

料飲店販促戦略チーム（MVP）定例会議

1. 料飲マーケットにおける新世代・進化系焼酎の展開

ここ2年程の間に東京の酒場では本格焼酎の人気の高まりをみせています。

人気の要因として考えられるのは、

1. 伝統的な製法を守りつつも、新しい発想で個性的な焼酎を生み出す若手の蔵元が増えている。→ ニューテイスต์としての焼酎ポジションが創りあげられてきている。
2. 芋、麦、米だけでなく、黒糖、そば、栗など原料も多様化し、フルーティーなものからスパイシーなものなど幅広くフレーバーが楽しめるようになった。
3. サワー人気とともにソーダスタイルのビバレッジに馴染み性が出来たため、ロックや水割り、お湯割りといった今までのスタイルだけでなく、ソーダ割り（カクテルベースとしても）が若い世代層や女性にも人気となっている。
4. フードメニューとの相性（ペアリング）のストライクゾーンが広い。
→ 和食だけではなく、中華や、洋食系とも合わせやすい。

などが挙げられます。

また、併せてスタンダードな本格焼酎の人気の上がってきているようです。

もともとの焼酎ファンが居酒屋などで焼酎の品揃えが増えてきたことで、焼酎料飲の機会が増加していることも理由となっているようです。

それに伴って、料飲マーケットでは焼酎を売りとした専門酒場も増加をみせています。

特に、進化系の焼酎の品揃えが多くみられる酒場には若い世代の客層が多く、これからの焼酎マーケットへの期待も感じられそうです。

最近オープンした焼酎酒場の例をいくつか挙げてポイントを見てみます。

1) BAR 鹿乃助

東京都港区浜松町 1-12-12



昼間はこだわりのコーヒーを提供するカフェとして運営し、月火水の夜の時間に本格焼酎を気軽に楽しませるバーポジションの本格焼酎酒場として営業しています。

基本ベーシック系の本格焼酎を軸に常時 30 種類近く揃え、おでんと共に楽しませます。

ビバレッジは生ビール、クラフトビールにハイボールと本格焼酎のみのという本格焼酎に限定した立呑み業態のような、ちょい呑みポジションの酒場です。

揃える焼酎は 3M と呼ばれるプレミアム焼酎からスタンダードなタイプを軸に進化系を合わせて揃えます。



焼酎は芋 5、麦 4、に米と黒糖、酒粕などを揃えています。

呑み方は水割り、ロックにお湯割りで、ソーダ割りはそのまま炭酸ボトル（有料）を提供します。



焼酎のメニュー

ドリンク メニュー	
生ビール(キリン一番搾り)	500Yen
ハイボール(キリンウイスキー陸)	400Yen
今月の麦 / 芋焼酎	300Yen
クラフトビール	700Yen
フード/他 メニュー	
おでん おまかせ5種盛り	800Yen
単品	150Yen~
チーズだっぴい	
PIZZAマルゲリータ(9インチ)	700Yen
生ハム大巻	600Yen
いか塩味焼 / 肉じゃが	
合鴨スモーク	500Yen
ポテトサラダ	
卵焼き	400Yen
ウインナー	
塩豆	
アーモンドチョコレート	300Yen
駄菓子各種	100Yen

本格焼酎 各種		炭酸別200Yen
伊七郎(芋)	百年の孤独(麦)	900Yen
瀬泉(酒粕)		
蒼八(麦)	中々(麦)	700Yen
佐藤(麦)	GLOW EP5(芋)	
鹿野への誘い(極上芋)	メローコマル(米)	
蔵蔵(芋)	大海(芋)	600Yen
小松雪刀(芋)	梅酒	
天路(芋・麦)	萬縁(球磨焼酎米)	
五島麦(麦)	泡盛(黒糖)	500Yen
森鹿毛(麦)	宝山(芋)	
元老院(芋・麦)	白鹿神(芋)	
くろうま(麦)	れんと(黒糖)	400Yen
あらわごぼろ島(芋)	だいやめ(芋)	
プレミアム焼酎(ショットグラス)		
森伊蔵		1300Yen
魔王		1000Yen
村尾		1000Yen
3M呑みくらベセット		2700Yen

フード 14 種類のおでんと日替わりの手作りの惣菜を数点揃えています。
 お酒のアテとしてボリュームもあり満足度も高くコストパフォーマンス
 性も高いおでんは 150 円からのこんにゃくなどから 180 円、200 円の大人
 気の大根や 230 円のシュウマイ巻きやあらびきウィンナーなど揃えま
 す。5 点盛りのおまかせは 800 円で提供しています。



珍しい
 瓢箪のしば漬け



昼間は落ち着いたこだわりのコーヒーを楽しませる店とあって落ち着いた環境が従来の焼酎酒場とはまた異なる大人の雰囲気醸し出しています。

注目ポイント：19 時までのハッピーアワーは生ビール、ハイボール、本格焼酎(芋。麦)のいずれかと本日のお通しで 1000 円のちょい飲みセットが人気です。



価格は今月の焼酎が 300 円とかなりのお得感で提供していますが、基本は 400 円から 500 円、600 円、700 円をボリュームにします。
 話題のプレミアム焼酎 3M はショットで 1000 円、1300 円、飲み比べセットが 2700 円で提供しています。

2) 焼酎 放浪記

東京都杉並区高円寺南 4-49-1

03-5356-7266



古典的な本格焼酎酒場とは異なり、明るくイマドキなシンプルな環境の中でベーシックな本格焼酎と干物を時期にした海鮮から肉までを楽しむ気軽に立ち寄れる本格焼酎酒場です。

