

新商品紹介



TAN・TAKA・TAN GIN (鍛高譚ジン)
オエノグループ/合同酒精

しらぬか
北海道白糠町産の赤シソと、5種類のボタニカルを使用したクラフトジン。高級感のある角びんを採用し、ラベルと印刷で「鍛高譚」の世界観をスタイリッシュに演出しています。

700ml



新橋SLビール
日テレ7

タツコプロがラベルデザインを手掛けた、新橋のオリジナルクラフトビールが誕生！ラベルは、夜のネオン街に照らされたSLが、7色に輝くワンシーンを描いています。

330ml



みやこだ
都田梅酒2019
ときのすみか
はままつフルーツパーク時之栖

自家産南高梅100%使用の梅酒。エレガントで伸びやかなフォルムのびんと、フレッシュな黄緑ラベルの組み合わせが、中味のみずみずしい香りと味わいを表現しています。

300ml

お肉をおいしくする果実のソースシリーズ <ベリーミックス/りんご(レーズン入り)>



アヲハタ 170g

フルーツの新しい使い方提案として、肉用のフルーツソース2種を新発売。スリムなびん形状と幅広のラベルが、使いやすさとインパクトを持たせています。

本格カレーの香りとココ 中村屋 食べるスパイスラー油



110g

「香り」とたっぷりの「具材感」を味わえる“食べるラー油”シリーズに、スパイスラー油が新登場！食べ切りやすいサイズで、ラベルは本格感を訴求しています。

YURA'n スタンダードシリーズ<全5種>



かずみ 数見農園 250ml

和歌山由良町の特産品である五種類の柑橘をジュースにしました。丸みを帯びた小容量びんにブランドロゴをプリントし、可愛いパッケージに仕上がっています。



<ゆらみかん>

<セミノール> <清見> <甘夏> <さつ八朗>

健康効果に注目！栄養の宝庫『生はちみつ』

生はちみつとは、ミツバチの巣から採取し加熱処理や成分を調整せず、そのままびん詰めしたはちみつです。熱を通していないため、栄養が非常に豊富であり、腸内環境を整えたり、免疫力の向上、疲労回復、さらには美肌効果なども期待できるそうです。食べ方も従来のはちみつと変わらず、パンケーキやヨーグルト、ホットミルクなどに加えることができます。生はちみつのようなオーガニック食品は、近年の健康意識の高まりから今後も注目が集まるのではないのでしょうか。

※1歳未満の乳児には、与えないようご注意ください。

1. 国産アカシア生はちみつ×ザクロエキス50g / カルナ
2. 木の蜜のはちみつ漬け120g / KASAHARA HONEY
3. pure honey ライチはちみつ110g / 樹商事
4. Artisan Honey 天然生はちみつ200g / ラウダ
5. 信州安曇野 百花生はちみつ130g / だいにち堂
6. アカシア150g / ツギジイ印の生はちみつ



ヴィンテージ日本酒“現外2020”登場



2019年まで輸出金額が10年連続伸長するなど、日本酒市場が大いに盛り上がる中、国内外問わず日本酒ベンチャー企業が続々登場しています。その中で株式会社 Clearが手がける高級日本酒ブランド「SAKE100」から、2019年5月より発売を開始した『現外-gengai-』に注目しました！

「現外」は、「ヴィンテージ」に価値を見出した再現不可能なオリジナル日本酒です。1995年、阪神淡路大震災により大きな被害を受けた酒蔵で、奇跡的に残ったタンクの中に入っていた「酒母」を使用しています。20年を超える熟成を経たその味わいは、甘味・酸味・苦味・旨味といった要素が複雑に絡み合い、それらが高いレベルで調和しているそうです。「現外」の“ヴィンテージ”という新たな概念は、日本酒の可能性をさらに大きく広げることとなりました。



SAKE100



サケハンドレッド
「SAKE100」は、高級日本酒ブランド
“100年誇れる1本を。”をコンセプトに展開中。

◀ 熟成年数と品質保証を付与したメタリックのギャランティカード

只今、25年熟成の『現外2020』を発売中。

ウェブサイト <https://sake100.com/item/show/6>