

ちょっとお役に立つかもしれない情報。

SAKATOPI

2023年 4,5月号



お店の看板ハイボールをつくろう

Let's make a special highball!



食中酒として大人気！今やどこのお店にも必ずあるウイスキーハイボール。いつもの定番品に加えて、ちょっと珍しいハイボールで集客を！という提案です。コロナウイルス感染拡大防止による行動規制がなくなった今、なんととしても「家飲み」から「外飲み」への誘導を図りたいところ。“お店の看板となる一杯”を提供することで「こんなに美味しいハイボールがあるの！」といった発見や「試してみたい銘柄も、1本買いではなく1杯から注文できる！」という喜びを提供し、外食の楽しさを改めて知ってもらうことができます。「あのお店に行けば、あの美味しいハイボールが飲める！」なんて思っていただけのファンづくりを、一緒に行ってみませんか。

01 まずは、美味しいハイボールのつくり方

きりりと冷えたハイボールは、ウイスキー本来の味わい・コクが断然際立ちます。料理の味わいも引き立てる、おすすめの飲み方です。



1. グラスに氷をいっぱいに入れて冷やします。
2. ウイスキーを適量注ぐ。
3. ウイスキーをまぜます。
4. ソーダを加えます。(ウイスキー1：ソーダ3～4)
5. マドラーなどでタテに1回まぜます。
6. 完成。

POINT

炭酸ガスが逃げないように、かきまぜすぎないことがポイントです。グラス、ウイスキー、ソーダはしっかり冷やしておきましょう。

02 世界の5大ウイスキーでこだわりのハイボールを！

大麦の穏やかな風味と甘み。幅広い料理に合う銘柄。

スモーキー感が少なく、ライトでスムーズな味わいのアイリッシュ「タラモアデュー」。その飲みやすさと和洋問わず幅広い食事に合います。チョコレート・スイーツとも相性抜群。

タラモアデュー (700ml：税込 2,750 円)



繊細な和食と合わせたい、きめ細やかな旨味。

サントリーの創業者・鳥井信治郎の最後にして最高の名作「ローヤル」。甘く華やかな香りと、やわらかくなめらかな口当たりで、すっきりとした心地よい余韻が味わえます。

サントリー ローヤル (700ml：税込 3,696 円)



飲みやすさが支持されるスモーキーモルト。

シナモン、キャラメル、はちみつのようなやわらかな香りが特徴の「アードモアレガシー」。肉・海鮮と相性がよく、素材の旨味に負けない、力強い味わいのハイボールがつくれます。

アードモアレガシー (700ml：税込 3,300 円)



自然豊かなカナダ産の、味わい深いウイスキー。

良質な原料でつくられた「カナディアンクラブ」は、すっきりとした味わいと甘い香りが特徴。相性抜群の燻製料理をはじめ、定番のチーズやナッツにもバッチリ合います。

カナディアンクラブ (700ml：税込 1,683 円)



03 世界の5大ウイスキーの原酒をブレンドしたプレミアムワールドウイスキー「碧」

甘く華やかな香りとまろやかな口当たり。厚みのある味わいで、後に心地よいスモーキーさが感じられる「碧」。各国の原酒の個性が織り成す、複雑で豊かな味わいが堪能できます。そんな碧には、ジビエの奥深い味わいがとてもよく合います。日本の豊かな自然を駆け回って育った鹿の肉は畜産肉に比べて身が引き締まり、濃厚な旨味が楽しめます。おすすめペアリングをぜひ一度お試しください。



鹿肉クラコウ



純鹿ソーセージ



鹿肉チョリソー



うま鹿ジャーキー

商品情報

- ・サントリー ワールドウイスキー 碧 A o (700ml：税込 5,500 円)
- ・鹿肉クラコウ (1P:80g×3本 税込 1,188 円 ※2023年5月1日よりメーカー値上げのため、販売価格が税込 1,296 円となります。ご了承ください。)
- ・純鹿ソーセージ (1P:30g×6本 税込 1,296 円)
- ・鹿肉チョリソー (1P:36g×5本 税込 1,340 円)
- ・うま鹿ジャーキー (1P:30g 税込 538 円)



サカツコーポレーションのジビエについて

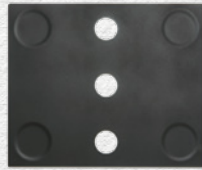
酒と食の楽しさで世の中を幸せにする旬な情報をお届け♪

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。

フライヤーに入れると、最大 50%油を節約。

食用油価格高騰の救世主、オイルファイン。

「毎月の油代がバカにならない...」。「頻繁な油の入れ替えは大変!」といったお悩みに応えるのがこのオイルファイン。最大 50%油を節約できるから、コストや手間をグッと軽減。油も長持ちして、揚げ物料理の質も落としません!



商品名: 食用油改質触媒 オイルファイン
 メーカー: ゼストグレイン株式会社
 代理店: サントリーマーケティング&コマース株式会社
 価格: 39,600 円 / 枚
 寸法: 18cm×22cm / 厚さ: 約 1.5mm / 重量: 約 300g



使用後の品質効果

油の連続利用4日目酸化の状態チェック



オイルファインなし
油に粘り気が増し泡が多い状態に...
 オイルファインあり
粘り気が少なくまだまだ綺麗な状態!

連続利用4日目フライ後の油の量チェック
フライドポテト:45g 揚げ時間:2分



オイルファインなし
油の量が多く、食感がイマイチな状態に...
 オイルファインあり
油の量が少なく、サクサクな仕上がりに!

某居酒屋チェーン店様 ■ エリア: 全国 ■ 店舗数: 28 店舗



「ビュッフェで料理を提供しており、揚げ物の品数が多く、フライヤー一台が毎日フル稼働しております。そのため油の消費もバカになりません。オイルファインを使って確実に半分になりました。全店で採用し提供メニューの品質向上と均一化が達成できると思います。」

※フライヤーの使用頻度、ご利用状況等により効果にばらつきが出る場合がございます。
 ※洗浄は月に一度の煮沸洗浄を推奨、交換目安は約 2 年となります。

導入店舗様の事例

飲食店様ご登録件数 1000 件突破!

たくさんのご加盟を頂き、ありがとうございます。
 引き続き、公開前のアプリ加盟店を募集しております。
 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!

ソトメシとは「食べてほしい人」と「食べたい人」をつなぐグルメアプリです。ご加盟の飲食店様は店舗情報を無料で掲載でき、費用をかけずに広告を打つことができます。クーポンも自由に発行できるため、集客に役立てることも可能です!

※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。

◀ 無料登録はこちら

企画・開発・運営:
 (株)サカツコーポレーション