高円寺南口の JR 線高架下に並ぶ大衆的な飲食街の一角に店舗は構えます。

ビバレッジは本格焼酎に加えて酒場定番のサワー&茶割り、ハイボールにワインもそろえています。

焼酎メニュー

【芋焼酎】		【黒糖焼酎】	
伊勢吉どん	500 円	朝日	700 円
八幡	500 円	あまみ長雲	710 円
崑六	570 円	龍宮	730 円
蔓無源氏	570 円	長雲一番橋	770 円
山ねこ	580 円	【麦焼酎】	
無濾過たなぼた	600 円	ちんぐ	500 円
サニークリーム	650 円	青一髪	600 円
蔵の師魂	660 円	兼八	640 円
一尚シルバー	660 円	特蒸泰明	660 円
一尚ブロンズ	660 円	【米焼酎】	
豪剛焼酎	660 円	武者返し 25	600 円
焼きいもみとら	660 円	豊永蔵	700 円
なかむら	690 円	あさぎりの花	750 円
謳歌	700 円	武者返し 43	920 円
焼きたて黒瀬	700 円		
潤平新酒	750 円		
山大一	750 円		
フラミンゴ	800 円		
松露 Colorful	800 円		

ビバレッジメニュー

Drink Menu			
生ビール	¥600	レモンサワー	¥500
瓶ビール	¥700	しょっぱい梅サワー	¥500
オールフリー	¥600	すっきりトマトサワー	¥500
		緑茶割り	¥500
角ハイボール	¥500	ウーロン割り	¥500
シンビームハイボール	¥500	ジャスミン割り	¥500
碧ハイボール	¥900	茉莉花ジャスミン茶割り	¥500
グラスワイン 赤	¥450	緑茶	¥400
グラスワイン 白	¥450	烏龍茶	¥400
		ジャスミン茶	¥400
翠ジンソーダ	¥500	コーラ	¥400
梅酒 (ロック/ソーダ/水)	¥600	ジンジャーエール	¥400
		オレンジジュース	¥500

本格焼酎はメニューに乗らない銘柄なども加えて 40 種類以上を揃えていて、その半数以上が芋焼酎という芋、重点の品揃えはオーナーの芋焼酎好きを反映しているということです。

焼酎は話題の進化系も目につきますがスタンダードなオールドタイプが
主軸のようです。



奄美黒糖焼酎 珊瑚ソーダ割り



加那ソーダ割り



人気の進化系焼酎も揃える





エチケット（ラベル）はイマドキ
だが、原点回帰をテーマにクラシックな
酒質を目指した芋焼酎
など こだわりの焼酎も揃えています。



年一回提供される焼き芋で
仕込んだ新酒の芋焼酎
（いずれも田崎酒造）

フードは早出しとしたアテ惣菜をはじめ金目鯛煮付けやブリスモークの
オリーブ着けやかますのひもの、金目鯛のひものといった海鮮類から牛
すじ煮込みなどの酒場定番料理、揚げ物類まで多彩に揃えます。
中には牛タンステーキ網焼きやハラミステーキ網焼きといったちょっと
高級な一品も揃え食の満足度を上げています。推しは産地から直送され
る焼酎との相性も良い干物です。

フードメニューの一例

魚介		肉	
・金目鯛の煮付け	¥900-1,200	・牛すじ煮込み	¥780
・ブリスモークのオリーブ漬け	¥580	・牛タンステーキ網焼き	¥1,600
・エイヒレ	¥680	・ハラミステーキ網焼き	¥2,000
・トロたかつまみ	¥580	・和牛カルビステーキ網焼き	¥2,400
・まぐろとアボカドのユッケ	¥680	・ミックスホルモンの旨辛野菜炒め	¥980
・たこぷつ	¥650	・ヤケン軟骨のゆずこしょう炒め	¥780
・金目鯛のひもの	¥1,180		
・真ほっけのひもの	¥780		
・かますのひもの	¥580		
・ササエのつぼ焼き 1つ	¥500		



牛すじ煮込み



まぐろとアボカドのユッケ



真ホッケのひもの

注目ポイント：本格焼酎を売りにした焼酎酒場でありながら、スタッフは焼酎にそんなに詳しくなく、銘柄の説明やチョイスの説得力が乏しいのが残念です。せめて焼酎メニューにそれぞれの銘柄の特徴やポイントを記載することは本格焼酎チャンスを広げるには重要と思われます。一方で初心者にはハードルが高いようですが好みのタイプを自由に飲みたい客には気軽な酒場と言えるかもしれません。ある意味、従来のスタイルにとらわれずに気軽な焼酎酒場ポジションでもあるようです。

3) つきかけ

東京都目黒区鷹番 3-3-10 090-4221-0702



すぐ近隣で日本酒を軸にサワー&酎ハイなど馴染みの定番酒場のビバレッジと鮮魚や天ぷらなど和の惣菜を揃える学芸大学で人気の酒場「ひとひら」が手がける新業態です。

厳選するこだわりの本格焼酎とオリジナリティにも優れた鶏料理を楽しませる新世代ポジションの本格焼酎酒場です。

ひとひらから近い路地に構える店舗はカジュアルでいて落ち着いた雰囲気大人の酒場らしさを見せます。

ビバレッジは晴耕雨読スダチサワー。中村知覧茶割り、松露 Colorful 紅茶割りの本格焼酎をベースにした3種類のサワーと茶割に2銘柄のハイボール、3銘柄のクラフトビールに3銘柄の日本酒、お祝い酒、温泉水だけがメニューに記載されています。

