スパークリング
度数 7.5%
750㎖ TP54
375㎖ B134
200㎖ MW66
オープン価格
甘辛度 甘口 中口 辛口 2

❷マルティーニ ブリュット
白・スパークリング
度数 11.5%
750㎖ C603
375㎖ MJ57
オープン価格
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❸マルティーニ プロセッコ
白・スパークリング
度数 11.5%
750㎖ C991
オープン価格
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

❹マルティーニ ロゼ
ロゼ・スパークリング
度数 9.5%
750㎖ C604
オープン価格
甘辛度 甘口 中口 辛口 3

＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スクリューキャップ仕様

PDFはこちらから

Wine List

業態と価格帯から選ぶ！

ボトル売価案

掲載価格の
2.5〜3倍目安

焼肉



肉と赤ワインは間違いないペアリング！厚みのあるロースにはフルボディタイプ、薄切りのお肉にはタンニンの柔らかいタイプが◎。塩やレモンでシンプルに楽しむなら、良く冷えたフレッシュな白ワインやスパークリングワインも！

焼鳥



部位や味付けで何通りにも楽しめる焼鳥×ワイン。シンプルに鶏の旨味を活かした塩の焼鳥にはスパークリングワインや白ワイン、タレ味のつくねや地鶏、レバーなどの焼鳥には果実味のある、柔らかなタンニンの赤がおすすめです。

6,000円以上



マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ
2024年12月現在価格：¥3,050* K270
2025年4月以降価格：¥3,200*

マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ
赤身に程よいサシが入った上ロースを合わせるとワインの持つスパイシーな風味が肉の旨みを引き出します。また、ヒレのような脂が少なくきめ細やかな肉質には、熟成感のある緻密な渋味の赤ワインが寄り添います。
スタイル：ライトボディ ● ミディアムボディ ● フルボディ（5）



ベリンジャー
ファウンダース・
エステート シャルドネ
2024年12月現在価格：
¥2,430* C473
2025年4月以降価格：¥2,490*



マトゥア
リージョナル
ピノ・ノワール マルボロ
2024年12月現在価格：
¥2,587 MN47
2025年4月以降価格：¥2,678



テタンジェ ブリュット レゼルヴ
2024年12月現在価格：
¥8,700* 2Q84
2025年4月以降価格：¥9,200*



マルケス・デ・リスカル
ブランコ レセルバ・リムザン
2024年12月現在価格：
¥2,580* 2D60
2025年4月以降価格：¥2,730*



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ブルゴーニュ シャルドネ
¥3,800* 3E39



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ブルゴーニュ ピノ・ノワール
¥3,800* 3E40



グランポレール
余市ケルナー
¥2,350* 2S22



グランポレール
余市ツヴァイゲルトレーベ
¥2,350* 2S23

テタンジェ ブリュット レゼルヴ
やげんなんこつのコリコリとした食感に合わせて、シュワッとした泡立ちのシャンパーニュとの香ばしいハーモニーをお楽しみください。また、脂の強い甘味が魅力のぼんじりに、シャンパーニュの伸びやかな酸を合わせると"口福"が訪れます！
甘辛度：甘口 ● 中口 ● 辛口（5）

グランポレール 余市ケルナー（左）、余市ツヴァイゲルトレーベ（右）
柑橘や青りんごのような風味が特長のケルナーには鶏皮ポン酢、鶏わさのようなポン酢やわさびを使った軽めのおつまみがピッタリ。ツヴァイゲルトレーベのような軽快な赤ワインには繊細なささみがおすすめ。梅しそを添えるとワインの赤系果実の香りや軽いスパイス香と同調します。
甘辛度：甘口 ● 中口 ● 辛口（4）
スタイル：ライトボディ ● ミディアムボディ（3） ● フルボディ

5,000円



ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート リースリング
2024年12月現在価格：
¥2,080* LC00
2025年4月以降価格：
¥2,160*

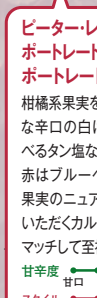


ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート シラーズ
2024年12月現在価格：
¥2,080* LB99
2025年4月以降価格：
¥2,160*

ベリンジャー ファウンダース・エステート シャルドネ
カリフォルニアの果実味豊かなシャルドネは、ネギ塩や野菜といただくカルビにおすすめ。ふくよかな白ワインはお肉の脂に負けず、野菜の青みや甘味と交わって、口中で幸せになじみます。箸も杯も進むペアリングです。
甘辛度：甘口 ● 中口 ● 辛口（5）

マトゥア リージョナル ピノ・ノワール マルボロ
チェリーを想わせるチャーミングな果実味と柔らかなタンニンのあるワインはハラミなどの脂があっさりしたタイプがおすすめです。
スタイル：ライトボディ ● ミディアムボディ（3） ● フルボディ

4,000円



ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート リースリング（左）、
ポートレート シラーズ（右）

ピーター・レーマン・ワインズ ポートレート リースリング（左）、ポートレート シラーズ（右）
柑橘系果実を想わせるフレッシュな辛口の白はレモンを絞って食べるタン塩などにピッタリ！
赤はブルーベリーのような黒い果実のニュアンスがあり、タレでいただくカルビやロースの旨味とマッチして至福の時を提供します！
甘辛度：甘口 ● 中口 ● 辛口（5）
スタイル：ライトボディ ● ミディアムボディ ● フルボディ（5）



コドーニュ
ドゥーシェ・シュパリエ〈ブリュット〉
2024年12月現在価格：
¥1,390* N061
2025年4月以降価格：¥1,440*



マルケス・デ・リスカル
マルケス・デ・アリエンソ
2024年12月現在価格：
¥1,780* 3J69
2025年4月以降価格：¥1,800*



ベリンジャー
カリフォルニア メルロー
2024年12月現在価格：
¥1,650* L285
2025年4月以降価格：¥1,690*

ベリンジャー カリフォルニア メルロー
甘辛いタレでいただく、口の中でとろけるような薄切りのカルビは、カリフォルニアのメルローの豊かな果実味と柔らかな渋みがピッタリです。
スタイル：ライトボディ ● ミディアムボディ（3） ● フルボディ



ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート カベルネ・
ソーヴィニヨン
2024年12月現在価格：¥2,080* 1N17
2025年4月以降価格：¥2,160*



コドーニュ
ヌヴィアナ シャルドネ
2024年12月現在価格：
¥1,110* LM72
2025年4月以降価格：¥1,230*



コドーニュ
ヌヴィアナ テンプラニーリョ
カベルネ・ソーヴィニヨン
2024年12月現在価格：¥1,110* LM71
2025年4月以降価格：¥1,230*

2,000円



サンタ・リタ
ヒーローズ
ソーヴィニヨン・ブラン
¥890* L018



サンタ・リタ
ヒーローズ
カベルネ・ソーヴィニヨン
¥890* L017



C.F.G.V.
ベルトゥーレ ブリュット
¥1,020* PZ97

コドーニュ ヌヴィアナ シャルドネ（左）、ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン（右）
白桃のような果実味を感じられる白と赤いベリー系の果実味の赤。どちらも主張しすぎない味わいで、定番の鶏皮や、鶏もも、ねぎまなど、串メニューのシンプルな味わいに寄り添い、素材の味わいとワインの双方を楽しめます。
甘辛度：甘口 ● 中口 ● 辛口（5）
スタイル：ライトボディ ● ミディアムボディ ● フルボディ（5）

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

おすすめワイン早見表

リストは P.84～ をご覧ください。
※一部掲載のない商品がございます。
詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。



繊細な素材を引き立てる味わいの和食ともワインは好相性。刺身やお寿司などの海の幸にはミネラル感のある白ワイン、赤身の魚や醤油は口当たりの優しいタイプの赤ワインがマッチします。



八宝菜などシンプルな味付けのメニューなら、フレッシュな白ワイン。回鍋肉・青椒肉絲など、豆板醤やオイスターソースを使った濃厚な味付けの料理なら、果実味のある赤ワインを。



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ
¥3,900* 3E38

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ
高級和食の定番、天ぷらと寿司にはやっぱりシャブリ。柑橘類を搾って塩で食べるサクッと揚がった天ぷらとは、香りや質感、味わいの強さなど似た者同士で理想的な組み合わせ。新鮮な魚介類を楽しむ寿司と合わせるなら、クリーンな味わいで磯の風味が感じられるシャブリがよく合います。
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
クラウドライン
オレゴン ピノ・ノワール
¥4,000* 3F25



ベリンジャー
ファウンダース・エステート
メルロー
2024年12月現在価格:
¥2,430* C470
2025年4月以降価格:
¥2,490*



**マトゥア
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ**
グレープフルーツやパッションフルーツのような果実味がある爽やかな白。すだちを絞った焼き物や、天ぷらと合わせて。また、ゆずの風味をアクセントにしたお料理とも相性よくお召し上がりいただけます。
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

マトゥア
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ
2024年12月現在価格:
¥2,243 MN48
2025年4月以降価格:¥2,322



マルケス・デ・リスカル
オーガニック ブランコ
2024年12月現在価格:¥1,780* 1Z09
2025年4月以降価格:¥2,080*



グランポレール
エスプリ ド ヴァン
ジャポネ 泉−SEN−
¥1,514 MX34



グランポレール
エスプリ ド ヴァン
ジャポネ 絢−AYA−
¥1,514 MX33



コドーニュ
ヌヴィアナ カバ<ブリュット>
2024年12月現在価格:¥1,170* 1G29
2025年4月以降価格:¥1,230*

**ドメーヌ・タリケ
タリケ クラシック（左）
タリケ ロゼ（右）**
白い花、レモンのような酸が特長の辛口の白ワインはアルコール度数が控えめなので、素材の味を楽しむ、お刺身盛り合わせや季節の天ぷらなどがおすすめです。
赤いベリーのアロマが魅力のロゼワインはマグロのような赤身のお刺身や甘味のある海老とどうぞ。三杯酢でいただく蟹などの甘酸っぱい味わいもワインとリンクします。
甘辛度 甘口 中口 辛口 5
甘辛度 甘口 中口 辛口 3



ドメーヌ・タリケ
タリケ ロゼ
¥1,328 TX85



ドメーヌ・タリケ
タリケ クラシック
2024年12月現在価格:¥1,106 PH39
2025年4月以降価格:¥1,183



ピーター・レーマン・ワインズ
ザ・バロッサン シラーズ
2024年12月現在価格:
¥3,160* TR38
2025年4月以降価格:
¥3,270*



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
マコン・ヴィラージュ
¥3,200* 3E43



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ボージョレ・ヴィラージュ
¥2,800* 3E49

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ボージョレ・ヴィラージュ
柔らかなタンニンでスパイシーさもあるボージョレの赤ワインは、八角を使った豚肉の煮込み料理や、北京ダックのような甘味のあるソースのお肉料理と合わせるのがおすすめです。
スタイル ライトボディ ミディアムボディ 3 フルボディ

**メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
マコン・ヴィラージュ**
ブルゴーニュでも果実味を感じるマコンには、とろりとした餡に旨味が溶け込んだ、八宝菜や海鮮炒め、空心菜炒めなどが好相性。海老蒸し餃子のような点心系も美味しくお召し上がりいただけます。
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



ドメーヌ・タリケ
タリケ コーテ
2024年12月現在価格:
¥2,108 PH41
2025年4月以降価格:
¥2,294



ベリンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン
2024年12月現在価格:¥2,430* C469
2025年4月以降価格:¥2,490*

**ベリンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニヨン**
甘酸っぱく深みのある黒酢の酢豚を合わせると、熟れた果実味がよりハッキリと感じられて充実した味わいになります。また、甜麺醤の甘味もある麻婆豆腐には、スパイシーさを受け止めてくれる果実味豊かな赤ワインと合わせてどうぞ。
スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



マルケス・デ・リスカル
ブランコ
2024年12月現在価格:
¥1,780* 1L08
2025年4月以降価格:¥1,800*



マルケス・デ・リスカル
リスカル テンプラニーリョ
2024年12月現在価格:
¥1,630* 1K23
2025年4月以降価格:¥1,700*



リステル
グリ・グラン・ド・グリ
2024年12月現在価格:
¥1,570* J827
2025年4月以降価格:¥1,620*



C.F.G.V.
ポール・ルイ ブリュット
2024年12月現在価格:
¥1,388 2C88
2025年4月以降価格:¥1,437

**マルケス・デ・リスカル
プロキシモ**
果実味豊かで重すぎないタンニンの赤ワインは、青椒肉絲のような甘辛い味付けの肉と野菜のお料理に。意外なメニューではピータン豆腐とも相性良くお召し上がりいただけます。
スタイル ライトボディ ミディアムボディ 4 フルボディ



マルケス・デ・リスカル
プロキシモ
2024年12月現在価格:¥1,320* E265
2025年4月以降価格:¥1,390*

＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。



ノンアルコール&ソフトドリンク

Non-alcoholic & Soft drink

シーンを選ばず楽しむ一杯
本格的な風味と爽快感を

引き続き成長を続ける市場だからこそ、求められるのは
満足度の高い味わいやビジュアル、幅広いアレンジ。
ドリンクの特長や材料もメニューでアピールしましょう。

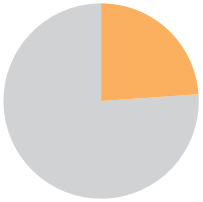


美味しさと手軽さから
積極的に楽しむお客様が増加

ドライブ中や人との集まりなど、さまざまなシーンで
気軽に楽しまれているノンアル飲料は、若年層を中心に需要が拡大。
ビアテイストは本格的な味わいを、モクテルは見ためにこだわり
素材の産地や製法も訴求していきましょう。

Q 一人あたり平均飲用比率

ドリンク全体の2割超を占める高い飲用比率!
各種シロップを使ったメニュー拡充もマスト!

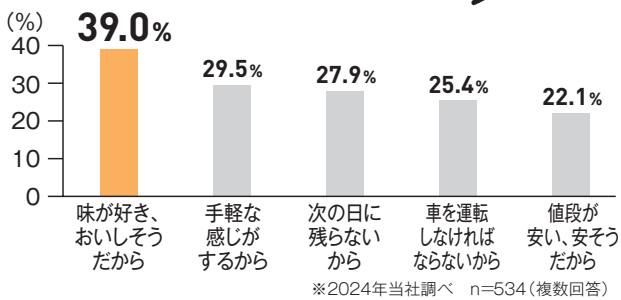


ソフトドリンク **23.9%**

※2024年当社調べ　n=952
（飲食店POSデータ調査）
（対象期間:2024年3月～8月）

Q 飲食店でノンアルコールドリンクを飲む理由

アルコールを気にしてという理由よりも、「味が好き」が多く、4割近くと最多に!



※2024年当社調べ　n=534（複数回答）

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

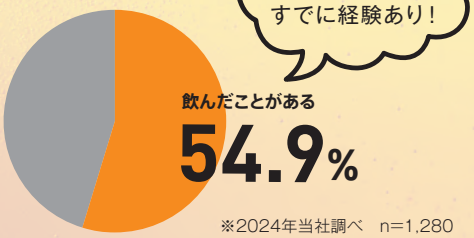
サッポロ プレミアム アルコールフリー

ノンアルコール需要へ対応する必須アイテム。

ビールに近いコクとうまさ

- 麦芽100%麦汁を使用
- ビールと同じ仕込製法
- ファインアロマホップ一部使用

Q 飲食店でのノンアルコールビール飲用経験



※2024年当社調べ　n=1,280



缶 350mℓ　G062／小びん 334mℓ　C005

濃い搾りレモンサワー ノンアルコール

しっかりすっぱいレモン味濃いめのノンアルレモンサワー。

居酒屋のような濃いめの手搾り感

- レモンエスプレッソエキス使用
- シチリア産手摘みレモン果汁入り
- 糖類ゼロ※1／プリン体ゼロ※2

濃いめの手搾り感！



※1:食品表示基準による　※2:100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0としています

缶 350mℓ　2024年12月現在 2Z19
2025年 4月以降 3H08

2025年4月
リニューアル予定

PDFはこちらから

ポッカサッポロの北海道富良野ホップ炭酸水

ホップのプロとつくった炭酸水。



※サッポロビール開発ホップ品種「フラノビューティ」のエキス使用

ホップ由来の爽やかな香りとほろにがい味わい

無糖

サッポロビールと協働開発した、ほろにがな無糖炭酸水です。
摘みたてのホップのフルーティーでみずみずしい香り※と、
ほろ苦い味わいが楽しめ、炭酸の刺激でリフレッシュできます。
ホップのエキス使用。　※香料使用

pokka sapporo ★ SAPPORO
ポッカサッポロ × サッポロビール協働開発

味覚監修ご協力



チーフ・ホップ・サイエンティスト
(Chief Hop Scientist)
サッポロビール
鯉江 弘一朗氏



ホップエバンジェリスト
(Hop Evangelist)
サッポロビール
新井 健司氏

サッポロビールが育種開発 北海道上富良野産ホップのエキス使用



フラノビューティとは

サッポロビールの原料研究の中で誕生し、2010年に品種登録されたホップの品種です。フルーティーでみずみずしい香りが特長で、球花は大きく卵型。ホップ育成に知見のあるサッポロビールだからこそ、交配育成を通じて開発が実現しました。

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●カクテル名は一例です。名称を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

