

ちょっとお役に立つかもしれない情報。

# SAKATOPI

2023年 2,3月号



サカヅコーポレーション  
WEB サイト



SAKATOPI  
バックナンバー

天然桜花と国産桜の花エキスを使用した「桜舞うジュレ」。天然由来のやさしい風味が特徴で、1杯のドリンクに30gほど加えると淡いピンクの桜が舞う「映えドリンク」が完成します。特に炭酸ドリンクと相性がよく、泡で舞い上がる美しい花びらは見る人を魅了します。アイスなど、デザートとのトッピングとしても使用できます。

※冷凍の桜の花も販売しております。



桜舞うジュレ [株式会社 上野忠]  
容量：500g/P 価格：税込 1,059円  
冷凍桜の花 [株式会社 上野忠]  
容量：100花/P 価格：税込 1,480円

保存しやすい  
キャップ付き



「桜舞うジュレ」。

春を彩る

お酒に「ちょい足し」

いつものお酒に+aのおもてなし。

今求められているのは「お得感」より「満足感」!?

2021-2022年の飲食業界は、経済再開(巣ごもり需要から店内飲食への回帰)の動きが見られました。コロナ禍の行動制限によって受けた大きな打撃が癒えつつある今、よく聞かれるのが「お客さまの店内滞在時間が長くなった」という飲食関係者の方の声です。コロナ禍以降、外食機会が特別なものとなり「はしごせず、ひとつのお店でしっかりと楽しむ」という消費行動が顕著に。実際に「回転率ではなく、滞在時間を延ばせるお店づくり」に舵を切り、シメやデザートメニューを充実させて単価アップに成功した関西の飲食店があります。来店されるお客さまを大切に、次につなげていく。その姿勢はコロナ禍前後も変わらずとも、アプローチの仕方は時代に合わせて模索していく必要がありますね。

お店のお酒でサクッとつくれる、春のスペシャルメニュー。

スイーツや飲料など、桜は毎春新商品が登場する人気のフレーバーです。桜舞うジュレはさまざまなお酒に応用できるので、春限定の特別な一杯を幅広く、簡単につくることができます。

桜色 × 琥珀色。  
会話に花が咲く  
映えハイボール。

BLACK  
NIKKA  
HIGH  
BALL

光に照らされる  
夜桜のような  
スパークリング。

VEUVE  
AMBAL

美味しい梅と、  
きれいな桜で  
素敵な春を。

CHIGIRI  
UMESHU  
SODA

柑橘に桜。  
いつものサワーと  
爽やかにマッチ。

TARUHA  
I CLUB  
LEMON  
SOUR

桃の節句は、  
「ももきゅん」で  
おもてなし。

裏ごしした国産白桃ピューレを贅沢に使用。心地よい香りと甘酸っぱくとろける果実感で、濃厚な桃の味わいが楽しめるリキュールです。ソーダ、ビールと相性抜群!

容量：500ml  
価格：税込 1,210円

せっかくの  
春ですから、  
特別な「契梅酒」を。

厳選した国産梅だけを使用して、上質なブランドで仕上げた契-CHIGIRI-梅酒。リッチな風味と程よい酸味の見事な調和を、ぜひ堪能ください。

容量：1.8L/720ml  
価格：税込 2,145円 / 税込 1,155円

2/23 販売予定

今キテル「香り系」。DAIYAMEに続く焼酎がまもなく登場。

濱田酒造(株)の新商品「CHILL GREEN」は「リラックスする=chill out」をキーワードに開発されたボタニカル系焼酎。「マーガオ」の爽やかな香りが楽しめます。

容量：720ml  
価格：税込 1,419円



HIGHBALL FLOAT

ハイボールにはレモン。ビールは、レモンもグレフルもおすすめ。



BEER FLOAT

レモンサワーにはレモン。グレフルサワーにはグレフルがベストマッチ。



SOUR FLOAT

お酒とアイス、交互に楽しむのもあり!氷代わりにして溶かしながら飲むのもあり!甘くないからシメにならず、幅広い食事に合います。つついおかわりしたくなるクオリティの高いお酒フロートが出来ます!

EX ストロング(レモン・グレープフルーツ)  
[森永乳業株式会社]  
容量：2L/バレル  
価格：オープン

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。



希少な天然食材。  
ジビエを販売しております。

森林・農地への獣害被害防止のために捕獲される鹿や猪などの野生動物。埋却・焼却処分されてきた尊い命を“美味しい食材”として活かす「ジビエ振興」に弊社も取り組んでいます。野山を駆け回って育った天然の鹿・猪は身が引き締まり、余計な脂肪も少ないのが特長。家畜肉よりも肉本来の旨味も濃く、栄養も豊富。ぜひ一度ご賞味ください！（※ジビエとはフランス語で「狩猟で得た野生鳥獣の食肉」のことを指します。）



ジビエ流通事業について



極上の脂がのった冬のごちそう。  
「猪肉」を販売中。

「山奥に行かないと食べられない、珍しい食材」という印象が強い猪肉ですが、サカツコーポレーションでは、農林水産省制定の「国産ジビエ認証」を取得したジビエ施設と提携しているため、安心・安全で臭みのない猪肉をお届けすることができます。



※鍋用猪肉(2mm スライス)を販売。ご希望の飲食店さまには牡丹鍋のレシピも提供しております。

お酒がすすむ鹿珍味。  
スピード提供できる「おつまみジビエ」。

鹿肉クラコウ



鹿肉の旨味を香辛料・ガーリックで引き出したソーセージ。皮はパリッ、中はジューシー。茹でて焼いても美味しくお召し上がりいただけます。  
(1P:80g×3本 税込 1,188 円)

純鹿ソーセージ



豚などの畜産肉を使用せず、ぎふ郡上の豊かな自然で育った鹿の肉のみで仕上げました。鹿の旨味とハム職人の熟練の技が活かされた、こだわりの逸品です！  
(1P:30g×6本 税込 1,296 円)

鹿肉チョリソー



「焼き」がおすすめの鹿肉チョリソーソーセージ。ジューシー＆スパイシーで幅広いお酒によく合います。旨味の濃い鹿肉の味わいをぜひご堪能ください。  
(1P:36g×5本 税込 1,340 円)

うま鹿ジャーキー



信州産鹿肉と国産馬肉をブレンドしたジャーキー。香ばしい炭火焼風こがし醤油で仕上げたバカ旨珍味です！※カルパス・スライスも販売しております。  
(1P:30g 税込 538 円)

登録無料のグルメアプリ「ソトメシ」を、  
ぜひご活用ください！

新型コロナウイルス感染症拡大防止による行動規制で大きな打撃を受けた外食産業。

大変な状況を乗り越え、立ち上がろうとする方々の力になりたい。その思いで、ソトメシの開発は始まりました。

飲食店の方が無料で情報を発信（広告）でき、アプリユーザーは行きたいお店を発見できる。

「食べてほしい人」と「食べたい人」の架け橋となり、外で食事をする楽しさを、改めてたくさんの方に広めていきたいと考えています。

今年は外で、たくさんの「美味しいね」の声を聞けることを願って。

現在、公開前のアプリ加盟店を募集しております。登録をぜひご検討ください。

企画・開発・運営：(株)サカツコーポレーション

ソトメシ

WEB サイト・  
加盟店登録  
はこちらから



※外食産業を応援するアプリのため、飲食店様のご登録・サービス利用に関わる費用は一切発生しません。