生ビール	クラフトビール	ハイボール	サワー・茶割り	日本酒	お祝い酒	温泉水
ピルスナーウルケル	MIST ISLAND IPA 柑橘香るIPA	HEHEHE トロピカルなヘイジー	IIIT オリエンタルなウアイツェン	NIKKA FRONTIER	竹鶴	晴耕雨読スダチサワー
1180	1380	1380	1380	680	1280	730
						なかむら知覧茶割り
						730
						松露 Colorful 紅茶割り
						780
						山形 サンタクロースばくれん
						900
						静岡 魂自慢しぼりたて本醸造
						1000
						香川 讃岐くらうでい
						900
						アンリジローエスブリ
						1800
						ローランペリエ
						1600
						寿鶴(1ℓ)
						500

店内の棚にずらりと並ぶ3,40種類以上はあると思われる本格焼酎はオンメニューされず、焼酎のタイプや好み、指名またはお任せを店主に委ねるスタイルです。



焼酎は芋を軸に麦、米、泡盛、黒糖などが揃います。産地では東京八丈島の焼酎なども揃い幅広い焼酎揃えが伺えます。

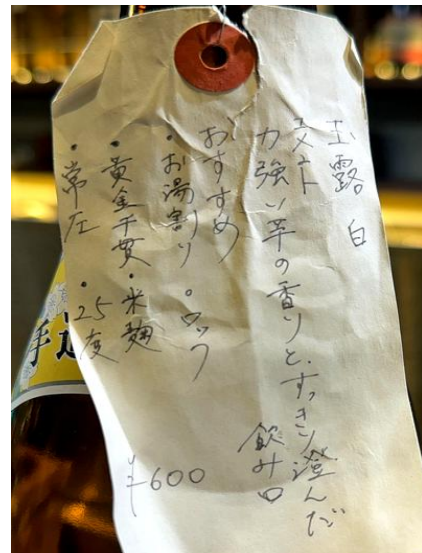
呑み方はソーダ割り、水割り、ロック、お湯割りと好みで選ぶことができます。

サワー&茶割りやお湯割りのほかは備前焼風の大きめの焼き物カップで提供されます。本格焼酎の価格は 600 円からとなります。



麦焼酎という固定概念に捉われないジャンルレスな味わいを目指して作った焼酎 踊る一日
※いずれも GLOW など進化系焼酎で注目される若潮酒造の焼酎

出来立ての一瞬を切り取った新焼酎。フルーティさと香ばしさが重なる new pot



玉露（芋焼酎）でオーダーしたレモンサワー

あえて焼酎のメニューが置かれていないために、スタッフとのコミュニケーションが密になり焼酎の知識が増えて、焼酎のオーダーが進むというメリットがあります。

フードは鹿児島県産のきさ輝地鶏の炭火焼きを看板に和と洋のテイストを活かした創作にも優れた本格焼酎との相性の良い一品を揃えます。きさ輝地鶏がカウンター内の炭火の上で炙り焼きするもも肉の塩焼き、セセリネギ塩焼きなどそれぞれの6種類の部位に季節の野菜を揃えます。名物には、きさ輝地鶏のたたきと仙台麴を添えたサッと炙った鶏レバーパテが人気です。



逸品		炭火焼き	
<p>鶏ささみの一夜干し 780</p> <p>砂肝の黒胡椒和え 680</p> <p>フリソデ西京焼きタコス 1,680</p> <p>手羽と蜜糖院大根のおでん 880</p> <p>手羽先の沙唐揚げ 780</p> <p>白子と松茸の鶏出汁茶碗蒸し 980</p>		<p>きさ輝地鶏 1,580</p> <p>もも肉塩焼 1,580</p> <p>むね肉塩胡椒焼 1,280</p> <p>きさみサビ焼 980</p> <p>せせりネギ塩焼 780</p> <p>つくね 680</p> <p>胡麻沙レバー 680</p> <p>かぶ 680</p> <p>蓮根 680</p> <p>九条葱 680</p> <p>ニラ玉子 780</p> <p>ズッキーニ 680</p> <p>万願寺とうがらし 680</p> <p>神山しいたけ 1,280</p> <p>野菜 1,580</p>	
<p>鶏白湯スープの極楽鍋飯 780</p> <p>春めちやう年熟親子丼 880</p> <p>奄美名物いりこ出汁油豆腐めん 880</p>		<p>名物</p> <p>きさ輝地鶏ももタタキ 1,580</p> <p>むねタタキ 1,280</p> <p>合盛り 2,380</p> <p>仙台麴と鶏レバーパテ 880</p>	
<p>メもの</p> <p>バスクチーズケーキ 680</p> <p>みたらしプリン 580</p> <p>甘味</p>		<p>シャインマスカットとしらすのサラダ 780</p> <p>おからの梅ひじき和え 680</p> <p>月影家のぬか漬け 580</p> <p>本日のお浸し 680</p> <p>茹でたて枝豆 680</p> <p>菊芋と金時にんじんのラベ 680</p> <p>揚げ銀杏 780</p> <p>ズッキーニと味噌節のチユロス 780</p> <p>チリライム衣かつぎ 680</p>	



ささみサビ焼き



せせりネギ塩焼き

注目ポイント：本格焼酎のメニューはなく、本格焼酎初心者にはハードルが高いようなイメージがあります。

一方で新鮮や先入観のない本格焼酎との出会いもあります。また店主とのコミュニケーションや焼酎の知識も深まり、面白さや楽しさを作ることができます。

焼酎はベーシックなタイプから進化系と呼ばれる銘柄に加えて個性的な造りの一本も目につきます。

なかでも 40～45° のスピリッツも人気の傾向にあるようです。

4) 居酒屋 IGOR COSY 代々木上原

東京都渋谷区上原 1-36-15 03-6407-8373



六本木のくいものや楽などを人気の飲食店を展開していたフーズサプライサービスから分離ブラボー・ピープルズの運営する本格焼酎に特化した専門性と創作も優れた料理で焼酎の魅力を楽しませる酒場です。