風味とメニュー映えを意識してラインナップ

「モクテル」の流行など、外食でのノンアルドリンクのニーズは高まっています。
おすすめは、国産無糖茶・シロップ等を活用したおしゃれなドリンク。

ティーベースの爽やかドリンク

飲み口すっきり、お茶がベースの爽やかドリンクは、あらゆる業態におすすめ。どんな食事にも合い、さっぱりした味わいが人気です。フルーツシロップと合わせて果実感のある味わいに仕上げたり、定番のノンアル&ソフトドリンクに豊かな風味を加えたり、バリエーションも多彩。ティーベースのアレンジドリンクを充実させることで、お客様の満足度もさらにアップします。



500ml業務用
Ribbon
沖縄パイナップル
シロップ



1L業務用
知覧にっぽん
紅茶

飲み方提案

沖縄パインと知覧紅茶の南国風アイスティー



1杯あたり 原価 約80円
※1杯180mlとした場合
※売価450円の場合原価率:18%

○Ribbon 沖縄パイナップルシロップ…30ml
○知覧にっぽん紅茶……150ml
○氷……適量
※紅茶を最後に静かに注ぎ入れる事で
セパレートティーになります



300G業務用
まるごと果実の
レモンシロップ



1L業務用
玉露入りお茶

飲み方提案

レモングリーンティー



1杯あたり 原価 約107円
※1杯180mlとした場合
※売価500円の場合原価率:21%

○玉露入りお茶……150ml
○まるごと果実のレモンシロップ…30g
○スライスレモン……2枚
○氷……適量

レモンを使ったドリンク



1L業務用
プロフェッショナルスクィーズ
シチリアレモン果汁100%

飲み方提案

トマトレモンスカッシュ



1杯あたり 原価 約100円
※1杯210mlとした場合
※売価500円の場合原価率:20%

○プロフェッショナルスクィーズ
シチリアレモン果汁100%……20ml
○トマトジュース……100ml
○ガムシロップ……20ml
○サッポロクリアタンサン……70ml
○レモンくし切り……1個



300G業務用
まるごと果実の
レモンシロップ

飲み方提案

アップルレモンフィズ



1杯あたり 原価 約166円
※1杯250mlとした場合
※売価600円の場合原価率:28%

○まるごと果実のレモンシロップ……50g
○リンゴジュース(100%)……120ml
○サッポロクリアタンサン……80ml
○リンゴくし切り……1個
○レモンくし切り……1個
○氷……適量

●原価は弊社参考小売価格に基づき、税別で計算しています。
●原価計算・容量には氷は含まれておりません。
●価格は参考価格であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

PDFはこちらから

ビール テイスト

詳しくはP17へ



麦のうまみと爽やかな味わいの完璧なバランス。味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡。
何杯飲んでも飲み飽きない、「完璧な生ビール」を目指しています。

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 P297
10ℓ樽 P296



サッポロ生ビール黒ラベル

アルコール分 5%
大びん 633㎖ P148 20本
中びん 500㎖ P150 20本
小びん 334㎖ P234 30本



吟味しつくされた原料と製法がつむぐ、旨味あふれる、ふくよかなコク。

エビス〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 0458
10ℓ樽 0806



エビスビール

アルコール分 5%
大びん 633㎖ 0608 20本
中びん 500㎖ 0292 20本
小びん 334㎖ P646 30本



クリスタル麦芽※によってもたらされる目にも美しい琥珀色、香ばしい薫り、そして深いコク。 ※一部使用

琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉

アルコール分 5%
10ℓ樽 1W69



妥協なくこだわり続ける、香ばしく芳醇なエビスならではの黒ビール。

エビス プレミアムブラック〈樽生〉

アルコール分 5%
10ℓ樽 K219



エビス プレミアムブラック

アルコール分 5%
小びん 334㎖ K223 30本



世界が認めた伝説のホップ「ソラチエース」のビール。
ソラチエース100%ならではの、ヒノキやレモングラスを思わせる香りと、美味しい余韻をお楽しみください。

SORACHI 1984〈樽生〉

アルコール分 5.5%
10ℓ樽 TF30



1877年、サッポロビールの前身・開拓使麦酒醸造所から発売。
根強い人気を誇る、現存する日本最古のビールブランドです。

サッポロラガービール

アルコール分 5%
大びん633㎖ 0002 20本
中びん500㎖ 0052 20本



世界最高峰とされるチェコ・ザーツ産ファインアロマホップのみを使用。
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香りが魅力のピルスナービール。

エーデルピルス

アルコール分 5%
10ℓ樽 S016



きめの細かいクリーミーな泡、無濾過製法がもたらす白い濁り。こだわりの厳選店のみでご提供するプレミアム樽生ビールです。

白穂乃香

アルコール分 5%
10ℓ樽 P590 地域限定販売



オレンジビールとコリアンダーシードが織りなすフルーティな味わい。
リラックスタイムに、洗練された華やかな香りと爽やかな味わいをお楽しみください。

ホワイトベルグ〈樽詰〉

発泡酒②
アルコール分 5%
10ℓ樽 PP94 地域限定販売



発売以来、「麦」と「ホップ」だけでつくることを貫いてきた麦とホップ。
こだわりの原料と製法により磨き続けてきたコクに加え、ビール好きのための確かなうまさを追求した味わいです。

麦とホップ〈樽詰〉

発泡酒② アルコール分5%
20ℓ樽 0565
10ℓ樽 0572



北海道産大麦麦芽使用、富良野産ホップ一部使用。素材のうまみを引き出す製法で、爽やかな生を搾りだした味わいはそのままに「麦由来の美味しさ」が進化しました。

北海道生搾り〈樽生〉

発泡酒 アルコール分 5.5%
20ℓ樽 F302
10ℓ樽 F301



素材のうまみ、爽やかな味わい。
ファインアロマホップの上品な香りが魅力です。

サッポロ クラシック

〈樽生〉アルコール分 5%
20ℓ樽 0122 10ℓ樽 4761
〈びん〉アルコール分 5%
大びん633㎖ 0600 20本
中びん500㎖ 8860 20本
地域限定販売



新潟県限定ビイル。
新潟の食に合う、爽やかなのどごしです。

新潟限定ビイル 風味爽快ニシテ〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 E839 10ℓ樽 E840
地域限定販売



静岡工場でつくられた県産の生ビール。
飲食店で飲めるのは静岡県だけです。

静岡麦酒〈樽生〉

アルコール分 5%
20ℓ樽 H248 10ℓ樽 G476
地域限定販売



ビール好きの「うまい!」を実現した、微アルコールビールテイストです。アルコール度数0.7%で、カラダにもココロにも気兼ねなく、自分時間をより自由に楽しく過ごすためのビールテイスト飲料です。

サッポロ ザ・ドラフティ

酒類テイスト清涼飲料
アルコール分 0.7%
缶 350㎖ 1V93 24本

ハイボール& スピリッツ

詳しくはP35へ



スコッチウイスキー「デュワーズ」を使用した本格的なハイボールをディスペンサーより手軽に提供できます。

デュワーズ〈樽詰〉ハイボール

アルコール分 8% 10ℓ樽
2024年12月現在価格 ¥8,100 TY45
2025年 4月以降価格 ¥8,380
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



デュワーズの特長であるダブルエイジ製法によるスムースな味わい。バランス良くなめらかに仕上げたスコッチウイスキーです。

デュワーズ ホワイト・ラベル

アルコール分 40%
1,750㎖ オープン価格 MT22 6本
700㎖ オープン価格 C592 12本
200㎖ オープン価格 PT92 48本



12年以上熟成された原酒をブレンド。なめらかな味わいと芳醇な香りが特長の、スコッチウイスキーです。

デュワーズ12年

アルコール分 40%
700㎖
オープン価格 2W75 12本



7代目マスターブレンダーが手掛けた、現代的なブレンド。甘く華やかな香りと、まろやかな味わいのスコッチウイスキーです。

デュワーズ15年

アルコール分 40%
750㎖
¥7,800 LE67 6本



18年以上熟成された原酒をブレンド。バランス良く調和したスムースな味わいが特長の、上質で洗練されたスコッチウイスキーです。

デュワーズ18年

アルコール分 40%
750㎖
¥15,000 1V37 6本



デュワーズ史上最高峰のなめらかな味わいが特長のダブルダブルシリーズ。重厚で甘さが特長のオロロソシェリー樽でフィニッシュ。

デュワーズ ダブルダブル21年

アルコール分 46%
500㎖ ¥17,000 1M20 6本
年間数量限定



繊細でドライさが特長のパロ・コルタド シェリー樽でフィニッシュ。

デュワーズ ダブルダブル27年

アルコール分 46%
500㎖ ¥34,000 1M19 6本
年間数量限定



甘さと濃厚さが特長のペドロ・ヒメネス シェリー樽でフィニッシュ。

デュワーズ ダブルダブル32年

アルコール分 46%
500㎖ ¥56,000 1M18 6本
年間数量限定



歴史上、初めて英国王室御用達「Royal」の称号を賜ったスコッチウイスキーであり「王のためのウイスキー」と称される。オロロソシェリー樽でフィニッシュしたシングルモルトウイスキー。

ロイヤル・ブラックラ12年

アルコール分 46%
700㎖ ¥9,000 2E43 6本
年間数量限定

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



パロ・コルタド シェリー樽でフィニッシュしたシングルモルトウイスキー。

ロイヤル・ブラックラ18年

アルコール分 46%
700mℓ ¥22,000 2E44 6本
年間数量限定



オロロソ/パロ・コルタド/ペドロ・ヒメネスのシェリー樽フィニッシュをブレンドしたシングルモルトウイスキー。

ロイヤル・ブラックラ21年

アルコール分 46%
700mℓ ¥38,000 2E45 6本
年間数量限定



伝統と歴史を尊重しつつ、常に革新に挑戦するブランド。ポートワイン樽でフィニッシュしたプレミアムバーボン。

エンジェルズ エンヴィ

アルコール分 43%
750mℓ ¥10,880 2W72 6本
年間数量限定



少量生産で製造。ブラウンシュガーの甘味が特長です。

エライジャ・クレイグ スモールバッチ

アルコール分 47%
750mℓ
¥4,100 LS52 12本



内側を焦がしたホワイト・オーク樽で熟成。バニラやミントの香りと、黒砂糖やキャラメルのような味わいが特長です。

エヴァン・ウィリアムス ブラックラベル

アルコール分 40%
700mℓ
オープン価格 2Y21 12本



バーボンとして数少ないヴィンテージ表記に加えて、樽詰めした日までも記載されている珍しい逸品です。

エヴァン・ウィリアムス シングルバレル

アルコール分 43%
750mℓ ¥5,800 C585 6本
年間数量限定



1862年に誕生した、バカルディの中で最もミキサブルなラムです。

バカルディ スペリオール

アルコール分 40%
1,500mℓ オープン価格 C677 6本
750mℓ オープン価格 C967 12本
200mℓ オープン価格 1P76 24本
アルコール分 37.5%
350mℓ オープン価格 C676 6本



2年～3年オーク樽熟成したバカルディ・ラム原酒をブレンド。ハイボールやキューバリブレなど幅広い飲み方で楽しめるリッチで深みのある味わいです。

バカルディ ゴールド

アルコール分 40%
750mℓ オープン価格 C680 12本
200mℓ オープン価格 1P77 24本



熟成に時間をかけたダークラム。ビニャコラーダなどのトロピカルカクテルがよりコクのある味わいになります。

バカルディ ブラック

アルコール分 40%
750mℓ
オープン価格 C684 12本



4年以上オーク樽で熟成させたフルーティーでほのかに甘く上品な味わいのエイジドラムです。

バカルディ クアトロ

アルコール分 40%
750mℓ
オープン価格 1U31 12本



創業者ドン・ファクンド・バカルディが一族のためにブレンドした8年以上熟成のプレミアムエイジドラムです。

バカルディ エイト

アルコール分 40%
750mℓ
オープン価格 C685 12本



世界No.1ラムブランド「バカルディ」が開発した正統派スパイスドラム。オーク樽で製造された味わいはリッチでコクがあり、フルーティーかつスモーキーな香りと、バカルディらしいスムースな口当たりが特長です。

バカルディ スパイスド

アルコール分 35%
700mℓ
オープン価格 1C70 6本



バカルディラムにライム、レモン、グレープフルーツのフレーバーを加えたシトラスラムです。

バカルディ リモン

アルコール分 27%
700mℓ
オープン価格 3H51 6本



本格的な「バカルディモヒート」を、炭酸水を注ぐだけで簡単につくることが出来るモヒートリキュールです。

バカルディ クラシック カクテルズ モヒート

アルコール分 18%
700mℓ
オープン価格 PM82 6本



余韻の長いしっかりとしたボディで、驚くほどまろやかな口当たりとコニャックを思わせる高貴な奥深い味わいが特長です。

サンタ テレサ1796

アルコール分 40%
700mℓ
¥9,000 PE06 6本



こだわり抜かれた味わいと香りは世界中の消費者に愛され、選ばれ続けています。

ボンベイ・サファイア

アルコール分 47%
1,000mℓ オープン価格 PB93 12本
750mℓ オープン価格 PJ12 12本
200mℓ オープン価格 C962 12本
50mℓ オープン価格 TP19 96本



スペイン産ムルシア地方の高品質レモンを使用し、少量ロットで生産されたこだわりのプレミアムジンです。

ボンベイ・サファイア プレミアクリュ

アルコール分 47%
700mℓ
¥5,300 2M42 6本



厳選された8種のボタニカルで磨き上げられた伝統の味わいと香りのスタンダードジンです。

ボンベイ・ドライ

アルコール分 40%
700mℓ
オープン価格 LX17 6本



最高品質を追求したフランス産スーパープレミアムウォッカ。なめらかな味わいが特長です。

グレイグース

アルコール分 40%
700mℓ オープン価格 C656 6本
50mℓ オープン価格 1P78 96本



フランスのマントン地方で育てられたレモンから抽出したエッセンスにより、華やかな香りと爽快な風味が特長のレモンフレーバーウォッカです。

グレイグース ル・シトロン

アルコール分 40%
700mℓ
オープン価格 LX98 6本



天然のオレンジから抽出したエッセンスにより、爽やかな香りと軽やかな風味が特長のオレンジフレーバーウォッカです。

グレイグース ル・オランジェ

アルコール分 40%
700mℓ
オープン価格 LY08 6本



ロワール地方・アンジュ産の香り高いウィリアムズペアーから抽出したエッセンスにより、新鮮な梨の香りと、なめらかな風味が特長の洋梨フレーバーウォッカです。

グレイグース ラ・ポワール

アルコール分 40%
700mℓ
オープン価格 C661 6本



1806年、ジョージアの貴族エリストフ家が開発したスタンダードウォッカ。

エリストフ

アルコール分 37.5%
700mℓ
オープン価格 TQ07 6本



厳選されたブルーアガベだけを使用し、手作業で少量ずつ製造された、高いクオリティを誇るシルバーテキーラです。

パトロン シルバー

アルコール分 40%
750mℓ
¥7,800 C628 12本



3～5ヶ月熟成した原酒を使用してブレンド。ハチミツやリッチなバニラ香を感じさせる味わいが魅力です。

パトロン レポサド

アルコール分 40%
750mℓ
¥9,500 C629 12本



アメリカンオークとフレンチオーク樽で12ヶ月以上熟成した原酒を使用しブレンド。
熟成に由来する独自の風味と長い余韻が特長です。

パトロン アネホ

アルコール分 40%
750mℓ
¥11,000 C630 12本



長期熟成したオードヴィーをブレンドしたコニャックです。

バロン・オタール XO

アルコール分 40%
700mℓ
¥17,000 D334 6本



シャープかつクリアなフレーバーを持つ王道のテキーラです。

カミノ・レアル ホワイト

アルコール分 35%
750mℓ
オープン価格 M639 12本



なめらかなフレーバーを持つ45日樽熟成させたテキーラです。

カミノ・レアル ゴールド

アルコール分 40%
750mℓ
オープン価格 M591 12本



バーテンダー愛用のプレミアムフレンチヴェルモットです。

ノイリー・プラット ドライ

アルコール分 18%
1,000mℓ オープン価格 1H87 6本
750mℓ オープン価格 1H86 6本

●本 は1函あたりの本数です。

PDFはこちらから



食前酒として楽しめる甘口フレンチヴェルモットです。

ノイリー・プラット スイート

アルコール分 16%
1,000㎖
オープン価格 1H85 6本



バニラの花の芳醇な香りと、柑橘系をベースにりんご・ショウガ・ハチミツのニュアンスをミックスさせたヴェルモットです。

マルティーニ ビアンコ

アルコール分 15%
750㎖
オープン価格 LR10 6本



熟した果実の香りと、ベースにハーブの苦味を持ちつつ、シナモンの味わいを感じる、マルティーニが最初に開発したヴェルモットです。

マルティーニ ロッソ

アルコール分 15%
750㎖
オープン価格 LR09 6本



アヤメの花の香りと、柑橘系のベースにほろ苦いハーブ類の味わいがミックスされたヴェルモットです。

マルティーニ エキストラ・ドライ

アルコール分 18%
750㎖
オープン価格 LR11 6本



桃の優しい甘さとフレッシュな味わいのイタリアンカクテルです。

マルティーニ ベリーニ

アルコール分 8%
750㎖
オープン価格 MF06 6本



ビターオレンジの果実を主体に秘伝のハーブ・薬草、フルーツなどを配合した、マイルドな甘みと、爽やかな苦味が特長の薬草系リキュールです。

マルティーニ ビター

アルコール分 28.5%
750㎖
オープン価格 PY61 6本



ブルーの美しい色が魅惑的なフルーツリキュールです。

ヒプノティック

アルコール分 17%
750㎖ オープン価格 C553 6本
200㎖ オープン価格 C554 24本
50㎖ オープン価格 C555 96本



手摘みされたフレッシュなエルダーフラワーと誇り高き職人の技術から生まれた、程よいフルーツの甘味とフレッシュな味わいのプレミアムフレンチリキュールです。

サンジェルマン エルダーフラワー リキュール

アルコール分 20%
750㎖
¥5,300 TP88 6本



爽快な香りが人気のミントリキュールです。

ペパーミント ジェット27

アルコール分 21%
700㎖
オープン価格 1M92 6本



透明で香りづけに適したミントリキュールです。

ペパーミント ジェット31

アルコール分 24%
700㎖
オープン価格 1M93 6本



修道院で生まれたフランスを代表する薬草系リキュールです。

ベネディクティン DOM

アルコール分 40%
750㎖
オープン価格 C552 12本



フランス・ブルゴーニュ産のカシスを100%使用したクレーム・ド・カシスです。
着色料、香料、保存料無添加で、豊かな果実味とすっきりとした甘さが特長です。
さまざまなカクテルとの相性が抜群です。

