

ちょっとお役に立つかもしれない情報。

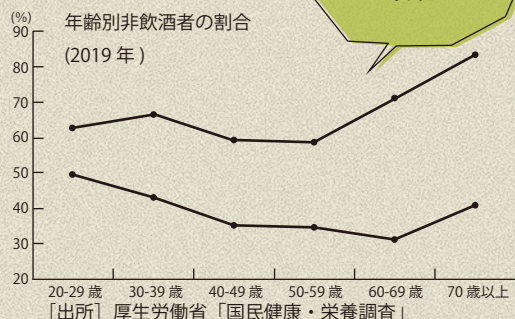
# SAKATOPI

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。今年の年末年始には、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！



二人に一人が  
お酒を飲まない  
時代に！

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、さまざまな飲食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

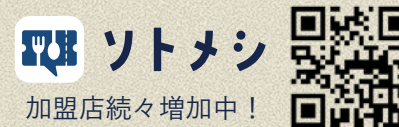


白鶴 吟零 スパークリング 200ml/瓶

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嬉しい。



加盟店続々増加中！

PAIRING

## 必見！冬のmast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！

SAKE

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。



すき焼き

契 純米酒 1.8L  
小売価格：税込 1,996 円

WINE

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!



寄せ鍋

ミオネット 750ml  
小売価格：税込 1,976 円

SOJU

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)



キムチ鍋

チャミスル 360ml  
小売価格：税込 353 円

SHOCHU

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。



水炊き

感謝の一滴 720ml  
小売価格：税込 1,606 円

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。

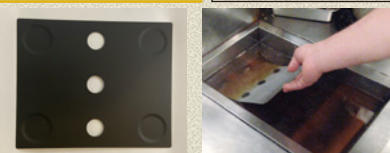
肩肘張らずに、本格的な美味しさを。みんなで乾杯できる、飲みやすい日本ワイン。

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!



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。