代々木上原駅のほぼ正面とも言える場所に店舗は構えます。

レンガタイルのビルの外装が一見ビストロのような雰囲気、和の要素が強い本格焼酎のイメージを一新し、新世代系の本格焼酎酒場らしさを醸し出しています。

ビバレッジは約 70 種類以上を揃える芋、麦、米、黒糖、泡盛といった本格焼酎をそれぞれに水割り、ソーダ割りからお湯割り、前割りなどで楽しませます。

ほかには甲類焼酎ベースの定番のサワーにお茶割り、ホッピー、ワイン、日本酒なベーシックな酒場メニューを揃えます。

中にはマルカン酢のビネガーサワーといった個性的なサワーや季節の素材で作る旬のサワーなど広がりや深みのある構成となっています。

また好みの本格焼酎ベースでレモンサワーを作ることもできます。

ビバレッジメニュー

サワー

生レモンサワー	六八〇
生すだちサワー	六八〇
梅干しサワー	六八〇
ガリサワー	六八〇

マルカン酢のピネガーサワー

シヤルドネ生麦サワー	七三〇
カベルネブルーベリーサワー	七三〇
自家製アップルピネガーサワー	七三〇

お茶割り

水出し柚子緑茶割り (by en tea)	六八〇
紅ほうじ茶割り (by en tea)	六八〇
東京麦茶割り	六八〇
茉莉花ジャスミン茶割り	六八〇

ナカソト割り

ホップビー	六五〇
バイス	六五〇
KIMINO 梅子	六五〇
追加ナカ	二九〇

ハイボール

角ハイボール

六五〇

ビール

プレミアムモルツ生ビール	七〇〇
カルダモンビール	八三〇

ワイン

ボトルのみご用意です。

本日のワインはスタッフにお尋ねください。

日本酒

本日の日本酒はスタッフにお尋ねください。

ノンアルコールドリンク

水出し柚子緑茶 (by en tea)	五五〇
紅ほうじ茶 (by en tea)	五五〇
東京麦茶 (by kawahara)	五五〇
シヤルドネ生麦ジュース	六〇〇
カベルネブルーベリージュース	六〇〇
自家製アップルタイザー	六〇〇
浅間コーラ	七〇〇
草譯レモンソーダ	七〇〇

本格焼酎

常時七〇種類程をご用意しております。

記載の無い焼酎はお気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

六代目百合(芋/鹿児島)	六九〇
大和桜(紅芋/鹿児島)	七八〇
なかむら(芋/鹿児島)	七〇〇
岳六(芋/宮崎)	六九〇
山ねこ(芋/宮崎)	六九〇
山猿(麦/宮崎)	六九〇
山翡翠(米/宮崎)	六九〇
だいやめ(芋/鹿児島)	六九〇
赤兎島(芋/鹿児島)	七〇〇
青兎島(芋/宮崎)	六九〇
トヨノホシ無濾過(麦/大分)	七〇〇
極楽(米/熊本)	六九〇
龍宮(黒糖/鹿児島)	七〇〇
やまかわ(泡盛/沖縄)	七三〇

本格焼酎の飲み方

本割りとソーダ割りはワイングラスで提供いたします。
本格焼酎本来の香りをお楽しみください。

Ice

ロック/水割り/ソーダ割り

金魚/河童	＋五〇
紅ほうじ茶/柚子緑茶/東京麦茶	＋一〇〇

Hot

お湯割り

昆布/梅/こぶ茶/梅こぶ茶	＋五〇
レモングラスほうじ茶/きび糖レモン	＋一〇〇

前割り焼酎

本日の銘柄はお尋ねください。

What's Maewari?

前割りととは二日〜七日間事前にお水で割った
本格焼酎の伝統的なスタイルです。
まるやかな舌触りをストレートでお召し上がりください。

価格はすべて税込み価格です。

それぞれの本格焼酎の魅力を身近で気軽に楽しむポジションに仕上げています。

焼酎はソーダ割りと水割りがワイングラスで提供というおしゃれ度の高い進化系スタイルです。



最近人気の GLOW ソーダ割り



同じ若潮酒造の芋、麦のブレンド
焼酎 跳ねる一日ソーダ割り



トヨノホシ常徳屋 麦焼酎ソーダ割り 玉露芋焼酎 ソーダ割りカットレモン

本格焼酎はスタンダードで伝統的なタイプの銘柄から若い世代や造り手による爽やかなテイストが多い進化系と呼ばれるタイプのものまで揃い、それぞれの個性や違いの面白さを堪能させています。