リゼット・クレーム・ド・カシス

アルコール分 20%
700㎖
オープン価格 T188 6本



バーディネ社と当社が開発したオリジナルの中味仕様です。
さまざまなカクテルでバランスのとれたピーチの香味をお楽しみいただけます。

リゼット・ピーチ

アルコール分 15%
700㎖
オープン価格 C065 6本

サワー&カクテル

詳しくはP47へ



ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立て※の、まろやかな口当たりのプレーンサワー。
※ホワイトブランデー一部使用。ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。

サッポロサワー 氷彩1984 樽詰 プレーン

リキュール アルコール分 7% 10ℓ樽
2024年12月現在価格 ¥4,890 3H30
2025年 4月以降価格 ¥5,170
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立て※のまろやかな口当たりに、レモン果汁で仕上げた豊かで品のある風味。
※ホワイトブランデー一部使用。ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。

サッポロサワー 氷彩1984 樽詰 レモン

リキュール アルコール分 7% 10ℓ樽
2024年12月現在価格 ¥5,223 3H31
2025年 4月以降価格 ¥5,503
価格には容器保証金1,000円を含んでいます



1984年に誕生し、飲食店で愛され続けてきた「氷彩」の素(40度)が新登場。ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立て※の、まろやかな口当たり。
※ホワイトブランデー一部使用。ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。

サッポロサワー 氷彩1984 素 40度

リキュール
アルコール分 40%
ペットボトル 1,800㎖ ¥2,900 3G76 6本



1984年に誕生し、飲食店で愛され続けてきた「氷彩」の素(25度)が新登場。ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立て※の、まろやかな口当たり。
※ホワイトブランデー一部使用。ブランデー香料を使用しホワイトブランデーの味わいを表現しています。

サッポロサワー 氷彩1984 素 25度

リキュール
アルコール分 25%
びん 500㎖ ¥650 3G75 12本



シチリア産の手摘みレモン果汁を使用。炭酸水を注ぐだけで、レモン味が"濃いめ"のレモンサワーが完成します。

濃いめのレモンサワーの素

リキュール アルコール分 25%
ペットボトル 1,800㎖ ¥1,650 1Q37 6本
※25年春リニューアル予定
びん 500㎖ ¥650 1N93 12本
※25年春リニューアル予定



グレープフルーツのジューシーな甘酸っぱさとほのかな苦味が特長のお酒です。炭酸水を注ぐだけで、居酒屋の手で搾った、果実感あふれるグレープフルーツサワーが完成します。
グレープフルーツ果汁入り。

濃いめのグレフルサワーの素

リキュール アルコール分 25%
ペットボトル 1,800㎖ ¥1,650 2M63 6本
※25年春リニューアル予定
びん 500㎖ ¥650 2M64 12本
※25年春リニューアル予定



完熟梅干エキスを使用した、しょっぱい旨さが特長。ロックやソーダなどお好みの飲み方でお楽しみください。

男梅の酒

リキュール
アルコール分 15%
びん 720㎖ ¥800 MY85 12本



男梅キャンデーのあの味がサワーに。炭酸水で割るだけで簡単にしょっぱい旨さの男梅サワーが完成します。

男梅サワーの素

リキュール
アルコール分 20%
ペットボトル 1,800㎖ ¥1,650 TZ18 6本
びん 500㎖ ¥650 1N82 12本



3種の植物エキス(生姜、高麗人参、山椒)を配合。毎日の仕事を頑張るお父さんにぴったりのお酒です。

バリキング

アルコール分 24%
びん 1,800㎖
¥1,600 LC29 6本



巨峰ぶどうならではの爽やかな美味しさにこだわったお酒です。

果実のめぐみ 巨峰酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800㎖
¥1,735 MY13 6本



白桃の甘く豊かな味と香りが楽しめるお酒です。

果実のめぐみ 桃酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800㎖
¥1,735 MY12 6本



はちみつの豊かな甘さと爽やかなりんごの風味が魅力のお酒です。

果実のめぐみ はちみつりんご酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800㎖
¥1,735 MY18 6本



はちみつの微かな甘さとゆずの爽やかさ、まろやかで豊かな味わいが魅力のお酒です。

果実のめぐみ はちみつゆず酒

リキュール
アルコール分 14%
ペットボトル 1,800㎖
¥1,735 MY19 6本



カシスの甘くてフルーティーな味わいが楽しめるカクテルです。

スピーディーカクテル カシスリキュール

リキュール
アルコール分 18%
ペットボトル 1,800㎖
¥1,647 MY11 6本

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

焼　酎

詳しくはP57へ



協働契約栽培大麦を使った原酒を製造・ブレンドすることで、フルーティな香りとみずみずしい味わいを実現。

和ら麦

麦　アルコール分 25%
1.8ℓ　¥1,975 P790　6本
720mℓ　¥1,039 P333　12本



北海道産大麦100%で仕込んだ本格焼酎。麦なのに芋のようなまろやかさと、麦だからこそキレる後味。

黒和ら麦

麦　アルコール分 25%
1.8ℓ　¥2,287 A012　6本
720mℓ　¥1,425 2T33　12本



独自の製法により、アルコール臭や麹臭をおさえ、きれいな旨みを実現。香ばしい麦の香りとキレのある後味。

ささいなた

麦　アルコール分 25%
1.8ℓ　¥1,772 B963　6本
900mℓ　¥969 B670　12本



さつま芋の素朴で口当たりのよい甘みと、「からり」としたきれの良い後口が特長。飲み飽きない焼酎。

からり芋

芋　アルコール分 25%
1.8ℓ　¥2,316 1E99　6本
720mℓ　¥1,262 P544　12本



こくいも

アルコール分 20%　1.8ℓ
2024年12月現在価格
¥1,232 TY43　6本
2025年　4月以降価格
¥1,301

アルコール分 25%
1.8ℓ　2024年12月現在価格　¥1,448 PK81　6本
2025年　4月以降価格　¥1,520
900mℓ　2024年12月現在価格　¥770 TX35　6本
2025年　4月以降価格　¥819



甕（かめ）貯蔵酒を一部使用。クリアな味わいの甲類焼酎とブレンド。すっきりの中にも芋焼酎らしいコクと香り。芳醇な香りを愉しむ、深い味わいが特長です。

こくいも やわらか

アルコール分 25%　4ℓ
2024年12月現在価格　¥2,910 1Y66　4本
2025年　4月以降価格　¥3,055



甕（かめ）貯蔵酒と南九州産赤芋原酒を一部使用。華やかな香りと、甘みのある芳醇な味わいです。

こくいも赤

アルコール分 25%　1.8ℓ
2024年12月現在価格　¥1,504 PK83　6本
2025年　4月以降価格　¥1,587



甕（かめ）貯蔵酒を一部使用しており、濃厚な麦の風味を感じられます。口当たりの良い飲み心地、豊かな香りとまろやかな後味。

こいむぎ

アルコール分 25%
1.8ℓ
¥1,438 2A86　6本



複数の本格麦焼酎と甲類焼酎をブレンド。
豊かな香りとまろやかな後味が特長。

こいむぎ やわらか

アルコール分 25%
4ℓ
¥2,862 2A87　4本



コクのある口当たりと透明感のある旨さが特長。ロックやウーロン茶割りで美味しさを味わってください。

トライアングル ブラック

アルコール分 20%
1.8ℓ　¥1,477 N286　6本
700mℓ　¥653 LU41　12本
アルコール分 25%
1.8ℓ　¥1,630 N287　6本
700mℓ　¥752 LU43　12本



やわらかな口当たりと透明感のある旨さが特長。ロックやソーダ割りで美味しさを味わってください。

トライアングル インディゴ

アルコール分 20%
700mℓ　¥648 N290　12本
アルコール分 25%
700mℓ　¥747 N291　12本



スッキリした焼酎とまろやかな焼酎をブレンドすることで、飲み口がマイルドな特長の焼酎です。

サッポロ焼酎

アルコール分 20%
1.8ℓ　¥1,277 G024　6本
アルコール分 25%
1.8ℓ　¥1,424 LJ94　6本



スッキリした焼酎とまろやかな焼酎をブレンドすることで、飲み口がマイルドな特長の焼酎です。

サッポロ焼酎 BIB

アルコール分 20%
18ℓ　¥11,777 N332　1本
アルコール分 25%
18ℓ　¥13,427 N336　1本



「純粋な飲み心地」、「割り材の味を活かす・邪魔しない」といった甲類ならではの特長を活かした焼酎です。

サッポロ焼酎 北極星

アルコール分 20%
4ℓ オープン価格 0837　4本
アルコール分 25%
4ℓ オープン価格 0838　4本



まろやかでクセがなく、割材に適しています。

業務用焼酎

アルコール分 20% 4ℓ
オープン価格 G019　4本
地域限定発売
北海道 東京都 埼玉県 千葉県 神奈川県 群馬県 栃木県 茨城県 山梨県 新潟県 長野県

アルコール分 25% 4ℓ
オープン価格 0915　4本
地域限定発売
東京都 埼玉県 千葉県 神奈川県 群馬県 栃木県 茨城県 山梨県 新潟県 長野県

梅　酒

詳しくはP57へ



ぶどう、梅、しそ、3つの素材のポリフェノール入り。フルーティな口当たりとあざやかな赤色が特長の梅酒。

3種のポリフェノール入り赤梅酒

アルコール分 8%
1.8ℓ　¥905 G035　6本
1ℓ　¥600 MD85　6本



黒糖の風味豊かなこっくり甘い濃厚な梅酒です。梅エキスを加えたことで、心地よい酸味が感じられます。

濃厚黒梅酒

アルコール分 10%
1.8ℓ　¥905 C753　6本
1ℓ　¥600 MD83　6本

ノンアルコール

詳しくはP75へ



普段からビールを愛飲しビールの旨さにこだわっている方の期待に応えるアルコール0.00%ノンアルコールビールテイスト飲料。

ノンアルコール
サッポロ プレミアムアルコールフリー

缶 350mℓ G062　24本
小びん 334mℓ C005　30本



居酒屋の手搾りサワーのような、本格感のあるノンアルコールレモンサワー。しっかりすっぱい味わいの、レモン味“濃いめ”に仕上げました。

サッポロ 濃い搾りレモンサワー ノンアルコール

缶 350mℓ
2024年12月現在価格　¥129 2Z19　24本
2025年　4月以降価格　¥141 3H08
※25年4月リニューアル予定

PDFはこちらから

○本 は1函あたりの本数です。

ポッカサッポロ業務用商品



レモン果汁100%、保存料入り。創業時の瓶形状を継承したボトル容器。強いレモンの酸味が特長のレモン果汁です。お飲み物、お料理の酸味付けにおすすめです。

720ml業務用 ポッカレモン 100%

レモンジュース（濃縮還元）
びん 720mℓ ¥997 HM71 6本
賞味期間9ヶ月



レモン果汁10%、保存料入り。創業時の瓶形状を継承したボトル容器。100%レモン果汁同様の酸味と香りに仕上げた10%レモン果汁入り飲料です。カクテル・お料理に最適。保存がきいて、とても経済的です。

720ml業務用 ポッカレモン ニューポッカ

10%レモン果汁入り飲料
びん 720mℓ ¥635 JF96 6本
賞味期間18ヶ月



3倍希釈時レモン果汁10%未満、保存料入り。創業時の瓶形状を継承したボトル容器。ドリンクにぴったりの、甘みを加えた商品です。保存がきいて、とても経済的です。

720ml業務用 ポッカレモン 有糖

清涼飲料水（希釈用）
びん 720mℓ ¥829 HT17 6本
賞味期間1年



レモン果汁100%。生レモンを切る、搾るの手間がいらず、いつでも手軽に使えます。

1L業務用 ポッカレモン

レモンジュース（濃縮還元）
紙パック1,000mℓ オープン価格 GC95 6本
賞味期間4ヶ月



レモン果汁100%。生レモンを手搾りした感覚の、パルプが入ったレモン果汁です。

1L業務用 ポッカレモン パルプリッチ

レモンジュース（濃縮還元）
紙パック 1,000mℓ オープン価格 GJ46 6本
賞味期間4ヶ月



レモン果汁100%。タン塩など焼肉にぴったりのコクのあるレモン果汁です。

1L業務用 ポッカレモン 焼肉用

レモンジュース（濃縮還元）
紙パック1,000mℓ オープン価格 HT47 6本
賞味期間4ヶ月



シチリア産レモン果汁100%。搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のような美味しさを再現した、香料無添加の濃縮還元100%レモン果汁です。

1L業務用 プロフェッショナルスクィーズ シチリアレモン果汁100%

レモンジュース（濃縮還元）
紙パック 1,000mℓ オープン価格 WV04 6本
賞味期間4ヶ月



レモンまるごと（果皮・果肉・果汁）を使った、レモンの美味しさが詰まったシロップ。ピール入りで本格感や具材感を感じるとともに、酸味や苦みのバランスがとれた味で食事に合うドリンクをお楽しみいただけます。

300G業務用 まるごと果実のレモンシロップ

6倍希釈時果汁2%
清涼飲料水
プラボトル 300g ¥500 WB42 12本
賞味期間9ヶ月



お酒との相性を考えてつくった、しっかり濃いめでまろやかな玉露入りのお茶です。鮮やかな液色で美味しさ感を引き立てます。国産茶葉100%、熊本県産玉露使用。（国産茶葉のうち熊本県産玉露は10%使用）

1L業務用 玉露入りお茶

緑茶（清涼飲料水）
紙パック 1,000mℓ ¥245 WM30 6本
賞味期間6ヶ月



金沢発祥の伝統的な焙煎方法を用いたプレミアムなほうじ茶です。丁寧な遠赤外線焙煎によって、茎茶の表面を焦がさずに芯までしっかりと焙煎し、浅炒りに仕上げました。業務用専用の濃いめの中味設計です。

1L業務用 加賀棒ほうじ茶

ほうじ茶（清涼飲料水）
紙パック 1,000mℓ ¥265 HY44 6本
賞味期間6ヶ月



鹿児島県知覧産紅茶を100%使用し、まるごと微粉砕した知覧紅茶を加えた、日本品質の無糖紅茶です。無糖なのにほのかな甘みがあります。業務用専用に濃いめの味わいに仕上げました。

1L業務用 知覧にっぽん紅茶

紅茶飲料
紙パック 1,000mℓ ¥265 WT00 6本
賞味期間6ヶ月



北海道産契約栽培とうもろこしを使用*した、カフェインゼロのコーン茶です。こだわって焙煎したコーンが香ばしく自然な甘みがあり、ストレートだけでなくお酒とも好相性です。

※焙煎とうもろこしを使用

1L業務用 北海道コーン茶

コーン茶（清涼飲料水）
紙パック 1,000mℓ ¥265 WT01 6本
賞味期間6ヶ月



お酒との相性を考えてつくった華やかな香りとスッキリとした味わいのジャスミン茶です。

1L業務用 ジャスミン茶

ジャスミン茶（清涼飲料水）
紙パック 1,000mℓ ¥245 WS99 6本
賞味期間6ヶ月



『手塩にかけた、心にしゅわっと梅ぇ味』ノーベル製菓（株）の人気商品『男梅キャンデー』とコラボレーションしたシロップ。

5倍希釈時 果汁10%未満

1L業務用 男梅シロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mℓ ¥850 WP17 6本
賞味期間13ヶ月



キリッとしたレモンの酸味とコクでパンチ感のある5倍希釈レモンシロップ。レモンの濃い味わいが特長です。シチリア産レモン果汁使用。

5倍希釈時 果汁10%未満

1L業務用 パンチレモンシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mℓ ¥605 WR51 6本
賞味期間9ヶ月



