

ちょっとお役に立つかもしれない情報。

# SAKATOPI

2023年 8,9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

## 10.24 [Tue] 25[Wed] 10:00 ~ 17:00 の2日開催！ご来場お待ちしております！

### 外食がもっと好まれる 新時代へ。

外食産業における消費回復は依然として緩やか。“コロナが落ち着いて、もとどおり”といかないのであれば、今までの概念を壊すような、新しい外食の喜びをお客様に提案するチャンスです！トレンドを抑えた新しいモノ。集客が期待できる人気のモノ。単価UPが見込める価値あるモノ。まだ出会っていない魅力的な商品やサービスが待っています！下記特設 Web サイトよりご来場登録の上、ぜひお越しください。

**日時** 10月24日(火)・25日(水) **特設 Web サイト**  
10時~17時

**会場** 吹上ホール  
(名古屋市中小企業振興会館)

[ご来場登録・詳細はこちら▶](#)

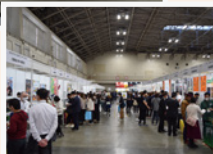


# FoodDrink Expo 2023

## つなぐ ~ 外食の楽しさをもう一度 ~

### FoodDrink Expo とは

繁盛につながる新商品や最新情報を  
飲食業界関係者様にお知らせしたい  
という思いで開催している、酒類・  
飲料・食品・資材の総合展示会です。



### 過去のご来場者様アンケートの感想

- ・お酒だけではなく **飲食全般で勉強になるイベント!**
- ・ **気になっていたお酒や、**
- ・ **「あったらいいな」と思う商品と出会えた!**
- ・ **細かく商品説明をしてくれて分かりやすかった!**

### ウイスキーセミナー

各日 14:30 ~ 15:15 着席 30 名様限定※当日立ち見可



土屋守氏 佐藤一氏  
24日はウイスキー文化研究所 代表 土屋守氏、25日はアサヒビール ウイスキーアンバサダー、ウイスキー文化研究所 マスターオブウイスキーの佐藤一氏をお招きし、日本や世界に見るウイスキーーツーリズムの実際(土屋氏)、日本のウイスキーの波乱万丈の歴史(佐藤氏)を講演頂きます。

### ジビエ講習会

各日 13:00 ~ 13:45 30 名様限定

新たなスーパーフードとして話題のジビエ。カットされた鹿の枝肉を使って、部位ごとの味の特徴や調理のポイント、外食メニューへの応用法等を藤木シェフが解説。美味しいジビエ料理もご試食頂けます。



(一社)日本ジビエ振興協会  
代表理事 藤木徳彦氏

▲ ウイスキーセミナー(着席ご希望)及びジビエ講習会への参加はご予約が必要です。先着順にて定員になり次第締め切りとなります。詳しくは左記特設 Web サイトの専用フォームよりご予約ください。

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)に掲載されている情報は、弊社の営業担当にお問い合わせください。

レモンの次の、柑橘サワー  
へべスサワーのもと

Hebeon Sour

新商品

商品名：へべスサワー  
のもと（期間限定）  
アルコール分：14%

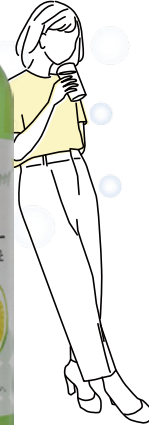
500ml  
参考税込価格 1,408 円  
商品 CD：250316

1800ml  
参考税込価格 3,278 円  
商品 CD：250266

「いつものレモンサワーに飽きた」や、「他の柑橘サワーも飲んでみたい！」といったお客様におすすめです。

生産量の少なさから「幻の柑橘」と呼ばれる宮崎県の特産品「へべス」をサワーに。

レモンサワーとはひと味違う、まろやかな味わいと、ほんのり甘い香りです。思わず「心地酔い」。



〳〵〵な桃のお酒/

〳〵〵華やく麦焼酎/

「ももきゅん」と「ふわっと麦猫」ソーダ割りキャンペーン

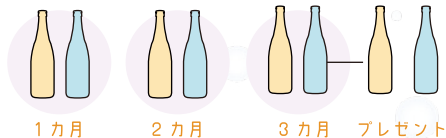
8/21 ~ 9/30  
スタート 終了

.....ソーダ割りで、3 カ月使ってみてください!!.....

ももきゅんとふわっと麦猫を3カ月連続で各1本以上ご購入の飲食店様には、上記商品を3カ月目に1本ずつプレゼント!!



ももきゅんとふわっと麦猫



(左)ももきゅん [500ml]  
参考税込価格：1,375 円  
(右)ふわっと麦猫 [720ml]  
参考税込価格：1,650 円

本キャンペーンお申込みの飲食店様には、ももきゅんソーダとふわっと麦猫ソーダの店内メニューもプレゼント致します! 詳しくはサカツ営業担当まで。

ロックで  
夏の COOL な新提案!  
ワイン!!

キャンペーン  
実施中!

暑い夏におすすめなのが「ロックでワイン」。

氷を入れて爽快に飲めるワインをソムリエが厳選。ワイン好きの方はもちろん、ワインデビューしてみたい方にもおすすめです。今季は、幅広いお客様に新鮮なワインメニューを提案してみたいかがでしようか。

大人気甘ロスパークリングをキンキンで♪

イタリア ピエモンテ産  
天使のアステイ 白スパークリング：甘口 750ml  
ブドウ：モスカート・ピアノコ  
参考税込価格：¥ 1,705

美しいピンクが鮮やかな甘ロソゼ♪

フランス ロワール産  
ミッシェル ローラン  
ロゼ・ダンジュ ロゼ：やや辛口 750ml  
ブドウ：グロロー  
参考税込価格：¥ 1,496

ロックでグイグイ飲めるフレッシュな白ワイン♪

日本 山梨県産  
山梨県産 甲州 白：やや辛口 720ml  
ブドウ：甲州  
参考税込価格：¥ 1,540

モモのような華やかな香りが堪らない♪

南アフリカ ウェスタンケープ産  
ケープ・ハイツ ヴィオニエ 白：辛口 750ml  
ブドウ：ヴィオニエ  
参考税込価格：¥ 1,540

キンキンに冷やして飲める軽やかな赤ワイン♪

日本 山梨県産  
山梨県産 マスカット・ベリー-A 赤：ミディアム 720ml  
ブドウ：マスカット・ベリー-A  
参考税込価格：¥ 1,540

超フルーティ濃厚赤ワインをロックで♪

イタリア フーリア産  
イル・ブーモプリミティーヴォ 赤：フルボディ 750ml  
ブドウ：プリミティーヴォ  
参考税込価格：¥ 1,485

上記よりセレクトされた商品で店内メニューを作成致します。  
サカツ営業担当までお問い合わせください。

SAKAZ 株式会社 サカツ コーポレーション

※上記価格は 2023 年 8 月 1 日現在のものです。  
※本キャンペーンは 9 月 16 日に終了となります。ご了承ください。