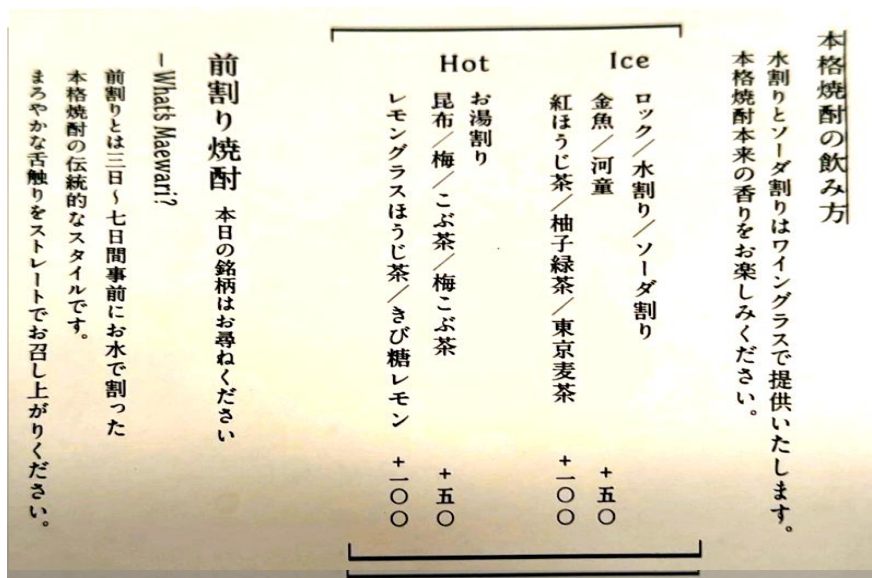
本格焼酎の価格は 690 円からです。



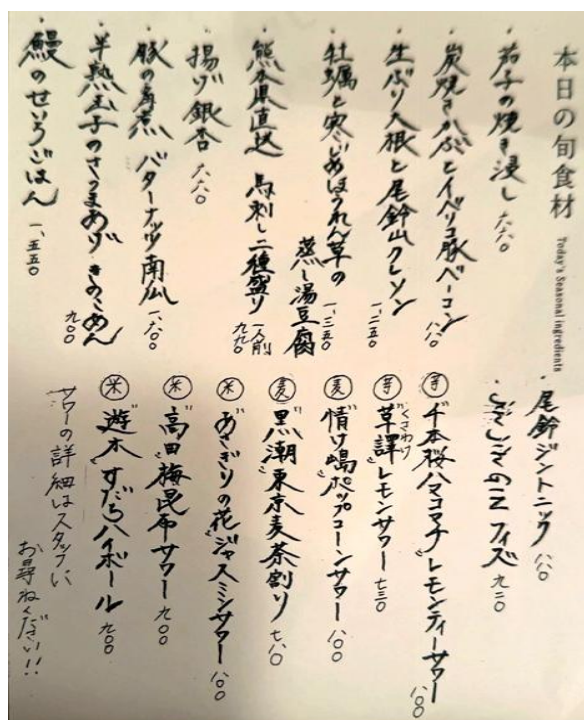
国分焼酎 米焼酎 40 度 芋焼酎 38 度 麦焼酎 40 度

SGグループ、世界的なバーテンダー後閑（ごかん）信吾氏監修によるバースペックのこだわり焼酎も用意されています。

本格焼酎の飲み方が説明されています。

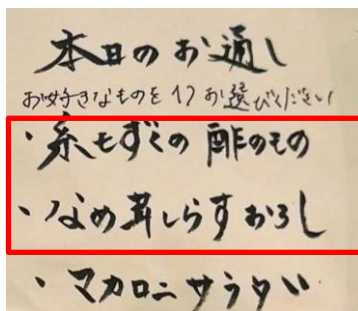


中には酒粕味噌や塩麴といったテイストのみならず体にも優しいという最近改め注目されている自然の調味料が使用されています。



冷 菜		
冷やしガリトマト	塩麴クリーム添え	六八〇
ズワイガニとマルカボネのボテトサラダ		八五〇
長谷川農産のマツシユルムサラダ		八八〇
自家製なめたけの出汁奴		六八〇
酒のあて		
甘エビと茗荷の酒粕味噌		七五〇
白イチジクバター	焼酎風味	八〇〇
温 菜		
雲丹のせ豚焼売	ライムリーフの香り	二二〇〇
半熟玉子のさつま揚げ		八〇〇
旬の蒸し野菜	自家製ごま味噌	六八〇
長谷川農産のマツシユルムコロッケ		九〇〇
炭火焼き		
黒岩土鶏のたたき		一八八〇
もも豚の西京味噌焼き		二八〇〇
メ		
桜エビと尾鈴山クレソンのせいろごはん		二二〇〇
黒岩土鶏	ひとくち鶏にゅう麺	六八〇
デザート		
酒呑チョココレートムース		六五〇
※その他にも旬のメニューをご用意しております。一杯からお気遣いくださいませ。		
サウー		
生しそサウー		六七〇
生すだちサウー		六七〇
梅干しサウー		六五〇
ゴリヤサウー		六八〇
マルカン 隣のビネガーサウー		
シヤドネ生薬サウー		七〇〇
カベルネフルーベリサウー		七〇〇
自家製アップルビネガーサウー		七三〇
お茶割り		
本出し梅子緑茶割り(市販)		六七〇
紅はうじ割り(市販)		六七〇
東洋茶割り		六七〇
ナカソト割り		
サッピ		六八〇
パイヌ		六八〇
MEIN 梅子	追加ナカ	二八〇
本格焼酎		
宮崎七〇焼酎(ご用達しております。)		
記載の無い焼酎はお気軽にお尋ね下さい。		
六代目百合(芋／鹿児島)		六八〇
大和坂(紅芋／鹿児島)		七八〇
崑六(芋／宮崎)		六八〇
山む(芋／宮崎)		六八〇
山旗(麦／宮崎)		六八〇
山霧野(米／宮崎)		六八〇
だいやめ(芋／鹿児島)		六八〇
赤虎尾(芋／鹿児島)		七〇〇
トヨノホシ 無濾過(麦／大分)		七〇〇
極寒(米／熊本)		六八〇
龍宮(黒糖／鹿児島)		