瀬戸内産レモン果汁使用。瀬戸内レモンピールエキス使用。レモネード、レモンスカッシュやレモンサワーなど手軽につくれます。

5倍希釈時 果汁1%

500ml業務用 瀬戸内レモン レモネードベース

清涼飲料水
紙パック 500mℓ ¥510 WV02 12本
賞味期間9ヶ月



お酒との相性を考えてつくったレモンシロップです。すっきりとした美味しさで食事との相性抜群です。

5倍希釈時 果汁1%

1L業務用 Ribbon レモンシロップ

清涼飲料水
紙パック 1,000mℓ ¥470 WV05 6本
賞味期間9ヶ月



沖縄県産パイナップル果汁を使用し、しっかりとした香りと甘みを楽しめるシロップです。

5倍希釈時 果汁10%未満

500ml業務用 Ribbon 沖縄パイナップルシロップ

清涼飲料水
紙パック 500mℓ ¥670 WV03 12本
賞味期間9ヶ月



沖縄県産（やんばる地域）のシークヮーサー果汁を使用したシロップです。シークヮーサーならではのさわやかさとほのかな甘みが感じられる味わいです。

5倍希釈時 果汁10%未満

500ml業務用 Ribbon 沖縄シークヮーサーシロップ

清涼飲料水
紙パック 500mℓ ¥635 WT96 12本
賞味期間9ヶ月



中国福建省産茶葉を使用した豊かな味わいとすっきりした後味のスタンダードな烏龍茶です。

烏龍茶

ウーロン茶飲料
ペットボトル 2ℓ オープン価格 HL99 6本
賞味期間10ヶ月



茶葉の選定から気を遣い、良質のものに限定した、口当りがまろやかで飲みやすい烏龍茶です。

烏龍茶

ウーロン茶飲料
RTB 200mℓ ¥136 HL93 24本
賞味期間1年

RTBに関しては、中味価格です。別途容器保証金（びん10円、函200円）が発生します。



「リボンオレンジ」は昭和27年（1952年）に発売のロングセラー商品で、オレンジの爽やかな味わいは、伝統の美味しさです。

Ribbon オレンジ10%

10%オレンジ果汁入り飲料
RTB 200mℓ ¥136 HL91 24本
賞味期間1年

RTBに関しては、中味価格です。別途容器保証金（びん10円、函200円）が発生します。



無糖、無着色の炭酸飲料です。アルコールのミキサードリンクとしてもお使いいただけます。

北海道地区除く全国販売

Ribbon タンサン

炭酸飲料
RTB 190mℓ ¥101 HL75 24本
賞味期間1年

RTBに関しては、中味価格です。別途容器保証金（びん10円、函200円）が発生します。



富士山の麓で採水されたナチュラルミネラルウォーターです。バナジウムも含んだ軟水で、手軽にのどの潤きを潤したいときに最適です。富士山麓の恵みを感じていただけます。

富士山麓のおいしい天然水

ナチュラルミネラルウォーター
ペットボトル 590mℓ
¥135 WV52 24本
賞味期間25ヶ月



純水で作ったクリアな味わいの美味しい炭酸水です。炭酸の爽快感と最後まで癖のない透き通った味わいが楽しめます。お酒と合わせてもそのままでもさまざまなシーンや用途にご利用いただけます。

サッポロクリアタンサン

炭酸飲料
ペットボトル 1,000mℓ ¥220 WV72 12本
ペットボトル 600mℓ ¥160 WV70 24本
賞味期間6ヶ月



純水で作ったクリアな味わいの美味しい炭酸水です。レモン風味の炭酸水なので、強炭酸の爽快感とレモンの爽やかな香りで気持ちがリフレッシュできます。瀬戸内レモンのピールエキスを配合したドライな味わいで、そのままでもお酒と合わせても楽しめます。

サッポロクリアタンサン レモン

炭酸飲料
ペットボトル 500mℓ ¥160 WV71 24本
賞味期間6ヶ月



1923年にホップ栽培が始まった北海道上富良野町。サッポロビールがここで育成したフラノビューティ種をエキス化し協働開発した、ほろにがな無糖炭酸水です。摘みたてのホップのフルーティーでみずみずしい香り*と、ホップのほろ苦い味わいが楽しめ、炭酸の刺激でリフレッシュできます。

※香料使用

北海道富良野ホップ炭酸水

炭酸飲料
ペットボトル 500mℓ ¥160 WS89 24本
賞味期間7ヶ月

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

白ワイン

詳しくはP61へ



心地よい酸味とフレッシュさが絶妙なバランスで溶け合った味わいが魅力です。低温で発酵させることによって果実味溢れる味わいを実現させました。

チリ
サンタ・リタ
ヒーローズ シャルドネ

750㎖ 12本 **¥890*** L129

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



華やかなハーブの香りが楽しめます。フレッシュな果実味にバランスよく酸味が混ざりあい、しっかりとした余韻も感じられます。

チリ
サンタ・リタ
ヒーローズ ソーヴィニヨン・ブラン

750㎖ 12本 **¥890*** L018

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



フレッシュでフルーティな、辛口の白ワイン。花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。軽やかでバランスが良く、ミネラル感も感じられます。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ クラシック

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,106** PH39
2025年 4月以降価格:**¥1,183**

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派。ピーチやパッションフルーツなどの果実の香り、フレッシュな口当たり、厚みのある味わいやバランスのよさ、そして長い余韻などが魅力です。

スペイン
コドーニュ
ヌヴィアナ シャルドネ

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,110*** LM72
2025年 4月以降価格:**¥1,230***

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワイン。新鮮なバターのような香ばしさと花の香り。さらに、樽を一部使用することでこのフルーティなシャルドネに力強さと程よいバランスをもたらしています。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ シャルドネ

750㎖ 6本 **¥1,328** TB74

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



ガスコーニュ地方の穏やかな気候により上品なアロマ、アフターには花のような余韻が残ります。繊細でフレッシュながら、ミネラルを感じる事も出来、しっかりとした味わいが楽しめます。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ ソーヴィニヨン

750㎖ 6本 **¥1,328** PH38

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



日本ワインの繊細で優しい味わいと、食事と合わせやすいという特長にこだわったワインです。爽やかな香りとほのかな渋みや酸味が感じられる日本ワインならではの味わいをお楽しみください。

日本
グランポレール
エスプリ ド ヴァン ジャポネ 泉-SEN-

720㎖ 12本 **¥1,514** MX34

甘辛度 甘口 中口 4 辛口



シャルドネ種の果実味あふれるワインです。洋梨や桃のような香りと爽快な口当たりが特長です。きりっとした風味が普段の和食や軽い食事を引き立てます。

アメリカ
ベリンジャー
カリフォルニア シャルドネ

750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,650*** L278
2025年 4月以降価格:**¥1,690***

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



自社の厳選畑で栽培された有機栽培ぶどうを100%使用。樹齢25年以上のぶどう樹から収穫し、ステンレスタンクで発酵、低温熟成を実施。ヴェルデホらしい爽やかでフルーティな味わいが特長です。

スペイン
マルケス・デ・リスカル
オーガニック ブランコ

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,780*** 1Z09
2025年 4月以降価格:**¥2,080***

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



樹齢25年以上のぶどうを使用、柑橘系やパイナップル、メロンなどのフルーツの香りにフレッシュなハーブとミネラルが特長的です。爽やかでアロマティックな味わいで、クリーンな余韻が長く続きます。

スペイン
マルケス・デ・リスカル
オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン

750㎖ 6本 **¥2,080*** LA47

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



グリーンがかったイエロー。もぎたての青りんごやライムのような新鮮なアロマに、シトラスの花のヒントが加わります。引き締まった酸とミネラル、柑橘系果実の味わいがエレガントな印象を与えるワインです。

オーストラリア
ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート リースリング

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,080*** LC00
2025年 4月以降価格:**¥2,160***

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



地ぶどうグロ・マンサン種の厚み、シャルドネの繊細さ、ソーヴィニヨン・ブランの爽やかさ、そしてセミヨンの旨みと重厚さに樽熟成による香ばしさが加わり複雑でエキゾチックな厚みのある辛口に仕上げています。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ レゼルヴ

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,108** PH40
2025年 4月以降価格:**¥2,294**

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



豊かな風味のリッチな舌触りをもつ甘口のワイン。グロ・マンサンという糖度の高いぶどうから生まれた、上品でスタイリッシュなワインです。フォアグラの産地でもありフォアグラとの相性は抜群。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ プルミエール・グリヴェ

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,108** PH33
2025年 4月以降価格:**¥2,294**

甘辛度 甘口 2 中口 辛口



ピンクグレープフルーツのような、柑橘系の爽やかな味わいです。シャルドネとソーヴィニヨン・ブランの2つの異なる品種の特長が、独自のブレンドで見事にまとめられています。シャルドネの円熟感とソーヴィニヨン・ブランのミネラル感の調和が素晴らしい白ワインです。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ コーテ

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,108** PH41
2025年 4月以降価格:**¥2,294**

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



ミュラートゥルガウは、世界ではドイツで多くつくられているアロマティック品種です。少し緑がかった淡い色調、若草や柑橘を想わせる爽やかな香りと柔らかな甘みが特長。軽やかでフルーティな味わいのワインです。

日本
グランポレール
余市ミュラートゥルガウ

750㎖ 12本 **¥2,220*** 2S25

甘辛度 甘口 2 中口 辛口



甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワイン。甲州の持つ優しい和柑橘の香りと旨味が食材の良さを活かす日本の食卓にぴったりです。

日本
グランポレール
甲州

750㎖ 12本 **¥2,220*** 2S26

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフルーツの香りに満ちあふれ、品種特有のバジルなどグリーンハーブのアロマとクリスピーさが光ります。新鮮で爽やかな味わいは、まさしくニュージーランドを感じます。

ニュージーランド
マトゥア
リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,243** MN48
2025年 4月以降価格:**¥2,322**

甘辛度 甘口 中口 5 辛口

●本 は1函あたりの本数です。
＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スクリューキャップ仕様　有機ぶどう使用のオーガニックワイン

PDFはこちらから

Drink Line Up



柑橘や青りんごを想わせるフルーティな香りを引き出し、爽やかでキレのある、すっきりとした飲み口のワイン。果実を絞ったようなみずみずしい味わいが特長です。

日本

グランポレール
余市ケルナー

750㎖ 12本 **¥2,350*** 2S22

甘辛度 甘口 中口 4 辛口



りんごや洋なしの爽やかな香りとトロピカルなフレーバー、クリーミーな味わいが融合し、芳醇さと新鮮さをバランスよく醸し出しています。カリフォルニア・シャルドネ種の特長をよく表しているワインです。

アメリカ

ベリンジャー
ファウンダース・エステート シャルドネ

750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥2,430*** C473
2025年 4月以降価格:**¥2,490***

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



フランス産オーク樽で発酵しています。シュール・リー製法にて澱とコンタクトを行い、しっかりした味わいに仕上げました。砂丘の多い土壌のため、エキス分の多い熟成向きのワインが生まれました。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
ブランコ レセルバ・リムザン

750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,580*** 2D60
2025年 4月以降価格:**¥2,730***

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



緑がかった淡い黄色。レモンやライムを想わせるフレッシュな柑橘系果実のアロマで、わずかな酸味が心地よく、ほのかに火打石のニュアンスを感じます。柔らかさと酸味のバランスに優れた白ワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ブルゴーニュ　アリゴテ

750㎖ 6本 **¥2,800*** 3E44

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



輝きのある黄色、フローラルでフルーティなアロマ。まるでフレッシュなぶどうを噛んでいるかのような味わいで、軽やかで心地よい余韻が楽しめるワインです。ステンレスタンクで6~10ヶ月熟成。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
マコン・ヴィラージュ

750㎖ 6本 **¥3,200*** 3E43

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



果実味豊かでフレッシュなぶどうを使用し、柑橘やパイナップルを想わせる香りと豊かな酸味が特長の、キレのある辛口のワインに仕上げました。

日本

グランポレール
長野シャルドネ

750㎖ 12本 **¥3,400*** 2S21

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



フルーティで生き生きとした伝統的なスタイルのエレガントなブルゴーニュの白ワインです。緑がかった輝きのある黄金色。フレッシュなぶどうと爽やかなハーブのアロマ。口に含むとエレガントなテクスチャーが楽しめます。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ブルゴーニュ　シャルドネ

750㎖ 6本 **¥3,800*** 3E39

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。フルーティな味わいで、ミネラルのニュアンスもあり、心地よい長い余韻が楽しめる辛口白ワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャブリ

750㎖ 12本 **¥3,900*** 3E38

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。レモンとハーブの典型的な香りとキンメリジャン土壌由来の塩味があり、力強く生き生きとしていながらソフトで繊細。バランスに優れたエレガントなワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャブリ　レゼルヴ・ド・ヴォードン

750㎖ 6本 **¥4,500*** 3E37

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



樹齢80年以上のセミヨンで造られた白ワインを5年の瓶熟後にリリース。白い花や洋ナシ、アプリコット、蜜蝋の香り。アタックは滑らかで、グレープフルーツのような苦みもあり、余韻が長く続きます。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
マスターズ マーガレット セミヨン

750㎖ 6本 **¥4,670*** 1N15

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



イーデン・ヴァレーの単一畑のワインを5年の瓶熟成を経てリリース。ライムやハーブのような柔らかい香りに少しトースティーな香り。ピュアな果実味、石灰やミネラルのニュアンスがある、辛口のリースリングです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
マスターズ ウィガン リースリング

750㎖ 6本 **¥4,670*** 1N16

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



トロピカルフルーツや青りんご、シトラスの風味に芳醇でクリーミーなフレンチオーク樽の香りがバランスよく加わった、絶妙な味わいが魅力です。

アメリカ

ベリンジャー
ナパ・ヴァレー シャルドネ

750㎖ 12本 **¥4,900*** J325

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



ウィラメット・ヴァレーのドルーアン・ファミリーの2つの自社畑から造られるオレゴン産シャルドネの魅力が詰まった一本。フレッシュな柑橘系果実や蜂蜜のニュアンスがあり、リッチでありながら親しみやすい味わいです。

アメリカ

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
ラ・メゾネット シャルドネ

750㎖ 12本 **¥5,000*** 3F18 数量限定

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



緑がかった黄金色で、熟したシャルドネのアロマ。心地よい豊かな果実の丸みが口中を覆う、笑顔になるワインで、プイィ・フュイッセに近いスタイルです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
サン・ヴェラン

750㎖ 6本 **¥5,000*** 3E36

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



ローマ時代から知られるマコネ地方の銘醸地、プイィ・ヴァンゼル。緑がかった淡い黄色。白い花や白桃のような華やかなアロマに、熟したぶどう、アーモンド、フレッシュなヘーゼルナッツ、シナモンの味わいを感じます。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
プイィ・ヴァンゼル

750㎖ 6本 **¥6,500*** 3E35

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



このワインは一部をステンレスタンクで発酵・熟成させ生き生きとした果実味を保ち、残りはフレンチオーク樽で発酵させ果実の複雑さを引き出し、その2つのワインをブレンドすることで生まれる、ピュアなシャブリとエレガントなムルソーの要素を一緒にしたような味わいです。

アメリカ

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
オレゴン シャルドネ アーサー

750㎖ 6本 **¥7,000*** 3F19 数量限定

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



パッションフルーツやグレープフルーツを想わせる華やかなアロマと、豊かな酸味が感じられる日本ワインです。後口に、柑橘の果皮を想わせる苦味が心地よく広がり、引き締まった印象を与えます。

日本

グランポレール
安曇野池田ソーヴィニヨン・ブラン(薫るヴェール)2022

750㎖ 6本 **¥7,300*** 2P46

甘辛度 甘口 中口 5 辛口



純粋な素晴らしい果実味があり、鮮やかなシトラスの特長と生き生きとしたミネラル感を演出したワインです。引きしまった酸味、軽くトーストしたアーモンド、絹のような上品なテクスチャーが感じられます。

アメリカ

ベリンジャー
ナパ・ヴァレー ルミナス オーク・ノール シャルドネ

750㎖ 6本 **¥7,800*** LW68

甘辛度 甘口 中口 5 辛口

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



標高が400メートルとこの地域でもっとも高地に位置する村の一つ。エレガントな白い花、熟したプラム、ほのかな蜂蜜のアロマ。フレッシュさからまろやかさへと変化し、豊かなミネラル感もしっかりと表現されたワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
サン・ロマン　ブラン

750mℓ 6本 **¥8,000*** 3E33

甘辛度 甘口 ● ● ● ● ● 辛口 5



芳醇な香りから偉大さが伝わる“世界が認めたベリンジャー最高峰の味わい”。黄金色を帯び、フレンチオーク樽熟成によるバタースコッチやバニラの香りとリッチなボディ、いつまでも続く余韻の長さも感動的です。

アメリカ

ベリンジャー
プライベート・リザーヴ シャルドネ

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥9,300*** J317
2025年 4月以降価格:**¥9,900***

甘辛度 甘口 ● ● ● ● ● 辛口 5



澄んだ麦わら色。柑橘類、白い花、アスパラガスの複雑な香り。優れた日照条件とキンメリジャン土壌の一級畑に由来する、豊かで凝縮感のある果実味と、海洋性のミネラル感が心地よく感じられる味わいです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャブリ　プルミエ・クリュ　モンマン

750mℓ 6本 **¥10,000*** 3E00

甘辛度 甘口 ● ● ● ● ● 辛口 5



有名一級畑の若樹のぶどうが含まれる、通称“ベイビー クロ・デ・ムーシュ”。淡い黄金色で、蜂蜜、アーモンド、レモングラスの香り。熟成すると、ローストしたヘーゼルナッツとアーモンドの力強い風味が現れる、美味で調和のとれたワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
コート・ド・ボーヌ　ブラン

