

ちょっとお役に立つかもしれない情報。

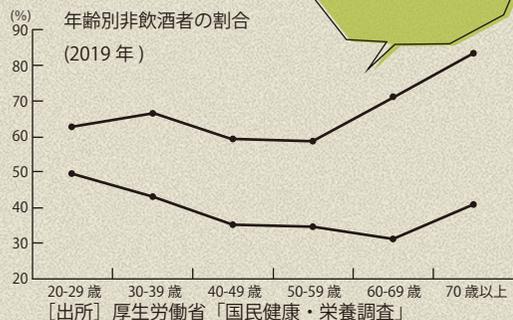
# SAKATOPI

創刊号

TOPIX

## ソバキュリアンが急増中！ ノンアルコールの取り込みを。

忘年会、新年会シーズンに向けて「ノンアルコールメニュー」を充実させておかないとマズいかも！というお話です。厚生労働省「国民健康・栄養調査」によれば、日本の成人の約半数が「お酒を飲まない、飲めない」と回答しています。事実、酒類市場が縮小する中、ノンアルコール市場は右肩上がりです。グループでのご来店が増えるこれからの季節。普段お酒を飲まない人もお酒の場に参加する時期を迎えます。また近年では、お酒は飲めるがあえて飲まないライフスタイル「ソバキュリアン」を選択するソバキュリアンが増加。お酒を飲むだけでなく、飲まない方、飲めない方も楽しめる。そんなお店づくりがこれからの時代のカギかもしれません。今年、年末年始には、ノンアルコールメニューも楽しんでいただいで「ノンアルコールリピーター」を獲得しない手はないですね！



おすすめのノンアルコールスパークリングワイン



**Celeble** [セレブレ]  
ノンアルコール  
スパークリングドライ  
355ml/瓶  
小売価格：オープン



一般市場には流通していない本格派のワインテイスト飲料。特殊な発酵工程を経た国内生産品。幅広い食事に合い、さまざまな飲店様から好評を得ています。

おすすめのノンアルコール日本酒スパークリング



白鶴 吟零 スパークリング  
200ml/瓶  
小売価格：税込 319 円



食事と楽しむ大吟醸テイストスパークリング。心地よい吟醸香と、すっきり爽やかな味わい。人口甘味料不使用、グルテンフリーで低カロリーなのも嬉しい。



加盟店続々増加中！

PAIRING

## 必見！冬のマストメニュー お鍋料理にシュワシュワの提案。

“アツアツを頬張り、シュワシュワで流し込む”。鍋と相性抜群のスパークリングで、おすすめのペアリングを紹介！

<p><b>SAKE</b> すき焼きやもつ鍋。 醤油、味噌にはやっぱり契（純米酒）ソーダ割り。 日本酒と味噌、醤油。発酵したものの同士のアミノ酸が組み合わせられて「日本人好みの旨味」を奏でます。</p> <p>契 純米酒 1.8L 小売価格：税込 1,996 円</p>	<p><b>WINE</b> 鍋にワイン!? ミオネットで、鍋がもっと好きになる！ フルーティーで辛口テイストのミオネット（スパークリングワイン）は、魚介・鶏肉・豚肉と相性抜群！</p> <p>ミオネット 750ml 小売価格：税込 1,976 円</p>	<p><b>SOJU</b> 辛系鍋にはズバリ、チャミスルソーダ割り が大正解！ チャミスルと合わせるとトゲのないまろやかな辛さに！お箸もお酒も進みます！（おすすめはマスカット）</p> <p>チャミスル 360ml 小売価格：税込 353 円</p>	<p><b>SHOCHU</b> 水炊き、湯豆腐。 あっさり系によく合う感謝の一滴ソーダ割り。 あっさり系鍋におすすめの本格芋焼酎。上品で柔らかな香りと深い味わいが、素材の旨味を引き立たせます。</p> <p>感謝の一滴 720ml 小売価格：税込 1,606 円</p>
--	--	--	--

NEWS

## サカツで販売中のおすすめ商品！ 繁忙期前にぜひご確認ください。

フライヤーの油を  
最大 50%節約。

「オイルファイン」。



小売価格：税込 39,600 円



フライヤーに入れるだけで、油の劣化を抑えます。最大 2 年まで使用可能！

肩肘張らずに、  
本格的な美味しさを。  
みんなで乾杯できる、  
飲みやすい日本ワイン。



程よい酸味が爽やかな白と、まろやかでフルーティーな赤。団体のお客様が増える年末年始にピッタリの日本ワインです。取り扱い便利なスクリーキャップもまた魅力。この機会にぜひお試しください。

山梨県産 甲州（左）/ 山梨県産  
マスカット・ベリー A（右）  
内容量：720ml  
小売価格：税込 1,540 円 / 瓶

酒と食の楽しさで世の中を幸せにする旬な情報をお届け！

SAKATOPI(本紙)に掲載されている商品は、弊社の営業担当にお問い合わせください。