お通しにもこだわりをみせます。



→



長谷川農産のマッシュルームサラダ

牡蠣と寒じめほうれん草の蒸し湯豆腐

スタンダードなタイプの焼酎とのマッチングを意識した一品もありますが全体的には新世代系の焼酎とのマッチングを意識した創作性にも優れたフードが揃います。

進化系本格焼酎というニュースペックでナチュラル感の高いお酒とのマッチングがしっかりと意識された料理として、クオリティ感のある仕立てとしています。

注目ポイント：本格焼酎のソーダ割りは提供の際には本格焼酎と氷をシェーカーでシェイクし、後にワイングラスに注ぎ、さらにソーダで割り

ほどよい温度に仕上げるという独自のスタイルで提供します。

氷を入れないことで冷たくなりすぎず、薄くもならず、選んだ焼酎自体の個性や特徴を壊すことなく楽しませます。

焼酎はメニュー掲載のほかにも店内の棚にもずらりと並び、客の好みのタイプをチョイスすることや呑み方の提案などもサポートしています。ちなみにマルカン酢サワーに使用されるマルカン酢は同社の代表の系列企業（上昇気流）です。

5) 焼酎あんど (Sho-chu ando)

東京都中央区八重洲 2-2-1 (ミッドタウン八重洲 2F) 03-62620-6181



東京ミッドタウンやヤエスパブリックに9月オープンヤマネ肉店ブランドを運営するサブコンが「焼酎をもっと自由に、もっと気軽に」をテーマに誰もがホットあんどできる、大人のための場所としてオープンさせた酒場です。

ビバレッジはスタンダードな本格焼酎からフレーバー系と呼ぶ新世代・進化系焼酎、国産ウイスキーまで揃えて専門性の高い酒場らしさを作っています。



本格焼酎は約60種類近くのオンメニューされている銘柄に加えて店長の隠し焼酎などメニューに乗らない銘柄まで120種類近くを揃えています。

焼酎の素材の8割は芋焼酎というやや芋焼酎マニアックとも言える構成となっています。

スタンダードな焼酎の中には幻とも呼ばれる超プレミアムブランドも揃えています。

プレミアム芋焼酎
焼酎好き垂涎、幻の一本(ロック・お湯割り)

<p>森伊蔵 <森伊蔵酒造> 1,800円 素朴さと知れた手に入らないプレミアム焼酎。なめらかなトロみがあり、風味のバランスに優れた極上品</p>	<p>魔王 <白玉醸造> 1,500円 プレミアム焼酎3Mの1銘柄。香やかに香り立ち、豊かな余韻を残す酒。まさに名門の粋</p>
<p>村尾 <村尾酒造> 1,500円 "幻の芋焼酎"のひとつ。ほのかな甘味とまろやかなのどかに、独特のドライ感、キレのよさを兼ね備えた、じつに深みのある味</p>	<p>佐藤 <佐藤酒造> 1,200円 ガツと濃厚な味わいをもつやまー方で、熟成によって糖質をゆめゆめろみを取り除いた</p>
<p>魔王 <佐藤酒造> 1,200円 とても飲みやすく、芋焼酎初心者から焼酎通まで幅広い層の支持を博しています</p>	<p>月の中オールドラベル 35度 <岩倉酒造> 1,300円 「月の中」を醸造のままで長期貯蔵した超プレミアム焼酎。熟成によりまろやかさを増した限定品</p>

プレミアム芋焼酎「3M」飲み比べセット (ロック) 3,800円
幻の3M、森伊蔵・魔王・村尾を贅沢に味わう飲み比べセット。「飲んでみたかった!」という方にもおすすめ! 豊富な種類の芋焼酎、それぞれの香りの違い、味わいの変化を是非お試しください。

飲み方はソーダ割り、水割り、ロックがおすすめとなっています。
 特にお勧めとなっているのはソーダ割り（ハイボール）です。

フレーバー焼酎
 飲んだことある??
焼酎ハイボール
 フレーバー焼酎のソーダ割り

果物やハーブ、スパイスなどがふわっと香る新感覚の焼酎は初心者にもおすすめ! 名前やラベルも可愛いものが多く、ビビッとくるインスピレーションで選んでも◎実は遊び心に満ち溢れた焼酎の世界。あとは自由に楽しんだもん勝ち!

もっとなお、もっと楽しく。

月替わり飲み比べセットあります! ご注文はスタッフまで

※都内で飲めるのはここだけ!

〔麦〕極〜KIWAMI〜 <若潮酒造> 1,200円
 2002年製造シェリー樽熟成の23年もの。ブランドのような芳醇な香りと味わいはまさに「極」

〔芋〕TROPICAL TIGER 880円 <小正醸造>
 まるで南国果実のようなトロピカルで華やかな香りが漂い、その先にはビターな余韻を感じるフレーバー系焼酎