750mℓ 6本 **¥10,000*** 3E28

甘辛度 甘口 ● ● ● ● ● 辛口 5



世界中で評価の高い銘醸地、ムルソー。輝きのある黄金色で、柑橘系果実、蜂蜜、ヘーゼルナッツバター、カモミール、サンザシの素晴らしいアロマ。口に含むとシルクのような滑らかさ。長い余韻でイエロープラムとジンジャーブレッドの風味が楽しめるワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ムルソー

750mℓ 6本 **¥16,000*** 3E27

甘辛度 甘口 ● ● ● ● ● 辛口 5



淡い黄金色で、花、ブリオッシュ、レモンの濃厚な香り。熟成するとローストしたヘーゼルナッツとスパイスのニュアンスへ変化します。しっかりした骨格と繊細さを持ち、余韻の長いエレガントなワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャサーニュ・モンラッシェ　ブラン

750mℓ 6本 **¥17,000*** 3E26

甘辛度 甘口 ● ● ● ● ● 辛口 5

赤ワイン

詳しくはP61へ



プラムのような赤系果実の強いブーケと、丸みのあるアタックにほどよい渋みが感じられます。心地よい後味も楽しめるワインです。

チリ

サンタ・リタ
ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 12本 **¥890*** L017

スタイル ライトボディ ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 4



ヌヴィアナは“新しいワイン生活”という意味の造語。深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派。赤いベリー系の果実香、スパイシーでトーストのような香ばしい香り、長い余韻も楽しめます。

スペイン

コドーニュ
ヌヴィアナ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,110*** LM71
2025年 4月以降価格:**¥1,230***

スタイル ライトボディ ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 5



品のよいタンニンといちごやレッドチェリーなどの豊かな果実味があり、余韻には微かなトーストの風味を感じます。バランスのとれた味わいのこのワインはさまざまな料理と楽しめます。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
プロキシモ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,320*** E265
2025年 4月以降価格:**¥1,390***

スタイル ライトボディ ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 4



日本ワインの繊細で優しい味わいと、食事と合わせやすいという特長にこだわったワインです。ベリー系の華やかな香りとやわらかな口あたり、上品な酸味の絶妙なバランスをお楽しみください。

日本

グランポレール
エスプリ ド ヴァン ジャポネ 絢-AYA-

720mℓ 12本 **¥1,514** MX33

スタイル ライトボディ 1 ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ



アメリカン・オーク樽で樽熟成。バランスのとれたタンニンによる十分なボディと余韻を持つしっかりとした味わいでありながら、メルローやシラーを加えることでモダンで豊かな果実味を楽しめるワインです。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
リスカル テンプラニーリョ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,630*** 1K23
2025年 4月以降価格:**¥1,700***

スタイル ライトボディ ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 4



渋み（タンニン）をおさえた、果実味あふれるワインです。夏のベリーのような香りとなめらかな口当たりが特長です。普段の和食とも合わせやすい、バランスの良さが魅力のワインです。

アメリカ

ベリンジャー
カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,650*** L277
2025年 4月以降価格:**¥1,690***

スタイル ライトボディ ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 3



熟したプラムやカラントの香りと微かに甘いトーストの風味が感じられます。たっぷりな果実とスムーズな味わいは、とても親しみやすく、いろいろなお料理と楽しめます。「デイリー・ワイン」にピッタリです。

アメリカ

ベリンジャー
カリフォルニア メルロー

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,650*** L285
2025年 4月以降価格:**¥1,690***

スタイル ライトボディ ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 3



厳しい温度管理のもとステンレスタンクで発酵、その後アメリカン・オーク樽で18ヶ月熟成させます。心地よい口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーにバニラやココナッツのアロマがバランスよく重なります。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
マルケス・デ・アリエンソ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,780*** 3J69
2025年 4月以降価格:**¥1,800***

スタイル ライトボディ ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 3



深みのある色合い。暗い森の果実のブーケがあり、その背後にチョコレートとバニラのほのかな香りがします。フルボディで、ベルベットのようなソフトなタンニンを伴った、豊かなフレーバーです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート シラーズ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,080*** LB99
2025年 4月以降価格:**¥2,160***

スタイル ライトボディ ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 5



紫かかった明るいガーネット色。ブラックベリーやカシス、草のような青っぽさ、樽由来のバニラやダークチョコレートの香り。濃厚な果実味と心地良いタンニンが楽しめるワインです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
ポートレート カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,080*** 1N17
2025年 4月以降価格:**¥2,160***

スタイル ライトボディ ● ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 5



ブラック・クイーンxカベルネ・ソーヴィニヨンを交配して山梨県が開発した赤ワイン品種です。桑の実のような野生感のあるベリー、品種の特長である土っぽさが複雑な雰囲気を演出しており、そこにほのかなグリーンのニュアンスがアクセントになっています。

日本

グランポレール
甲斐ノワール

750mℓ 12本 **¥2,220*** 2S04

スタイル ライトボディ ● ● ● ミディアムボディ フルボディ 3

●本 は1函あたりの本数です。
＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スクリューキャップ仕様

PDFはこちらから

Drink Line Up



北海道を代表する赤ワイン用品種。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。上品で優しいアロマと軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりが魅力です。

日本

グランポレール
余市ツヴァイゲルトレーベ

750mℓ 12本 **¥2,350*** 2S23

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ



黒いベリーの香りと完熟した濃厚な果実味と練れた渋味が魅力的なワイン。シナモン、バニラ、モカを想わせる余韻が心地よい。ベリンジャーが得意とするカベルネ・ソーヴィニヨンの味わいが楽しめます。

アメリカ

ベリンジャー
ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥2,430*** C469
2025年 4月以降価格:**¥2,490***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



プラムやカシスを想わせる香りが絶妙なバランスで融合した上品な渋味と果実味豊かなワイン。すき焼きや照り焼きとのマリアージュはおすすめです。

アメリカ

ベリンジャー
ファウンダース・エステート メルロー

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥2,430*** C470
2025年 4月以降価格:**¥2,490***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(4) フルボディ



ピノ・ノワール種特有のフルーティさとしなやかなタンニンが息づくワインです。フルーツ、ハーブなどの香りと煎ったスパイスや燻製香が融合した個性的な味わいが魅力です。

アメリカ

ベリンジャー
ファウンダース・エステート ピノ・ノワール

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥2,430*** C472
2025年 4月以降価格:**¥2,490***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ



鮮やかなチェリーの色合い、熟したラズベリーの甘いアロマとオーク樽熟成による香ばしさが見事に調和。ニュージーランドらしいピノ・ノワールの美味しさを実感できる味わい。

ニュージーランド

マトゥア
リージョナル ピノ・ノワール マルボロ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,587** MN47
2025年 4月以降価格:**¥2,678**

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ



美しい輝くラズベリー色。スミレ、シャクヤク、赤い果実のシロップの洗練された香り。フレッシュでシルキーな口当たりで、余韻にはフレッシュさと果実味の両方が長く続きます。ボージョレ38村で収穫されたガメイ種を伝統的なセミ・マセラシオン・カルボニックで発酵後、ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ボージョレ・ヴィラージュ

750mℓ 6本 **¥2,800*** 3E49

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ



樹齢40年以上のぶどうを使用し約2年間アメリカンオーク樽で熟成の後、瓶熟成を最低1年経ています。ほのかなバニラの香りが心地良くエレガントな味わいで、ほどよいタンニンが感じられる余韻の長いワインです。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
ティント レセルバ

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥3,050*** K270
2025年 4月以降価格:**¥3,200***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



鮮烈なチェリーとダークフルーツのアロマ。滑らかな舌触りに、アメリカンオーク樽のチョコやモカのニュアンスが加わった凝縮感のあるフルボディのワインです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
ザ・バロッサン シラーズ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥3,160*** TR38
2025年 4月以降価格:**¥3,270***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



スミレの花、プラムやカシスの果実の香りと、上品で香ばしい樽のニュアンス。リコリスのようなスイートスパイスが微かに感じられる、濃厚で生き生きとした果実味と滑らかできめ細かいタンニンが心地よいワインです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
ザ・バロッサン カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥3,160*** 1N18
2025年 4月以降価格:**¥3,270***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



小粒で色付きの良い、凝縮感ある品質の良いぶどうだけを選び、醸造しています。野イチゴを想わせるアロマ、小樽でゆっくりと熟成させたブーケ、メルローらしい柔らかな味わいの日本ワインです。

日本

グランポレール
長野メルロー

750mℓ 12本 **¥3,400*** 2R81

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ



明るいルビー色に、ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ。フレッシュかつフルーティな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ブルゴーニュ ピノ・ノワール

750mℓ 6本 **¥3,800*** 3E40

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



クラウドラインは、オレゴン州ウィラメット・ヴァレーのピノ・ノワールの特長を存分に発揮したワインです。ラズベリー、チェリー、イチゴのアロマが魅力的。口に含むとほのかな果実の酸味が混ざり合い、シルクのような舌ざわりを生み出します。

アメリカ

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
クラウドライン オレゴン ピノ・ノワール

750mℓ 12本 **¥4,000*** 3F25

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



熟したカシスやスミレの香りにダークチョコレートのニュアンス。味わいにも、香りと同じ要素が凝縮されており、濃厚で、長い余韻が印象的です。長期熟成のポテンシャルがある、バロッサ・カベルネの典型的な赤ワインです。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
マスターズ メンター カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 6本 **¥4,670*** 1N13

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



チェリーやプラムの熟した赤い果実の香りに、ダークチョコレートやコーヒーのような樽からのニュアンス。非常に細かく滑らかなタンニンで、赤い果実や黒胡椒のスパイシーさを余韻に感じます。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
マスターズ エイトソングス シラーズ

750mℓ 6本 **¥4,670*** 1N14

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



鮮やかなルビーレッド。ラズベリー、赤スグリ、ブラックベリーのエレガントな香り。熟成によりタバコ、湿った下草のニュアンスを感じます。フレッシュでヴェルヴェットのような舌触りとエレガントなタンニンが洗練された印象の赤ワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
リュリー ルージュ

750mℓ 6本 **¥6,000*** 3E34

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



輝きのあるルビー色。香りはブラックベリーなどの果実味とほのかなハーブやスパイス。これらの香りと同様に感じられる華やかな味わいとともに心地よい酸味が感じられ、このワイン特有のエレガントさと余韻の長さを生み出しています。

アメリカ

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
オレゴン ピノ・ノワール

750mℓ 6本 **¥7,000*** 3F21 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



自社畑の35区画から厳選したピノ・ノワールを使用。ラベンダー、スミレのような香りに、カシスやカルダモンのようなエキゾチックでスパイシーなニュアンス。それをブラックベリーのジューシーな甘さが引きたてています。

アメリカ

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
ローズロック ピノ・ノワール

750mℓ 6本 **¥7,000*** 3F24 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ(5)



すみれやいちごを想わせる華やかなアロマ、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味、ビロードのように滑らかな余韻が心地よいワインです。

日本

グランポレール
余市ピノ・ノワール2021

750mℓ 6本 **¥7,300*** 3A26

スタイル ライトボディ ミディアムボディ(3) フルボディ

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格(消費税抜き)であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



果実由来のカシスの香りと樽熟成によるコーヒーやカカオの香りが調和した、柔らかく熟成したタンニンの甘さが感じられる凝縮感あふれる日本ワインです。

日本

グランポレール
安曇野池田カベルネ・ソーヴィニヨン2021

750mℓ 6本 **¥7,300*** 3A27

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



厳選された畑でとれたぶどうの特長を最大限に生かしたベリンジャーの高級ワインのひとつです。ブラックチェリー、カシスやミントの風味にフランス産オーク樽の香りが加わり、絶妙な芳醇さを醸し出します。

アメリカ

ベリンジャー
ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥7,500*** J321
2025年 4月以降価格:**¥7,800***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



プラム、ブラックチェリーなどの熟したフルーツの風味と、バニラ、ナツメグなどのスパイスの風味が重なり、ほどよいタンニンとともに絹のようなスムーズな余韻を醸し出しています。

アメリカ

ベリンジャー
ナパ・ヴァレー メルロー

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥8,100*** J323
2025年 4月以降価格:**¥8,500***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



樹齢80年以上のぶどうから採れるテンプラニーリョを使用しフレンチオーク樽で31ヶ月間熟成、瓶熟成も最低36ヶ月を経ています。ほのかな黒胡椒とバルサミコのアロマにわずかなトースト香が感じられるフルボディです。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
ティント・グラン・レセルバ

750mℓ 12本 2024年12月現在価格:**¥8,500*** K268
2025年 4月以降価格:**¥9,000***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



中心は黒味を帯び、縁はややオレンジがかったガーネット色。ダークプラムやチョコレート、わずかにミントのニュアンスがあります。端正なストラクチャーと硬いタンニンが、20年以上の長期熟成を可能にしています。

オーストラリア

ピーター・レーマン・ワインズ
ストーンウェル シラーズ

750mℓ 6本 **¥9,300*** 2M01

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



畑の区画ごとに別々に醸造・熟成されたワインをテイスティングし厳選したワインをブレンドして生まれるオレゴンワインの最高峰。ピノ・ノワールの複雑さ、エレガントさ、余韻の長さが存分に堪能できるワインです。

アメリカ

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
オレゴン ピノ・ノワール ロレーヌ

750mℓ 6本 **¥10,000*** 3F23 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



ドルーアン社のモノポール。エレガントで小さな赤いベリーやバラの香り。魅惑的かつ繊細なブラックカラントとラズベリーの味わいに、スパイスのニュアンスを感じます。しなやかな口当たりとシルキーなタンニンがエレガントなワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
サヴィニ・レ・ボーヌ クロ・デ・ゴドー

750mℓ 6本 **¥10,000*** 3E31

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



有名一級畑の若樹のぶどうが含まれる、通称“ベイビークロ・デ・ムーシュ”。美しい紫色で、イチゴや赤スグリの繊細で魅力的な香り。洗練されたタンニンがボディに丸みを与え、エレガントな長い余韻が心地よく感じられます。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
コート・ド・ボーヌ ルージュ

750mℓ 6本 **¥10,000*** 3E29

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



コート・ド・ボーヌ最南に位置し、約半分が一級畑の銘醸地。濃厚でフルーティなアロマに湿った下草や野生のニュアンス。肉付きが良く、しっかりした骨格は、熟成により丸みを帯び、味わい深くなっていきます。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
マランジュ プルミエ・クリュ

750mℓ 6本 **¥10,000*** 3E20

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



鮮やかで明るいルビー色。スミレやカシスの華やかなアロマに、熟成すると熟した果実や砂糖漬けの果実、マッシュルーム、クローブのようなニュアンスが現れます。口当たりは滑らかで、長い余韻にもフルーツやバニラの甘やかなタッチが感じられます。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ヴォルネイ

750mℓ 6本 **¥12,000*** 3E30

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



ニュイ北部の銘醸地。ブラックチェリーやブラックベリー、甘草のアロマ。熟成するとナツメグ、レザー、余韻にはマッシュルームや湿った土のニュアンスを感じます。フレッシュさと、きめ細やかなタンニンによる滑らかさが楽しめるワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ジュヴレ・シャンベルタン

750mℓ 6本 **¥15,000*** 3E23 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



樹齢100年以上の畑のぶどうを使用。フレンチオーク樽にて約20ヶ月熟成。ミネラル、ラズベリーなどが絡み合った複雑なアロマと繊細なタンニンの柔らかな口当り。ぶどうの出来が良い年にのみ仕込まれるプレミアムワインです。

スペイン

マルケス・デ・リスカル
バロン・デ・チレル

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥18,000*** K398
2025年 4月以降価格:**¥19,000***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



スミレ、ブラックチェリー、湿った土の複雑なアロマ。トリュフやジビエのニュアンスも感じられます。洗練されたタンニンと酸味があり、シルクのように滑らかで、チェリーや砂糖漬けの果実のニュアンスが感じられます。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャンボール・ミュジニー

750mℓ 6本 **¥20,000*** 3E22

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



ワイルドチェリー、ナツメグ、上質なレザーのアロマにトリュフのほのかな香りも感じられます。タンニンと酸味のバランスが完璧で、しっかりとしたボディ、力強く長い余韻が特長のエレガントさとバランスに優れた偉大なワインです。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
ヴォーヌ・ロマネ

750mℓ 6本 **¥22,000*** 3E21

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



ラズベリーやブラックチェリー、スミレなどの華やかなアロマに熟成と共にトリュフやジビエのような複雑なニュアンスが漂います。エレガントでシルクのような滑らかさ、非常に長い余韻が特長です。

フランス

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ

750mℓ 6本 **¥33,000*** 3E06 数量限定

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5



ベリンジャーが誇るナパ屈指の畑のぶどうで仕上げた“世界が認めたベリンジャー最高峰”の赤ワイン。20か月に及ぶ長期樽熟成から生まれる複雑さと濃密かつパワフルな味わいはまさしく感動の世界です。

アメリカ

ベリンジャー
プライベート・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:**¥35,000*** J315
2025年 4月以降価格:**¥37,000***

