

TREND NEWS

トレンドニュース | 新商品や最新スポットなど、様々なトレンド情報。

新商品紹介

『松竹梅白壁蔵「滯」〈BRUT 辛口〉
スパークリング清酒 150ml』
『 // 300ml』

／宝酒造



イエローグリーンのびん、黒とゴールドを基調としたラベルで、高級感と辛口感を演出するとともに、和モダンな世界観を表現しています。全国の業務用ルート・宝酒造 オンラインショップにて先行新発売。

『サントリージャパンプレミアム』

500ml 〈甲州 2017〉〈マスカット・ベリーA 2016〉

750ml 〈マスカット・ベリーA 新酒 2018〉
〈甲州 新酒 2018〉
〈マスカット・ベリーA にごりロゼ 新酒 2018〉

／サントリーワインインターナショナル



国産ぶどう100%ワイン「ジャパンプレミアム」シリーズに新容量500mlボトルが加まりました。750mlは、日本固有品種のぶどうを使用した新酒で、ロゴマークを中央に配した印刷ボトルです。何れも簡単に開栓できるスクリューキャップが採用されています。 ※数量限定発売。



『国士無双 梅酒 720ml』
『 // 利尻昆布梅酒 // 』

／高砂酒造



日本酒ベースの梅酒。「利尻昆布梅酒」は、日本酒で初めての昆布梅酒です。北海道の地図がデザインされた印刷ボトルを採用しています。

『北海道産ブランデー
仕上げ梅酒 500ml』

／札幌酒精工業



ブルーを基調に銀色の粒をあしらった存在感のある梅酒ボトル。キラキラと輝く華やかなパッケージデザインに仕上がっています。

『ネスカフェ 香味焙煎 40g』／ネスレ日本
〈鮮やか ルウェンブリブレンド〉
〈円やか ジャガーハニーブレンド〉
〈濃厚 クンディナマルカブレンド〉



発売20周年を機に、香り・味わい・パッケージを全面刷新。ロゴ彫刻を正面に配置し、3種のバラエティが店頭ですぐ識別できるように、3色のびんを採用しています。

鍋の季節到来！ ～「液体」柚子胡椒～

柚子胡椒と言えば、鍋や汁物に溶かして使うペーストタイプが定番ですが、近年「液体タイプ」が登場し注目されています。液体タイプはサラダ、パスタ、ピザ、揚げ物などオールマイティな使い方ができるのが特徴です。料理に一手間加えたい時に丁度良い、小容量でスリムな形状が採用されています。ピリッと辛い「柚子胡椒」で、身体を温めて寒い冬を乗り切りましょう！



1. YUZUSCO 75g / 高橋商店
2. ゆず胡椒ソース 100ml / ワカヤマ
3. YUZURICH 120ml / 川津食品
4. ユズカ 120g / タケシゲ醤油
5. 大分の柚子胡椒〈辛口〉〈赤マイルド〉 100ml / 蔵工房

老舗酒屋の直営テイスティングバーで世界のワインを！

『Tasting BAR 柴田屋酒店 八丁堀店』

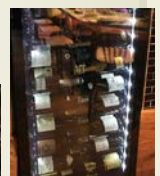
柴田屋酒店は、業務用卸を主とするB to Bビジネスがメインの老舗酒類問屋です。2018年2月、手狭になった神田店より八丁堀に移転。ビールや日本酒など様々なお酒をカウンターで楽しめるモダンなスタイルの角打ちバーとしてリニューアルオープンしました。

暖簾をくぐると、大きな大理石のカウンターテーブルが目に入ります。自社買い付けした海外ワインを含め、店内に在庫しているワインは約600本。酒販のプロならではの豊富な品揃えと知識、リーズナブルな価格に驚かされました。また、店内のボトルの多くは、厳選されたおいしい食事と一緒に味わえます。酒販店内で飲むいわゆる「角打ち」とは全く違った楽しみ方ができるお店です。

■Tasting BAR 柴田屋酒店 八丁堀店

東京都中央区八丁堀1-8-6 カサイビル1F HP: <https://www.shibataya.co.jp/bar/>

ラベルが見える！
インテリア感覚の
ワインセラー。



ソムリエ猿川さんに
サーブいただき
おすすめワイン
の説明を伺います。



人気のクラフトビール。
王冠の下には面白いかけが！