〔芋〕麦 歩く一日 770円 <若潮酒造>
 オーク樽熟成の芋焼酎と、シェリー樽熟成の麦焼酎をブレンドしたバナナのような甘みとナッツを想わせる

〔芋〕DAIYAME 770円 <濃田酒造>
 独自の熟成法で香気を十分に引き出した、さつまいも「香熟芋」を使用瑞々しいライチを想わせる甘い香り

〔米〕メローコヅル 770円 <小正醸造>
 米を原料とする原酒を全量樽樽に貯蔵して熟成させたまろやかな口当たりとコクのある味、芳醇な香りが特徴

〔芋〕彩響 770円 <尾岸酒造>
 清酒酵母を使用し低温発酵させた、まるで青リンゴのような爽やかな香り漂う、まったく新しい芋焼酎

〔麦〕きみはオオカミ。 990円 <泉政酒造>
 国産ジャスミン茶にたっぷり浸漬。まるで夜風のようにふわっと香る、無糖ですっきりとした味わい

焼酎ハイボール
 フレーバー焼酎のソーダ割り

〔芋〕GLOW05 880円 <若潮酒造>
 「酒屋が選ぶ焼酎大賞」芋焼酎部門3連覇達成、製法は全て社外秘。香り高く驚くほどフルーティー

〔芋〕Peace 770円 <若潮酒造>
 地元で愛される芋焼酎(白苔湖)のシェリー樽7年熟成もの、樽熟成からなるフルーティーな甘みと芋焼酎の本

〔麦〕EMO T 990円 <井上酒造>
 香るアールグレイ紅茶のスピリッツ、エモティー専用の茶葉と国産ベルガモットビールでつくられた特注品

〔芋〕麦 跳ねる一日 770円 <若潮酒造>
 芋焼酎と麦焼酎に、ゆずの皮と果汁で香りつけた心が跳ねる1本

〔麦〕躍る一日 770円 <若潮酒造>
 熟したバナナやチェリーブランドのようなリッチな香りと、チョコレートケーキのようなビタースイートな余韻でココロが躍る1本

〔芋〕笑う一日 770円 <若潮酒造>
 無農薬の生薑でワイン酵母の芋焼酎に香りつけたお酒。焼酎のフルーティーさと、生薑のスパイシーでフローラルな香りで笑顔が溢れる1本

〔芋〕フラミンゴ オレンジ 880円 <国分酒造>
 瑞々しい洋梨とオレンジの詰め合わせの様なフルーツと共に紅茶のような香りも

〔芋〕クールミント グリーン 880円 <国分酒造>
 ミントを思わせる爽やかな香りと、バナナを使ったアイムのような甘味

〔麦〕サニークリーム 880円 <国分酒造>
 開栓の瞬間から感じられる、濃厚なバナナの香り。グラスに注ぎ水と触れ合うことで、メロンの香りも顔を出す

〔麦〕CHILLGREEN bitter&tropical 880円 <濃田酒造>
 「ホップ」が甘く爽やかに香る「ボタニカル系焼酎」ピンクグレープフルーツのような爽やかな柑橘香

〔麦〕CHILLGREEN spicy&citrus 880円 <濃田酒造>
 マーガオの持つ柑橘香と山椒のようなスパイシー感、今までにない新感覚の香気を醸成したボタニカル系焼酎

〔芋〕霧島NO.8 880円 <霧島酒造>
 マスカットやみかんを思わせる、新鮮な果実感が特長の本格芋焼酎。「フルーリーエレンジス」な味わい

実際に、お客さまのほとんどがソーダ割りのオーダーで、やはり進化系と言われるフレーバー、スパイス、フルーティ系の焼酎にはよりソーダ割りが呑みやすいそうです。

たまに焼酎ファンの方がロックでのオーダーもあるそうで、呑み方の多様性もあるところが今後、本格焼酎の強みとなりそうです。



その日のちょい飲みセットの焼酎（どちらか選択できる）



今月の飲み比べセット（新酒）

各焼酎のポーション（量）は90ml ロックで提供なので、チェイサーとしてソーダをオーダーします。（途中からソーダ割りで楽しめる）

進化系の焼酎の多さが目立ちますが、若い世代のお客さまも意識された品揃えで、また、エチケット（ラベル）のアート感もあってコンパクトなお店ながら存在感を創り上げています。



まだ、オンメニューされていませんが、「2026 HINODE UMA」という焼酎のボトルです。ラベルには「Rise」、「Vintage」、「Classic」といったテーマがつけられています。

「焼酎のある新しい日常」をコンセプトとする最近注目されている若潮酒造が 2026 年の干支をテーマにした焼酎です。



同じく若潮酒造の麦焼酎「極 -KIWAMI-」は、シェリー樽で 5 年間貯蔵された麦焼酎をさらに 15 年以上熟成させたレアものです。



焼芋焼酎 農家の嫁と 明るい農村の進化系焼酎 Silk Sweet



霧島酒造の進化系焼酎 KIRISHIMA 8 は洋食での楽しみ方も提案していて、ソーダ割りがお勧めとなります。

フードコート(店舗カウンターのほかフリースペースのテーブル席が有り)という立地もありボトルとデキャンタ(300ml)のボトルセットも用意しており、幅広いニーズに対応しています。

フードはボリューム感のある人気のおでんと串揚げにすぐ出る酒場定番のアテから九州産の食材で作るこだわりの一品まで多彩に揃えています。

串揚げにはプリプリエビチリや麻婆飯茄子など創作性も高いユニークな一本になっています。

また芋焼酎の名産地の鹿児島県の銘柄豚の桜島美湯豚のウインナーや焼売なども用意されて、より焼酎を楽しめます。

串揚げ

気付くと「もう1本」と手が伸びてしまう串揚げは、サクッと香ばしく、驚くほど軽やか。その秘密は身体に優しいエクストラバージン大豆油。上質な油でカラッと揚げた串揚げはサラッと軽く、夜の一杯をより楽しい時間に。