スタイル ライトボディ ミディアムボディ フルボディ 5

6本 は1函あたりの本数です。
＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

スクリューキャップ仕様

PDFはこちらから

ロ　ゼ

詳しくはP61へ



華やかなバラや甘酸っぱいラズベリーのようなアロマに、ほのかにスパイス香がアクセントになっています。フレッシュでフルーティな味わいで、余韻にも花の香りを感じる辛口ロゼワインです。

フランス
ドメーヌ・タリケ
タリケ ロゼ
750㎖ 6本 **¥1,328** TX85
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



淡く美しいサーモンピンクの色調と、繊細でありながら豊かな果実のアロマがあり、料理を引き立てるフレッシュな辛口を楽しめます。リステル社を代表するロゼワインです。

フランス
リステル
グリ・グラン・ド・グリ
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,570*** J827
2025年 4月以降価格:**¥1,620***
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



全米で大人気のベリンジャー・ヴィンヤーズ社の自信作。美しい色合い、フルーティな香りと微かな甘み、爽やかでバランスのよい酸が楽しめます。

アメリカ
ベリンジャー
カリフォルニア ホワイト・ジンファンデル
750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,650*** L280
2025年 4月以降価格:**¥1,690***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口



ワイナリー100周年を記念し、樹齢15年未満の若い畑のぶどうを使ってロゼワインの製造をはじめました。華麗な風味、非常にアロマティックな辛口ロゼワインです。

スペイン
マルケス・デ・リスカル
ロサード
750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,780*** K266
2025年 4月以降価格:**¥1,800***
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



果実味たっぷりで爽やかな味わい。野イチゴやレッド・カラント、クランベリー、ピーチのような芳醇な果実の香り、そしてクリスプできりっとしたフィニッシュのワインです。

ニュージーランド
マトゥア
ロゼ
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥2,243** PN25
2025年 4月以降価格:**¥2,322**
甘辛度 甘口 中口 辛口 5

スパークリング

詳しくはP61へ



フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的な辛口スパークリングワインです。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です。

フランス 白・発泡 飲食店様
C.F.G.V.
ベルトゥーレ ブリュット
750㎖ 12本 **¥1,020*** PZ97
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



輝きのある淡い黄色。リンゴ、洋ナシ、レモン、トロピカルフルーツなどのアロマに微かなトーストやナッツの香ばしいニュアンスを感じます。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です。

スペイン 白・発泡
コドーニュ
ヌヴィアナ カバ〈ブリュット〉
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,170*** 1G29
2025年 4月以降価格:**¥1,230***
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



フランス産の軽やかなタイプのスパークリングワイン。輝きのあるペールイエロー、フルーティな香りと爽やかな甘みが特長です。

フランス 白・発泡
リステル
フルール・ド・フランス〈白〉
750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,240*** 5557
2025年 4月以降価格:**¥1,280***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口



フランス産の軽やかなタイプのスパークリングワインです。華やかなロゼカラーが美しく、ほんのりとした甘さが特長です。

フランス ロゼ・発泡
リステル
フルール・ド・フランス〈ロゼ〉
750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,240*** 5558
2025年 4月以降価格:**¥1,280***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口



フレッシュでキレのある飲み口が魅力の本格的スパークリングワイン。パリのオペラ座をイメージした華やかなデザインは、お祝いの席やパーティを演出するのに最適です。

フランス 白・発泡
C.F.G.V.
オペラ ブリュット
750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,310*** H835
2025年 4月以降価格:**¥1,360***
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



1884年創業のロワール地方ソミュールの名門「メゾン・ヴーヴ・アミョ」が生産する瓶内二次発酵のスパークリングワイン。熟した果実の香り、柔らかな泡で果実味を感じられ、且つフレッシュな酸味が特長です。

フランス 白・発泡
C.F.G.V.
ボール・ルイ ブリュット
750㎖ 12本 2024年12月現在価格:**¥1,388** 2C88
2025年 4月以降価格:**¥1,437**
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



品種由来のリンゴ、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。

スペイン 白・発泡
コドーニュ
ドゥーシェ・シュバリエ〈ブリュット〉
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,390*** N061
2025年 4月以降価格:**¥1,440***
甘辛度 甘口 中口 辛口 5



フルーティな香りと、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・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

フランス 微発泡
リステル
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〉
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,660*** C745
2025年 4月以降価格:**¥1,710***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口



フルーティな香りと、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・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

フランス 微発泡
リステル
ペティアン・ド・リステル〈ライチ&ピンクグレープフルーツ〉
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,660*** C746
2025年 4月以降価格:**¥1,710***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口



フルーティな香りと、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・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

フランス 微発泡
リステル
ペティアン・ド・リステル〈フランボワーズ〉
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,660*** 2826
2025年 4月以降価格:**¥1,710***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口



フルーティな香りと、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・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

フランス 微発泡
リステル
ペティアン・ド・リステル〈青りんご〉
750㎖ 6本 2024年12月現在価格:**¥1,660*** M629
2025年 4月以降価格:**¥1,710***
甘辛度 甘口 2 中口 辛口

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●掲載されている製品の価格は弊社参考小売価格（消費税抜き）であり、販売店様・飲食店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。



フルーティな香りと、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・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

フランス 微発泡

リステル ペティアン・ド・リステル〈グレープ〉

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥1,660* M821
2025年 4月以降価格:¥1,710*

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



フルーティな香りと、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・保存料無添加が特長の微発泡ワインのシリーズです。

フランス 微発泡

リステル ペティアン・ド・リステル〈ピーチ〉

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥1,660* 2702
2025年 4月以降価格:¥1,710*

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



繊細で糸を引くような泡、白い花やアプリコットのような香り、フレッシュで後味も長く、シャンパーニュの魅力のすべてを堪能させる味わいです。

フランス 白・発泡

GHマーテル コント・ド・ノワロン ブリュット

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥5,400* B418
2025年 4月以降価格:¥5,600*

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



長期瓶熟成を感じさせる繊細な泡立ち。白桃やブリオッシュを思わせるピュアな香りとフィニッシュのクリスピーで切れ味のある味わいはまさしくシャルドネ比率の高いテタンジェの真骨頂です。

フランス 白・発泡

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥8,700* 2Q84
2025年 4月以降価格:¥9,200*
375mℓ 12本 2024年12月現在価格:¥4,840* 2Q86
2025年 4月以降価格:¥5,100*

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



みずみずしいタッチ。優美で繊細な香りと熟れた桃などの果実を連想させる魅惑的なアロマ、甘美でふくよかな余韻ははまさに「夜想曲(ノクターン)」を思わせます。

フランス 白・発泡

テタンジェ ノクターン

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥9,600* 2Q99
2025年 4月以降価格:¥10,400*

甘辛度 甘口 中口 ④ 辛口



ラズベリーやブラックチェリーの新鮮な赤い果実を想わせる香り。しっかりとした味わいとなめらかさの味のバランスがとても心地良いロゼシャンパーニュです。

フランス ロゼ・発泡

テタンジェ プレスティージュ ロゼ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥11,400* 2Q96
2025年 4月以降価格:¥12,300*

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



長期熟成ならではの繊細な泡立ちと深い色合い。特級畑(グラン・クリュ)のぶどうのみで仕上げられる味わいは、濃縮した果実の深みがあり、リッチな舌触りと余韻の長さに「グラン・クリュ」を感じさせます。

フランス 白・発泡

テタンジェ プレリュード グラン・クリュ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥12,300* 2Q94
2025年 4月以降価格:¥13,300*

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



甘い果実を想わせるアロマとみずみずしさ、切れ味とコクを感じます。タンニンが口に広がりつつも非常に滑らかで、官能的で骨格のあるロゼシャンパーニュです。

フランス ロゼ・発泡

テタンジェ ノクターン ロゼ

750mℓ 6本 2024年12月現在価格:¥12,400* 2R03
2025年 4月以降価格:¥13,400*

甘辛度 甘口 中口 ④ 辛口



力強さとフレッシュな口当たりでフローラルとシトラス、ピーチが融合した香りと芳醇な味わい。コート・デ・ブランのシャルドネからのエレガンスとモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールからのしっかりとした骨格が絶妙にバランスされています。

フランス 白・発泡

テタンジェ ブリュット ミレジメ2016

750mℓ 6本 ¥15,700* 3H55

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



上質な白い果実と白い花の気品のある香り、長期熟成ならではのキメ細かな泡立ちと滑らかな舌触り。複雑に絡み合う余韻の長さも一流を感じさせてくれるテタンジェの至宝です。

フランス 白・発泡

テタンジェ コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2012

750mℓ 6本 ¥32,000* 2D63

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



モスカート・ビアンコ種100%でつくられるフレッシュな甘さのアスティ・スプマンテです。

イタリア 白・発泡

マルティーニ アスティ・スプマンテ

750mℓ 6本 オープン価格 TP54
375mℓ 12本 オープン価格 B134

甘辛度 甘口 ② 中口 辛口



ほど良い酸味と力強い個性が特長。洋梨やリンゴの爽やかな香りとリッチ感が食事を引き立てる味わいです。

イタリア 白・発泡

マルティーニ ブリュット

750mℓ 6本 オープン価格 C603
375mℓ 12本 オープン価格 MJ57

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



軽快で爽やかな味わいのDOCスパークリングワイン。リンゴ、タイムなどの香りが特長です。

イタリア 白・発泡

マルティーニ プロセッコ

750mℓ 6本 オープン価格 C991

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



豊かなアロマと爽やかさを併せ持つエレガントなロゼ。ラズベリーや野バラの香りでバランスの取れた味わいです。

イタリア ロゼ・発泡

マルティーニ ロゼ

750mℓ 6本 オープン価格 C604

甘辛度 甘口 ③ 中口 辛口



優しい泡の飲みやすいスパークリングワイン。

白・微発泡

ポールスター

アルコール分 9% 10ℓ 樽
2024年12月現在価格:¥9,833 F979
2025年 4月以降価格:¥10,113
価格には容器保証金1,000円を含んでいます

甘辛度 甘口 中口 ④ 辛口

飲み放題

詳しくはP61へ



バイナップルのような爽やかな果実味と、豊かな酸とのバランスがよいワインです。ワイン初心者から中級者の方まで満足いただけるワインで、どんなメニューにも合わせやすく飲み飽きない味わいが特長です。

オーストラリア 白 飲食店様

ハートリーフ シャルドネ〈白〉

3,000mℓ 4本 オープン価格 TF27

甘辛度 甘口 中口 辛口 ⑤



果実味豊かで、タンニンは穏やか。シナモンや焼いたリンゴのようなやさしい甘さを感じられ、余韻も楽しめます。どんなメニューにも合わせやすく飲み飽きない味わいが特長です。

オーストラリア 赤 飲食店様

ハートリーフ カベルネ・シラーズ〈赤〉

3,000mℓ 4本 オープン価格 TF26

スタイル ライトボディ ミディアムボディ ④ フルボディ

PDFはこちらから

6本 は1函あたりの本数です。
＊はカタログ価格です。販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。
飲食店様 飲食店様専用商品
スクリューキャップ仕様

貴店のオーダー促進や店内の演出にお役に立つPOPを豊富に取り揃えています。

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉



B2ポスター（妻夫木さん）
VD12
期間限定



B2ポスター（ブランド）
VD13



ジョッキシズル
B2ポスター（春夏）
VD14
B2ポスター（秋冬）
VD15



B2ポスター（ジョッキ）
VD16
A全1/3ポスター（ジョッキ）
VD17



テーブルテント（ジョッキ）
VD18

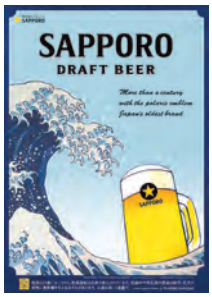


価格短冊（縦）VD19
価格短冊（横）VD20



プリキ看板 VD22
サイズ:
H600×W150mm

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉



浮世絵風B2ポスター X106

サッポロ生ビール黒ラベル



B2ポスター（瓶）
VD23
A全1/3ポスター（瓶）
VD24

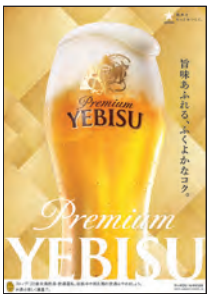


価格短冊
（瓶／縦）
VD25



テーブルテント（瓶）
VD26

エビスビール



B2ポスター YF50



A全1/3ポスター
YF51
価格短冊（縦）YF52



中びんA全1/3ポスター
XK60

エビスビール



テーブルテント YF49



表　裏

A全1/3ポスター（タレント）裏表
XP22

琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉



B2ポスター YF58

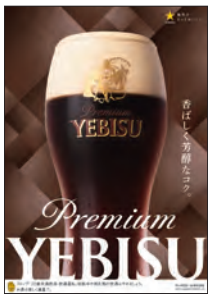


A全1/3ポスター
YF59
価格短冊（縦）YF60



テーブルテント YF61

エビス プレミアムブラック



B2ポスター YF54



A全1/3ポスター
YF55
価格短冊（縦）YF56



テーブルテント YF57

SORACHI1984〈樽生〉



B2ポスター（ブランド）XN48



B2ポスター（味わい）XN49

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 価格短冊［縦］:H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm
A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 価格短冊［横］:H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

SORACHI1984〈樽生〉



表 裏
A全1/3ポスター（表裏）
XN50



表 裏
差し込みメニュー（表裏）
XN51
サイズ:H224×W80mm



テーブルテント XN52



高級テーブルサイン
XN53
サイズ:H148×W192×D60mm

サッポロラガービール



レトロ風
A全1/3ポスター
Z418



表 裏
B2ポスター RL54





B2ポスター(手酌) YC20



B2ポスター(大瓶) YC21



びんA全1/3ポスター
U333



テーブルテント Z420

サッポロラガービール





表 差込メニュー U332 裏



ブリキ看板
RM88
サイズ:
H600×W150mm

エーデルピルス



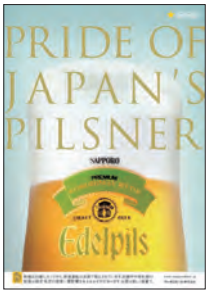


表 裏
タンブラーB2ポスター RJ69



表 裏
タンブラー差込メニュー
RJ71



タンブラーテーブルテント
RJ72



価格短冊［縦］
U335

白穂乃香（首都圏一部・愛知県 限定）



A全1/3ポスター
VT36
※地域限定販売



表 裏
差込メニュー
VT37
高級テーブルテント
VT38
サイズ:H257×W92×D82mm
※地域限定販売

レトロポスター



レトロB2ポスター
Z241



レトロB2ポスター
Z218



レトロB2ポスター
Z237



レトロB2ポスター
Z227



レトロB2ポスター
Z238



レトロB2ポスター
Z236

PDFはこちらから

ホワイトベルグ〈樽詰〉（首都圏一部・沖縄県 限定）



B2ポスター VD01
A全1/3ポスター VD02
※地域限定販売



テーブルテント VD03
※地域限定販売

麦とホップ〈樽詰〉



B2ポスター UK84
A全1/3ポスター UK85
テーブルテント UK86



飲み放題
A全1/3ポスター
UK87

北海道生搾り〈樽生〉



B2ポスター X169
A全1/3ポスター X171
価格短冊［縦］X174



テーブルテント
X172

サッポロ　クラシック（北海道 限定）



表　裏
ジョッキB2ポスター
X149
※地域限定販売
※2025年2月より出荷開始



表　裏
タンブラーB2ポスター
X150
※地域限定販売
※2025年2月より出荷開始



表　裏
びんB2ポスター
X151
※地域限定販売
※2025年2月より出荷開始



表　裏
樽生&びん価格短冊［縦］
X157
※地域限定販売
※2025年2月より出荷開始



テーブルテント
X165
※地域限定販売
※2025年2月より
出荷開始

風味爽快ニシテ〈樽生〉（新潟県 限定）



表　裏
B2ポスター VZ83
※地域限定販売



表　裏
A全1/3ポスター VZ84
※地域限定販売



価格短冊［縦］
V233
※地域限定販売



テーブルテント
V251
※地域限定販売



ブリキ看板
RV41
サイズ:
H600×W150mm
※地域限定販売

静岡麦酒〈樽生〉（静岡県 限定）



表　裏
B2ポスター和洋 両面
RJ90
※地域限定販売





表　裏
シズルB2ポスター 両面 VP98
シズル短冊ポスター 両面 VP99 サイズ:H250×W515mm
シズル価格短冊 両面 VQ13
※地域限定販売





テーブルテント
VQ31
※地域限定販売



ブリキ看板
RF93
サイズ:
H600×W150mm
※地域限定販売

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 価格短冊［縦］:H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm
A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 価格短冊［横］:H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

