

ちょっとお役に立つかもしれない情報。

SAKATOPI

2023年 6,7 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

今年の夏は、 ソーダ割りで 盛り上がりソーダ。

ソーダで美味しい！

香り系焼酎



CHILL GREEN

“リラックスする=chill out”がテーマのポタニカル系 麦焼酎。マーガオの爽やかな香りが特徴。



あまみ六調 白ラベル

奄美大島の黒糖焼酎。メープルシロップのようななめらかな甘みと心地よい香りが楽しめます。



ISAINA

リンゴのようなみずみずしい果実の香り。酎ハイ感覚で楽しめる、食事に合う一杯を。

食中酒として今や欠かせない存在となったハイボールのように「ソーダで割る」という飲み方が主流になりつつあります。“日本人はソーダが好き！”と言われる一方で、自由にお酒を楽しむ“飲み方の多様化”が進んでいることも伺えます。その中で今、注目を集めているのが「香り系焼酎のソーダ割り」。“プリン体ゼロ・糖質ゼロ”という焼酎の長所が重宝される、近年の健康志向の高まりや、ここ最近では飲みやすいソーダ割りで「香り系焼酎」をカジュアルに味わう若年層が増加し、ブームに拍車をかけています。こうした現状を背景に、メーカー各社もソーダ割り前提の香り系焼酎を続々とリリース。焼酎好きの方に向けた暑い時期におすすめの飲み方提案、または新たな焼酎ファンを獲得するメニューとして、今年の夏は「香り系焼酎のソーダ割り」を提供してみませんか。

- CHILL GREEN spicy&citrus (濱田酒造株式会社) アルコール分：25% 容量：720ml 参考税込価格：1,419 円
- あまみ六調 白ラベル (株式会社 奄美大島開運酒造 奄美伝蔵) アルコール分：20% 容量：1800ml/900ml 参考税込価格：2,343 円/1,224 円
- ISAINA (宝酒造株式会社) アルコール分：25% 容量：900ml 参考税込価格：1,477 円



国産白桃ピューレを贅沢に使用した「ももきゅん」のピアカクテル。季節感ある夏にピッタリの一杯です！（ももきゅん 90ml + ビール 135ml）

ももきゅん 容量：500ml
参考税込価格：1,375 円

ソフトドリンクメニューも夏仕様に。緑茶1に対して、炭酸水4で割ると美味しいティーソーダが完成。ぜひお試しあれ！



癒し系麦焼酎「ふわっと麦猫」をソーダで割ると吟醸香に近い香りが華やぎます。焼酎初心者や女性も気軽に飲める、飲みやすい一杯がつけれます。

ふわっと麦猫 容量：720ml
参考税込価格：1,650 円

食中酒として人気の高い本格派のワインテイスト飲料、(株)トンゴ飲料の「セレブレドライ」。オレンジジュースと1：1で割るミモザ、セレブレ2：ピーチネクター1で割るベリーニなど、暑い季節に飲みたいおしゃれなノンアルコールカクテルが簡単につくれます。



セレブレ ノンアルコール
スパークリングドライ 容量：355ml
価格：オープン



ソトメシ

無料登録はこちら

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

「食べてほしい人」と「食べたい人」をつなぐグルメアプリ「ソトメシ」。2023年5月時点で1,680件の飲食店様のご登録中！たくさんのご加盟をいただき誠にありがとうございます。ご加盟された飲食店様のお店情報を無料でご紹介。クーポンも自由に発行できるので、集客に役立てることが可能です！ご登録がまだの飲食店様はぜひご検討ください。

希少な天然食材ジビエで、他店との差別化を図るのもアリ!?

野山を駆け回って育った天然のシカ・イノシシは身が引き締まり、家畜肉とはひと味違う“濃い肉の旨味”を味わうことができます。栄養価も高く、鹿肉は高タンパクで脂質が低く鉄分が豊富。猪肉はビタミンB群と鉄分が豊富です。日本の豊かな自然が育んだ希少な天然食材ジビエを集客やリピーターの獲得、メニューのマンネリ化防止にぜひご活用ください。

※ジビエ（フランス語）とは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことを指します。

サカトのジビエ流通事業について▶




venison
鹿肉 冷凍
ポーションタイプ
200g/P



(左) ロースブロック 200g 価格：税込 1,404円、(中央) モモブロック 200g 価格：税込 1,188円、(右) 角切煮込み用パック 200g 価格：税込 1,080円

ジビエ工房：信州富士見高原ファーム



石川県の豊かな自然の中で育った猪の肉を、調理しやすい2mmスライスで販売しております。柔らかな肉質で、赤身の旨味と脂の甘みが楽しめるローススライス・肩ローススライス。程よくジューシーなモモスライス。炒め物、煮物、鍋などさまざまな料理に使用できます。(バラ 2mm スライス 180g/P、ウデ 2mm スライス 200g/P、幼獣モモ 2mm スライス 230g/P も 1 パック税込 1,000 円で販売しております。)



国産ジビエ
認証とは▶



使いやすい規格の鹿肉ポーションタイプ。筋やあま皮をそうじする手間がいらす「大きなブロックを全解凍しないと使えない…」なんてことはありません。希少部位のロース、肉質がやわらかいモモは使いたい大きさにカットしてステーキに！好みの厚さでスライスして焼肉に！角切りは季節の具材と合わせて煮込料理、炒め物に。さまざまな料理に活用いただけます。

boar meat
猪肉 冷凍
スライスパック
125～180g/P



(左) モモ 2mm スライス 180g/P、(中央) ロース 2mm スライス 125g/P、(右) 肩ロース スライス 160g/P
価格：税込 1,000 円

ジビエ工房：GibierAtelier 加賀の國



上記商品のおすすめレシピは、カタログのP5～P8に掲載▶



※ジビエは希少な天然食材のため、時期によって欠品する可能性があります。また商品によっては加工に一週間程お時間を頂く場合がございます。何卒ご了承ください。