

商品紹介



久保田 **スパークリング**
朝日酒造 500ml

きめ細やかな泡立ちとマスカットのような香りで爽快感を楽しめる、米から生まれたスパークリンググライスワイン。細身でスタイリッシュなボトルと、シャンパンゴールドを基調としたラベルが食卓に華を添えます。



白那 **CRYSTAL** 750ml
KURAND / 滝澤酒造

「ハレを彩るスパークリング日本酒」をテーマに生まれた白那シリーズです。高級感あふれるボトルに施された和モダンな印刷と、ご祝儀袋を想起させる水引飾りはハレの日をより輝かせます。

SUNTORY WORLD WHISKY 「碧Ao」
サントリースピリッツ 350ml



世界5大ウイスキーの個性が織り成す、豊かな香味の変化を楽しめるウイスキー「碧Ao」に、350mlサイズが新登場。五角形のボトルは世界5大ウイスキーの原酒をブレンドしたことを表現しています。



Japanese **GIN** 和美人
本坊酒造 700ml

鹿児島島の豊かな自然で育ったボタニカルを取り入れたジャパニーズジン。切子をイメージした彫刻を施したスカイブルーのボトルは、クリアに立ち上がるジュニパーベリーの香りが印象的な酒質を表現しています。

にんにく^{スター}ウ★ソース
ナカバヤシ 120g



文具メーカーのナカバヤシ社が生産したにんにくとオリバーソース社がコラボした、スライスにんにくが入ったウスターソースです。内面に段差がなく、中身を最後まできれいに取り出せる広口びんを採用しています。

かまくらカスタープリン
鎌倉ニュージャーマン



「黄金のミルク」と呼ばれる、ジャージー牛乳を使用したカスタードプリンです。卵の風味豊かに焼き上げられたびん入りプリンは、同社の「かまくらカスター」を彷彿とさせます。

テレワーク普及で濃縮コーヒーに脚光

テレワークの普及により、手軽に飲める本格感のあるコーヒーとして、**濃縮コーヒー**が共働き世帯を中心に人気ようです。無糖タイプや加糖タイプ、キャラメルフレーバーなど様々な商品が発売されています。牛乳や水で割るだけで本格的なラテやブラックが楽しめます。他にも、コーヒーソーダ(炭酸で割る)やアフォガード(そのままアイスクリームにかける)、ゼリーやプリン作りに加えるなどいろいろな使い方ができます。希釈タイプのためコンパクトさやお得感もあり、これから本格化する夏場需要に向けて、ますます脚光を浴びることが期待されます♪

- ① 深川珈琲 『カフェオレベース 無糖』 360ml
- ② 路珈珈(ロココ) ROKUMEI COFFEE CO. 『カフェベース 無糖』 500ml
- ③ 吉田珈琲本舗 『オリジナル カフェラテベース 無糖』 600ml
- ④ 西澤養蜂場 『はちみつコーヒー牛乳のもと』 720ml
- ⑤ CoffeeRoaster&Cafe culmino
『カフェラテベース 寒河江珈琲ブレンド 加糖/無糖』 各250ml
- ⑥ ウエストフィールド 『カフェラテベース 加糖/キャラメル』 各250ml



大阪・難波で楽しむ！ “層が美しい” びん入りスイーツ

大阪市内で飲食店を展開する **MAJIMA 株式会社**は、2021年4月にプリンを主役にしたスイーツカフェ「私のプリン食堂」をオープンしました。同店では、**大阪名物のミックスジュースをイメージしたプリンの他に、わらび餅が入ったミルクドリンク**など、豊富なスイーツを取り揃えています。

味だけでなくビジュアルでも楽しめるびん入りの “映える” スイーツは SNS を通して若者の間で話題を呼び、売り上げも大きく上昇しているそうです。コロナ禍をきっかけに、居酒屋からカフェに業態チェンジした新たな挑戦は、大阪や飲食業界を活気づける存在となっています。



【私のプリン食堂】
大阪市中央区難波千日前 14-17
<https://watashinopurin.com/>