サッポロ プレミアム アルコールフリー

※現行在庫がなくなり次第、ネック部にラベルのない商品画像のデザインに切り替わります。



B2ポスター V067
A全1/3ポスター V137
A4差込メニュー V130
サイズ:H310×W210mm



三角テーブルテント
V129
サイズ:
H150×W60mm



樽中君安全運転
A全1/3ポスター
V170



飲み放題A全1/3ポスター
X452

お役立ちポスター



歓送迎会
A全1/3ポスター
W291



宴会承ります
A全1/3ポスター
Z445



飲み放題
A全1/3ポスター
Z447

お役立ちポスター



忘年会・新年会
A全1/3ポスター
UY31



表



忘年会・新年会
A全1/3ポスター
UY32

裏

サッポロサワー 氷彩1984



B2ポスター XC19
※2025年1月下旬より出荷開始



A全1/3ポスター
XC20
※2025年1月下旬より出荷開始



テーブルテント
XC21
※2025年1月下旬より出荷開始



ブリキ看板
XC23
サイズ:
H600×W150mm
※2025年2月より出荷開始

バリキング



A全1/3ポスター
XD97



テーブルテント XD98
サイズ:H130×W80mm

濃いめブランド



表



B2両面ポスター XY31
※2025年1月上旬より出荷開始

裏



表



A全1/3両面ポスター XY32
※2025年1月上旬より出荷開始

裏



テーブルテント XY30
サイズ:H130×W90mm
※2025年1月上旬より出荷開始

濃い搾りレモンサワーノンアルコール



B2ポスター（汎用）XU60



B2ポスター（お風呂上がり訴求）
XU74



A全1/3ポスター
XU61



テーブルテント
XU63
サイズ:H130×W90mm

男梅サワー



B2ポスター XD94



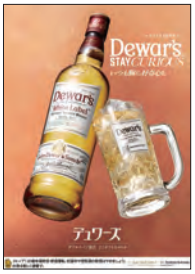
A全1/3ポスター
XD95



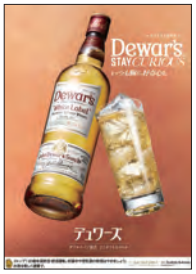
テーブルテント XD96
サイズ:H130×W90mm

PDFはこちらから

デュワーズ



表



裏

B2両面ポスター
ホワイトラベル UQ35
12年 UQ36



表 裏

短冊両面ポスター
ホワイトラベル UQ37
12年 UQ38
サイズ:H515×W250mm



差込メニュー
ホワイトラベル　12年
（ジョッキ）UQ39　（ジョッキ）UQ40
（タンブラー）RA33　（タンブラー）RA35
サイズ:H297×W105mm



テーブルテント
ホワイトラベル
（ジョッキ）UQ41
（タンブラー）RA37
12年
（ジョッキ）UQ42
（タンブラー）RA39
サイズ:H154×W90mm



B2ポスター XP10

デュワーズ樽詰ハイボール



B2ポスター UQ43
差込メニュー UQ45



短冊ポスター UQ44
テーブルテント UQ46
サイズ:H154×W90mm

バカルディ モヒート



表



裏

B2両面ポスター 本格モヒート UP96
B2両面ポスター RTSモヒート UP97
短冊両面ポスター UP98
サイズ:H515×W250mm



本格モヒート
差込メニュー RY17
サイズ:H297×W105mm
テーブルテント RY18
サイズ:H154×W90mm



RTSモヒート
差込メニュー RY19
サイズ:H297×W105mm
テーブルテント RY20
サイズ:H154×W90mm

バカルディ ハイボール



表



裏

B2両面ポスター Y741
短冊両面ポスター Y742
サイズ:H515×W250mm

差込メニュー
（タンブラー）Y745
（ジョッキ）Y757
サイズ:H297×W105mm

テーブルテント
（タンブラー）Y746
（ジョッキ）Y758
サイズ:H154×W90mm

ボンベイ・サファイア


表


裏

B2両面ポスター XV42
短冊両面ポスター XV43
サイズ:H515×W250mm



差込メニュー
（バルーングラス）
XV44
サイズ:H297×W105mm



差込メニュー
（タンブラー）
XV45
サイズ:H297×W105mm



テーブルテント
（バルーングラス）
XV46
サイズ:H154×W90mm



テーブルテント
（タンブラー）
XV47
サイズ:H154×W90mm

ボンベイジンソーダ



短冊ポスター XP19
サイズ:H515×W250mm

マルティーニ



ヴェルモット
B2ポスター UG28

マルティーニ



表



裏

マルティーニ　B2両面ポスター O801
マルティーニ　短冊両面ポスター O802
サイズ:H515×W250mm

和ら麦/黒和ら麦



表



裏

A全1/3両面ポスター
XP64

からり芋



A全1/3ポスター
RZ02

サッポロ焼酎



表



裏

B2ポスター VD75

●デザイン・仕様は変更になる場合があります。

<サイズのご参考> B2ポスター :H728×W515mm A3ポスター :H420×W297mm 価格短冊［縦］:H540×W135mm テーブルテント :H128×W85mm
A全1/3ポスター :H594×W280mm 差込メニュー :H310×W105mm 価格短冊［横］:H135×W540mm ※これ以外のサイズはアイテムごとに記載しています。

パンチレモンサワー



表 裏

A全1/3両面ポスター
R182
※在庫なくなり次第終了

ポールスター



B2ポスター R136
A全1/3ポスター N R135
テーブルテント RW42
サイズ:H160×W85mm



表 裏

乾杯 B2両面ポスター UY11



表 裏

マグ B2ポスター RW41

ポールスター



表 裏

シュワ・ウィ・ダンス
A全1/3両面ポスター UK28



表 裏

星空
A全1/3両面ポスター UK27

ベルトゥーレ



表 裏

A全1/3両面ポスター
XW37

マルケス・デ・リスカル



A3ポスター
（ティント・レセルバ）
XT76

短冊ポスター
（ティント・レセルバ）
XT77
サイズ:H515×W250mm

テーブルテント
（ティント・レセルバ）
XT78
サイズ:H135×W90mm

マルケス・デ・リスカル



A3ポスター
（アリエンソ）
XT79

短冊ポスター
（アリエンソ）
XT80
サイズ:H515×W250mm

テーブルテント
（アリエンソ）
XT81
サイズ:H135×W90mm

ヒーローズ



表 裏

A全1/3両面ポスター
XG44

ハートリーフ



ワイボール B2ポスター
XE03

ワイボール
A全1/3ポスター
XE04

ワイボール
テーブルテント
XE05

ハートリーフ



21ハートリーフカチワリ
B2ポスター YG54



B2ポスター VB91



A全1/3ポスター
VB92



テーブルテント
VB93

PDFはこちらから

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉





	380型 ウイングジョッキ	400型 ウイングジョッキ	435型 ウイングジョッキ	500型 ウイングジョッキ	630型 ウイングジョッキ	240型 タンブラー	300型 タンブラー	380型 タンブラー	400型 タンブラー	480型 タンブラー	400型 ストレートジョッキ
コード	MK62	MW81	MK65	MK66	MK68	LA64	LA65	MK58	MK55	LA66	MK56
総内容量	380mℓ	400mℓ	435mℓ	500mℓ	630mℓ	240mℓ	300mℓ	380mℓ	400mℓ	480mℓ	400mℓ
実容量	304mℓ	320mℓ	348mℓ	400mℓ	504mℓ	192mℓ	240mℓ	304mℓ	320mℓ	384mℓ	320mℓ
高さ×口径(×底径)	180×78.3mm	180×78.3mm	185×80.3mm	193×83.8mm	203×90mm	135×61×56mm	145×65×60mm	159×71×65mm	161×72×66mm	170×76×70mm	172×72mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	6コ×8	6コ×8	6コ×4	6コ×4	6コ×10	6コ×4

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉







	340型 ジョッキ	435型 ジョッキ	500型 ジョッキ	630型 ジョッキ	720型 ジョッキ	800型 ジョッキ	1000型 ジョッキ	400型 ディンプルジョッキ	800型 ディンプルジョッキ	380型 足付きビヤグラス	420型 足付きビヤグラス	435型 タンブラー
コード	LA50	MK54	MK60	MK61	LA51	LA52	LA53	LA61	LA63	LA67	LA68	MK57
総内容量	340mℓ	435mℓ	500mℓ	630mℓ	720mℓ	800mℓ	1,000mℓ	400mℓ	800mℓ	380mℓ	420mℓ	435mℓ
実容量	272mℓ	348mℓ	400mℓ	504mℓ	576mℓ	640mℓ	800mℓ	320mℓ	640mℓ	304mℓ	336mℓ	348mℓ
高さ×口径(×底径)	141×70mm	157×75mm	167×79mm	177×85mm	183×95mm	189×96.5mm	190×104mm	140×80mm	173×97mm	210×66×68mm	175×72×70mm	151×77×59mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	3コ×4	3コ×4	1コ×12	6コ×4	3コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4

サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉



	360型 ワイドジョッキ	380型 ワイドジョッキ	435型 ワイドジョッキ	530型 ワイドジョッキ	720型 ワイドジョッキ
コード	LA55	LA56	LA57	LA58	LA59
総内容量	360mℓ	380mℓ	435mℓ	530mℓ	720mℓ
実容量	288mℓ	304mℓ	348mℓ	424mℓ	576mℓ
高さ×口径(×底径)	154×74mm	157×76mm	167×79mm	177×83.5mm	190×92mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	3コ×4




	1.8ℓプラスチック ピッチャー	サッポロ1.8ℓ 保冷ピッチャー
コード	P751	1H05
総内容量	1,800mℓ	1,800mℓ
実容量	1,440mℓ	1,440mℓ
高さ×口径(×底径)	230×140×113mm	243×198×146mm
梱包単位	1コ×6	1コ×6

エビス〈樽生〉



	エビス 260型 スタンダードタンブラー	エビス 350型 スタンダードタンブラー	エビス 380型 スタンダードタンブラー	エビス 420型 スタンダードタンブラー
コード	TH92	TH93	TH94	TH95
総内容量	260mℓ	350mℓ	380mℓ	420mℓ
実容量	208mℓ	280mℓ	304mℓ	336mℓ
高さ×口径(×底径)	144.5×54×56.5mm	159×60×62.5mm	164×61×64mm	170×63×66mm
梱包単位	6コ×8	6コ×4	6コ×4	6コ×4

エビス〈樽生〉



	エビス 340型 スタンダードジョッキ	エビス 380型 スタンダードジョッキ	エビス 400型 スタンダードジョッキ	エビス 435型 スタンダードジョッキ	エビス 500型 スタンダードジョッキ	エビス 630型 スタンダードジョッキ
コード	TH96	TH97	TH98	TH99	TJ00	TJ01
総内容量	340mℓ	380mℓ	400mℓ	435mℓ	500mℓ	630mℓ
実容量	272mℓ	304mℓ	320mℓ	348mℓ	400mℓ	504mℓ
高さ×口径(×底径)	178×70.5mm	184×73.5mm	184×73.5mm	192×76.5mm	201×80.5mm	215×86.5mm
梱包単位	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×3	6コ×2

琥珀エビス プレミアムアンバー〈樽生〉





	エビス1.8ℓ プラスチックピッチャー	エビス1.8ℓ 保冷ピッチャー	琥珀エビス 330型 スタンダードタンブラー	琥珀エビス 400型 スタンダードタンブラー
コード	P752	1H08	TJ02	TJ03
総内容量	1,800mℓ	1,800mℓ	330mℓ	400mℓ
実容量	1,440mℓ	1,440mℓ	264mℓ	320mℓ
高さ×口径(×底径)	230×140×113mm	243×198×146mm	173×58.5mm	183×62mm
梱包単位	1コ×6	1コ×6	6コ×4	6コ×4

SORACHI1984〈樽生〉 エーデルピルス 白穂乃香(首都圏一部・愛知県 限定) サッポロ クラシック〈樽生〉(北海道 限定)







	SORACHI1984 330型タンブラー	SORACHI1984 400型タンブラー	SORACHI1984 SORACHI タテグラス	エーデルピルス 380型 足付きビヤグラス	白穂乃香 300型 足付きタンブラー	白穂乃香 350型 足付きタンブラー	クラシック 240型タンブラー	クラシック 380型タンブラー	クラシック 400型タンブラー
コード	TS01	TM59	YG19	4894	OA98	OA99	TJ15	N455	B695
総内容量	330mℓ	400mℓ	220mℓ	380mℓ	300mℓ	350mℓ	240mℓ	380mℓ	400mℓ
実容量	264mℓ	320mℓ	176mℓ	304mℓ	240mℓ	280mℓ	192mℓ	304mℓ	320mℓ
高さ×口径(×底径)	187×63mm	210×67mm	162×62×70mm	210×66×68mm	203×63×68mm	222×62×68mm	135×61×56mm	159×71×65mm	161×72×66mm
梱包単位	6コ×8	6コ×8	6コ×12	6コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×8	6コ×4	6コ×4

●ビールと泡を合わせた実容量は、1杯当たりの総内容量の8割で算出しています。
●グラス類の容量は±10％程度の違いがある場合がございます。
●2024年12月現在のラインナップです。

※ご発注の際は4ケタのコードを弊社営業担当者へお伝えください。
※商品名又はブランド名が入ったグラス類は、当該商品又はブランドをお取り扱いいただける飲食店様に限りご提供いたします。

サッポロ　クラシック〈樽生〉(北海道 限定)

 クラシック 435型タンブラー	 クラシック 400型 ストレートジョッキ	 クラシック 435型ジョッキ	クラシック 800型ジョッキ	 クラシック 360型 ワイドジョッキ	クラシック 380型 ワイドジョッキ	 24年クラシック 435型ジョッキ*	24年クラシック 800型ジョッキ*	 24年クラシック 360型ワイドジョッキ*	24年クラシック 380型ワイドジョッキ*
4683	C406	3J16	3J20	3J21	3J22	0279	LA69	C405	N454
435㎖	400㎖	435㎖	800㎖	360㎖	380㎖	435㎖	800㎖	360㎖	380㎖
348㎖	320㎖	348㎖	640㎖	288㎖	304㎖	348㎖	640㎖	288㎖	304㎖
151×77×59mm	172×72mm	157×75mm	189×96.5mm	154×74mm	157×76mm	157×75mm	189×96.5mm	154×74mm	157×76mm
6コ×4	6コ×4	6コ×4	3コ×4	6コ×4	6コ×4	6コ×4	3コ×4	6コ×4	6コ×4

※2025年2月より出荷開始　※2025年2月より出荷開始

風味爽快ニシテ〈樽生〉(新潟県 限定)

 風味爽快ニシテ 435型ジョッキ	 風味爽快ニシテ 380型タンブラー	 風味爽快ニシテ 380型ウイングジョッキ
3J23	G600	3J24
435㎖	380㎖	380㎖
348㎖	304㎖	304㎖
157×75mm	159×71×65mm	180×78.3mm
6コ×4	6コ×4	6コ×4

静岡麦酒〈樽生〉(静岡県 限定)

 静岡麦酒 400型 ストレートジョッキ	 静岡麦酒 435型ジョッキ	 静岡麦酒 400型タンブラー
J272	3J25	J274
400㎖	435㎖	400㎖
320㎖	348㎖	320㎖
172×72mm	157×75mm	161×72×66mm
6コ×4	6コ×4	6コ×4

北海道生搾り〈樽生〉

 北海道生搾り 435型ジョッキ	 北海道生搾り 400型タンブラー	 北海道生搾り 1.8ℓプラスチック ピッチャー
F635	F640	P753
435㎖	400㎖	1,800㎖
348㎖	320㎖	1,440㎖
157×75mm	161×72×66mm	230×140×113mm
6コ×4	6コ×4	1コ×6

麦とホップ〈樽詰〉

 麦とホップ 400型タンブラー	 麦とホップ 360型ワイドジョッキ	 麦とホップ 435型ジョッキ	 麦とホップ 1.8ℓプラスチック ピッチャー
A173	A235	L466	A176
400㎖	360㎖	435㎖	1,800㎖
320㎖	288㎖	348㎖	1,440㎖
161×72×66mm	154×74mm	157×75mm	230×140×113mm
6コ×4	6コ×4	6コ×4	1コ×6

ホワイトベルグ〈樽詰〉(首都圏一部・沖縄県 限定)

 ホワイトベルグ 350型足付きグラス
PT60
350㎖
280㎖
146×66.8mm(胴部85mm)
6コ×8

濃いめのレモン/グレフルサワー

 濃いめのレモン/グレフルサワー 435型タンブラー	 濃いめのレモン/グレフルサワー 360型タンブラー
2Q67	2Q68
435㎖	360㎖
–	–
151×77mm	123×89mm
6コ	6コ

濃いめのレモンサワー

 濃いめのレモンサワー* 360型タンブラー	 濃いめのレモンサワー* ショットグラス
1S48	YH97
360㎖	60㎖
–	–
123×89mm	50×63mm
6コ	6コ

サッポロサワー 氷彩1984

 サッポロサワー 氷彩1984 グラス	 氷彩サワー* グラス
3J34	2N72
435㎖	435㎖
–	–
151×77×59mm	151×77×59mm
6コ	6コ

男梅

 男梅サワー ジョッキ
VE27
380㎖
–
135×78mm
6コ

バカルディ

 ラベルデザイン デュワーズジョッキ 380型	 二次元コード付き デュワーズジョッキ 720型	 デュワーズ タンブラー 360型	 バカルディ ヘリテージグラス 410型	 バカルディ ハイボール オリジナルタンブラー
Z229	Z259	X215	W379	O540
380㎖	720㎖	360㎖	410㎖	415㎖
–	–	–	–	–
150×77×78mm	188×92mm	163×63mm	135×87×65mm	151×76mm
6コ	3コ	6コ	6コ	6コ

※2025年1月下旬より出荷開始

バカルディ

 バカルディ ジョッキ 380型	バカルディ ジョッキ 720型
R607	UP95
380㎖	720㎖
–	–
149×83mm	192×96mm
6コ	6コ

ポールスター

 ポールスター グラス	 ポールスター マグ
G097	B251
165㎖	400㎖
–	–
193×55mm	129×80mm
6コ	6コ

カクテルグラス

 カクテル 360型タンブラー	 カクテル 435型タンブラー	 カクテル 320型タンブラー	 カクテル 340型グラス
H197	H198	H199	Z387
360㎖	435㎖	320㎖	340㎖
–	–	–	–
140×70mm	158×68mm	156×79mm	102×68.5mm(胴部81.5mm)
6コ	6コ	6コ	6コ

＊在庫限りで終了となります。

PDFはこちらから

サッポロ セパレシステム

常に最高の樽生ビールを提供し、お客様に感動を。
ビールラインを徹底洗浄。

うまさに差がつく、「サッポロ セパレシステム」。

「サッポロ セパレシステム」とは、生ビールの美味しさを徹底追求したサッポロ独自のサーバーシステムです。
ビール回路自体を交換・洗浄することで、クリーミーできめ細かな泡を持つ樽生ビールのご提供をサポートします。

抗汚れ素材

汚れがつきにくい「抗汚れ素材」を採用。
サーバーを清潔に保ち、注いだときに
クリーミーな泡立ちをもたらします。

- ビール分が固着しにくい「新ビールホース」
- ビール残留を従来比93%カット「新ジョイント」
- 汚れを落としやすい「ステンレス製ヘッド」

ラインの増設が可能です

①シングルコックをダブルコックに。

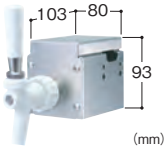


ビール回路を交換するだけ





②別パーツを取り付けて増設。



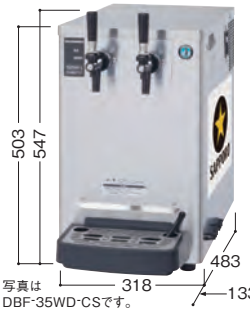
サイズ:
W80×H93×D103

■対応機種

DBF-35WA-CS　DBF-T35WB-CS
DBF-T35WA-CS　DBF-35SD-CS
DBF-35WB-CS　DBF-35WD-CS

※②はサッポロサワー 氷彩1984、ボールスター、デュワーズ樽詰ハイボールに対応。

セパレシステム対応 瞬間冷却式生ビールサーバー



写真はDBF-35WD-CSです。

■ 設置必要面積:W410mm×D670mm
■ 電源:AC100V
■ 消費電力:50Hz/190W·60Hz/225W
■ フィルター位置:底面
■ 価格:シングルコック ¥270,000
:ダブルコック ¥304,000

美味しい生ビールを
低温キープ!

通常、連続してビールを注出するとビールの温度が上がってしまいますが、DBF-35S(W)D-CSは、連続注出しても低温のビールを維持することが可能です。

なぜ低温キープができるの?

そのヒミツは
高速撹拌モーターの搭載と新断熱材「真空断熱材」採用

A
冷却水を増やし、さらに撹拌させることで連続注出しても、低温状態のビールを長くキープすることが可能になりました。

シングルコック
ホシザキ DBF-35SD-CS

一日の販売能力:	35ℓ
連続注出能力:	21ℓ60杯
注出速度:	約8.5秒

■ 冷却水込総質量:43kg(本体質量28kg)

ダブルコック
ホシザキ DBF-35WD-CS

	一日の販売能力:	35ℓ
左	連続注出能力:	20ℓ57杯
左	注出速度:	約8.6秒
右	連続注出能力:	20ℓ57杯
右	注出速度:	約8.7秒

■ 冷却水込総質量:44kg(本体質量29kg)

瞬間冷却式生ビールサーバー



■ 設置必要面積:W360mm×D500mm
■ 電源:AC100V
■ 消費電力:50Hz/180W·60Hz/200W
■ フィルター位置:前面 下
■ 価格:シングルコック ¥127,600

シングルコック
ニットク BSE-26

一日の販売能力:	26ℓ
連続注出能力:	4.3ℓ 12杯
注出速度:	約10.2秒

■ 冷却水込総質量:30.2kg(本体質量21.8kg)



写真はDBF-25SDです。

■ 設置必要面積:W360mm×D610mm
■ 電源:AC100V
■ 消費電力:50Hz/190W·60Hz/220W
■ フィルター位置:底面
■ 価格:シングルコック ¥133,000
:ダブルコック ¥180,000

シングルコック
ホシザキ DBF-25SD

一日の販売能力:	25ℓ
連続注出能力:	1.5ℓ 4杯
注出速度:	約8.8秒

■ 冷却水込総質量:33kg(本体質量23kg)

ダブルコック
ホシザキ DBF-25WD

	一日の販売能力:	25ℓ
左	連続注出能力:	1.2ℓ3杯
左	注出速度:	約9.3秒
右	連続注出能力:	1.2ℓ3杯
右	注出速度:	約9.4秒

■ 冷却水込総質量:33kg(本体質量24kg)

●掲載されている製品は業務用の製品および仕様を記載してあります。
●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。
●グラス類の容量は±10%程度の違いがある場合がございます。

美味しい樽生実現へ

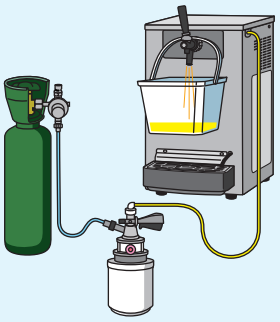
ビール回路自主洗浄のお願い

回路にビール成分が残っていると味や香りを悪くする原因になります。

なぜなら空気中のバクテリアや野生酵母が回路に残ったビールを栄養として繁殖してしまうからです。
それらを防ぐためにビール回路の自主洗浄をお願い致します。

1 営業終了後の「毎日の水通し洗浄」

営業後はビール回路内のビール成分を残さず洗い流し、ビールホース内の汚れを予防する事が大事です。



2 1週間に1回の「スポンジ玉通し」

毎日の水通しをしていても、僅かな汚れは残ります。それらを洗い流すために1週間に1回、スポンジ玉通しを行なって徹底的に洗浄しましょう。 ※ヘッドやカランも汚れが溜まりやすい部分です。ブラシでの分解洗浄が必要です。

ジョッキの実容量と20ℓ樽1本からとれる杯数

ジョッキ容量	総内容量(mℓ)※1	実容量(mℓ)※2	20ℓ樽1本でとれる杯数※3
1000型	1000	800	約25
800型	800	640	約31
(大瓶)	633	633	-
500型	500	400	約49
(中瓶)	500	500	-

ジョッキ容量	総内容量(mℓ)※1	実容量(mℓ)※2	20ℓ樽1本でとれる杯数※3
435型	435	348	約57
420型	420	336	約59
400型	400	320	約62
380型	380	304	約65



ビールと泡の割合は7:3が目安です。

※1 ジョッキ総内容量は、ジョッキ1杯分の量。
※2 実容量は、ビールと泡を合わせた1杯当たりの総内容量の8割で算出しています。
※3 20ℓ樽1本でとれる杯数は、おおよその目安です。

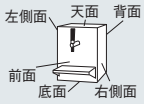
本文中の記号の意味

一日の販売能力
蓄氷完了時より、延べ4時間内に継続して液温30℃の樽生ビールを8℃以下に冷却して注出する場合の目安です。

連続注出能力
カランを「開」にしたままで(連続開放注出)、8℃以下のビールが何ℓ注げるかを測定した数値です。
(室温・樽温度30℃の条件で測定／杯数はサッポロビール社435型ジョッキ換算)

注出速度
圧力0.25MPaで、サッポロビール社435型ジョッキ1杯を注ぐ場合の速度です。

フィルター位置



フィルターの位置は機種によって異なり、前面、背面、左側面、右側面のそれぞれ上・下、底面のいずれか一箇所にあります。
(本文中の説明文は、カランを手前にした状態でのフィルター位置を示しています。)

生ビールサーバーを正しく安全にご使用いただくために。

ご使用の前に、機器の「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

安全に関するご注意

●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水等、製品に水がかからないところでご使用ください。●据付工事、電気工事等が必要な場合があります。ご自分で据付工事をされ不備があると、水漏れ、感電、火災の原因になりますので、専門業者に依頼してください。●このカタログに掲載の製品は樽生ビールの注出・冷却等、本来の用途以外には使用しないでください。

警告 誤った取扱いをした時に、死亡や重傷等の重大な結果に結びつく可能性が大きいもの。

注意 誤った取扱いをした時に、傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定されるもの。

絵表示区分

このような絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

●「取扱説明書」と「保証書」は必ずお受け取りください。保証期間中の修理の際に必要となります。

ご使用の前に次の注意事項を必ずご確認ください。

■据え付け上のご注意
- 電源には生ビールサーバーの電気規格にあった専用コンセントが必要です。
- アースは各種設置工事が必要です。さらに、水気のあるところに設置する場合には、漏電ブレーカーの取付も義務づけられています。
- 不安定な場所には設置しないでください。
- 凍結の恐れのある場所には設置しないでください。
- 発熱源の近くや直射日光があたる場所には設置しないでください。
- 可燃ガスの漏れる恐れのある場所には設置しないでください。

■使用上のご注意
- 樽生ビールの注出には、生ビールサーバーの他にビール樽、炭酸ガスボンベ、減圧弁、ディスペンスヘッド等の器具が必要です。
- 炭酸ガスボンベには、必ず減圧弁を取りつけて使用してください。

■保守点検上のご注意
- 常に安全に、安定した機能を発揮させるために、定期的な清掃と点検が必要です。

⚠ サッポロ セパレシステムは、ビール回路交換のためにサーバー上部に50cm以上のスペースが必要となります。
サーバーの上に物を載せたり、充分なスペースが確保できない場所に設置しないようお願いいたします。

PDFはこちらから

ルールを守って美味しい! 樽生3原則

生ビールの品質を高水準に保つサッポロビールならではの3つの原則。最高の一杯を提供するためには、日々の洗浄・管理がとても大切です。

原則1 **ビール回路の洗浄とジョッキ類の洗浄**
毎日のビール回路の洗浄と丁寧なジョッキ類の洗浄は品質管理の基本です。

原則2 **ビール温度に合わせたガス圧調整**
ガス圧調整はビールの泡や味わいに大きく影響します。

原則3 **ビール樽の正しい取り扱い**
振動をあたえずに涼しい場所に保管し、フレッシュローテーションを心がけましょう。



クリーミーな泡
泡はビールの品質を守ります。いい泡は、きめが細かくクリーミーです。



7:3のバランス
ビールと泡の比率が7:3となるように注いでください。泡がフタの役目を果たしてビールの味と香りを閉じ込め、美味しさを長持ちさせます。

フロスティミスト
泡とビール液の境界にできる霧状の細かい泡の層がフロスティミスト。このフロスティミストが美味しさと爽快感を持続させます。

これがお手本!



レーシング
清潔なグラスのみにつく、レース状の泡の跡。これが美味しいビールの証です。



★SAPPORO トラブル対応法(チャットボット)

スマホで簡単!トラブル解決
「泡ばかりになる!」「ビールが冷えない!」などのトラブル、実は飲食店様ご自身で解決できることも少なくありません。
「★SAPPORO トラブル対応法」なら、画面上の項目をタップしていくだけで、最適な対応方法をご提示。コールセンターに連絡して対応を待つ前に、まずは検索を!



こちらから
ご確認いただけます!



サッポロビール コールセンター

受付時間 平日:9時~12時、13時~18時
土・日・祝日:休業

ジョッキ、POP等のご依頼 生ビールサーバートラブルに関してのご連絡

TEL 0120-81-5959

●掲載されている内容は2024年12月現在のものです。
●デザイン・仕様は変更になる場合があります。詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

樽の仕様

20ℓ樽



- 本体寸法(高さ×直径):437mm×312mm
- ヘッド装着時(高さ×直径):567mm×312mm
- 質量:空樽6.5kg 中身入り26.7kg
- 素材:オールステンレス
- 形状:円筒形

10ℓ樽



- 本体寸法(高さ×直径):297mm×270mm
- ヘッド装着時(高さ×直径):422mm×270mm
- 質量:空樽3.7kg 中身入り13.8kg
- 素材:オールステンレス
- 形状:円筒形

炭酸ガスボンベの仕様

種 類( )は旧名称です。	外径×全長 ※1	1本当たり平均質量 ※1	注出可能な20ℓ樽の本数 ※2
ミニガス35g(SA-10)	約30mm×約118mm	空容器 120g ／ 中身入り 155g	樽格納式 約0.5本
ミニガス74g(SA-20)	約40mm×約134mm	空容器 233g ／ 中身入り 307g	瞬間冷却式 約0.5本 ／ 樽格納式 約1本
ガスボンベ5kgロング	約141mm×約740mm	空容器 8.7kg ／ 中身入り 13.7kg	瞬間冷却式 約30本 ／ 樽格納式 約50本
ガスボンベ10kg	約165mm×約960mm	空容器 16.7kg ／ 中身入り 26.7kg	瞬間冷却式 約60本 ／ 樽格納式 約100本
ガスボンベ5kgショート[エリア限定]	約176mm×約590mm	空容器 8.3kg ／ 中身入り 13.3kg	瞬間冷却式 約30本 ／ 樽格納式 約50本

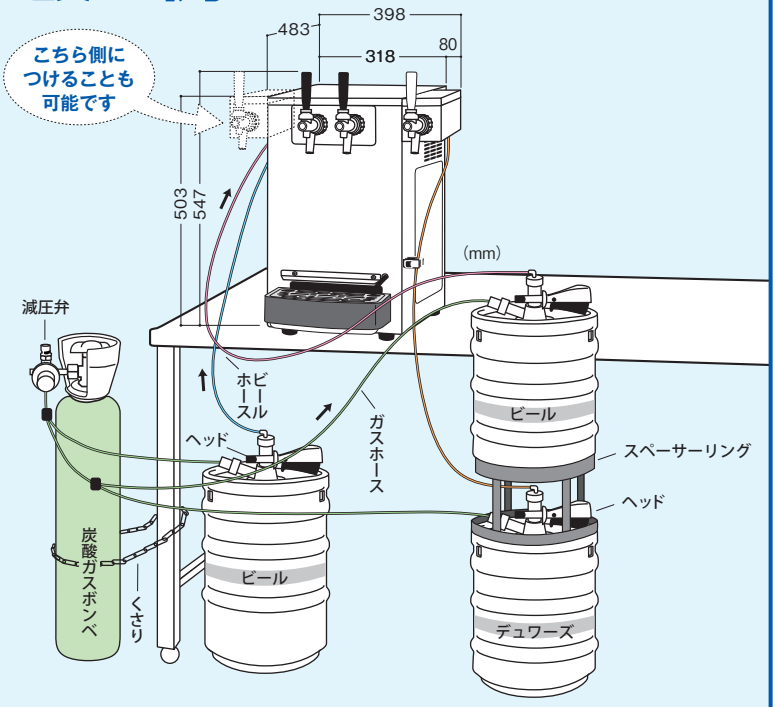
※1 外寸及び質量は最大値を記載しています。※2 注出可能本数は注出時のガス圧および回路洗浄時の炭酸ガス使用量で変わります。

ドリンクパントリーの設置例

瞬冷式サーバー
(サッポロセパレシステム DBF-35WD-CS)

生ビールサーバーは炭酸ガスボンベの圧力で樽に入っている生ビールを押し出す仕組みになっています。瞬冷式サーバーの場合は、常温の樽生ビールがサーバー内のビール回路を通ることで瞬間的に冷やされ、飲み頃の温度になります。

セパレ対応のサーバーでは、サーバーの寸法に加え、上部に50cm程度のスペースが必要です。(手を入れて作業するスペース)



POINT①
設置にはスペース確保を
サーバーは吸排気により熱交換を行っているため、壁などに密着して設置すると、それが妨げられて冷えが悪くなります。側面や背面は必ず5cm以上あけてください。

POINT②
作業しやすい台の高さ
台の高さは80cm位が一般的です。設置する台の高さによっては樽の出し入れがしづらかったり、カランレバーの位置が高くなって注ぎづらくなってしまうことがあります。

POINT③
大切なのは「冷涼静置」
いかにガス圧調整を行ってもビール樽の温度が30℃を超えると泡が多くなります。設置場所は発熱源の近くや直射日光のあたる場所にならないようご注意ください。

POINT④
セパレには上部のスペースを確保
本システムは、ビール回路を上に引き抜いて交換するため、上部に50㎝以上の空間が必要です。サーバー上に物などを載せず、充分なスペースを確保してください。

POINT⑤
ガスボンベにはご注意を
炭酸ガスボンベは倒れないようにくさり等で固定し、必ず立ててお使いください。また、火気、直射日光を避け炭酸ガスボンベが35℃以上にならないようご留意ください。

POINT⑥
設置場所も重要です
ビールをこぼしたり水滴が落ちることがありますので、床や台などが水に濡れても良い場所に設置してください。

PDFはこちらから

サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp

【ワンウェイ容器（びん）についてのお願い】

当社取扱いのびん製品の内、ビールびん以外は、ワンウェイびんを使用しております。
それらの空びんは廃棄物処理法（廃棄物の処理及び清掃に関する法律）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。
お手数をおかけしますが、事業廃棄物として自治体において定められた正規の処理法に基づき、廃棄することをお願いいたします。

XX45

STOP! 20歳未満飲酒
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。のんだあとはリサイクル。
www.sapporobeer.jp サッポロビール株式会社