<p>おすすめ</p>  <p>串揚げおまかせ5本 1,100円 <small>お好きなおまかせ5本盛り合わせ(写真は一例です)</small></p>	<p>単品</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>プリプリエビチリ <small>プリプリのエビにはチリソース</small></td> <td style="text-align: right;">320円</td> </tr> <tr> <td>プチプチ子持ちししゃも <small>お漬物をたっぷり使った和風タルタルソースで</small></td> <td style="text-align: right;">240円</td> </tr> <tr> <td>れんこんはさみ揚げ <small>すり身を挟んで明太マヨ</small></td> <td style="text-align: right;">240円</td> </tr> <tr> <td>ホクホク焼き芋 <small>一口サイズの焼き芋にはハニーマスタードソース</small></td> <td style="text-align: right;">190円</td> </tr> </table>	プリプリエビチリ <small>プリプリのエビにはチリソース</small>	320円	プチプチ子持ちししゃも <small>お漬物をたっぷり使った和風タルタルソースで</small>	240円	れんこんはさみ揚げ <small>すり身を挟んで明太マヨ</small>	240円	ホクホク焼き芋 <small>一口サイズの焼き芋にはハニーマスタードソース</small>	190円	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>ねっとり里芋 <small>お出汁で炊いたとろとろ里芋</small></td> <td style="text-align: right;">220円</td> </tr> <tr> <td>まァ！ボーナス！ <small>麻婆茄子の最終形態</small></td> <td style="text-align: right;">190円</td> </tr> <tr> <td>オリーブ <small>アンチョビチーズ</small></td> <td style="text-align: right;">220円</td> </tr> </table>	ねっとり里芋 <small>お出汁で炊いたとろとろ里芋</small>	220円	まァ！ボーナス！ <small>麻婆茄子の最終形態</small>	190円	オリーブ <small>アンチョビチーズ</small>	220円
プリプリエビチリ <small>プリプリのエビにはチリソース</small>	320円															
プチプチ子持ちししゃも <small>お漬物をたっぷり使った和風タルタルソースで</small>	240円															
れんこんはさみ揚げ <small>すり身を挟んで明太マヨ</small>	240円															
ホクホク焼き芋 <small>一口サイズの焼き芋にはハニーマスタードソース</small>	190円															
ねっとり里芋 <small>お出汁で炊いたとろとろ里芋</small>	220円															
まァ！ボーナス！ <small>麻婆茄子の最終形態</small>	190円															
オリーブ <small>アンチョビチーズ</small>	220円															
 <p>串揚げ3本盛り A 700円 <small>・「プリプリエビチリ」・麻婆茄子の最終形態「まァ！ボーナス」 ・和風タルタルソースの「プチプチ子持ちししゃも」</small> </p>	 <p>串揚げ3本盛り B 650円 <small>・和風タルタルソースの「プチプチ子持ちししゃも」 ・お出汁で炊いた「ねっとり里芋」 ・アンチョビチーズ風味の「オリーブ」</small> </p>	 <p>串揚げ3本盛り C 600円 <small>・麻婆茄子の最終形態「まァ！ボーナス」 ・ハニーマスタードソースの一口サイズ「ホクホク焼き芋」 ・すり身を挟んだ「れんこんはさみ揚げ」・和風マヨソース</small> </p>														

また幻の焼酎 3M の飲み比べ(3800 円)、国産ウイスキーの飲み比べ(3000 円)にカウンター現地のちょい飲みセット(本日の焼酎一杯とおつまみ 1000 円)があります。

ポーションは基本 1 杯 90ml とあり、CP (コストパフォーマンス) も高く焼酎初心者のみならず焼酎ファンにも人気のセットです。価格は 660 円からで 770 円、800 円をボリュームにしています。

進化系焼酎の品揃えはかなりのもので、新しい焼酎ファンづくりがかなり意識されているようです。

～まとめ～

今後、東京の居酒屋では焼酎の取り扱いはさらに増加、多様化していく可能性が高いと考えられます。

理由に一つとしては、焼酎が持つ提供スタイルの多様性と、お店の営業的な(コスト)メリットの一致度が高いことです。

マーケットからは、

1. 消費者の多様なニーズとトレンドの変化

フルーティ系・フレーバー焼酎の人気：若い世代や女性を中心に、フルーティで華やかな香りの焼酎や、ボタニカル系の焼酎といった新しいテイストの焼酎が人気を集めています。

新しい世代のお客さま層の開拓も狙って、焼酎メニューの拡充が期待されています。

また、飲み方の多様化(ソーダ割りなど)で、以前は焼酎本来の味が楽しめなくなるなど邪道扱いだった本格焼酎のソーダ割りが、今では一つのスタンダードスタイルとして人気となっています。

様々な飲み方が提案できることで、消費者の選択肢が広がり、食事とのペアリングも容易になってきています。

このようなマーケット背景からも、また、焼酎が持つヘルシー感からも新しい焼酎料飲スタイルの展開が拡大されと考えられます。

※進化系の焼酎と合わせてスタンダードな焼酎も見直され、特にお店のおすすめなどで焼酎料飲の機会が増加してきているようです。

進化系としての ISAINA はソーダ割りだけではなくロック&ソーダチェイサーでの提供も変化がわかりMD特化力を活かそうです。

また一刻者はハイクオリティスタンダードな焼酎として若い世代層にはソーダスタイルを推しとして売りにしたいところです。(○○○ソーダのようなネーミングがあるとよりいいと思います)(デキャンタ《3 杯分程度》&ソーダの提供も面白いと思います)

2. 料飲店マーケットレポート：注目繁盛店情報（古典酒場）

店名：居酒屋 関所

住所：東京都

電話：03-3872-4168

営業時間：16:30-23:30（月～土）

定休日：日、祝日

坪数／席数：約 25 坪 約 70 席

想定客単価：約 2500-3500 円



鶯谷の老舗（オープンから 28 年）として人気が高く、常連が多い大衆酒場です。

※鶯谷といえば、上野や日暮里といった主要駅に挟まれながらも、独特の雰囲気があり、古くからの歓楽街もあって昭和レトロな街を感じます。また、酒場では江戸時代から続く酒問屋が居酒屋になったといわれる「鍵屋」や、創業 75 年となる立呑み（奥には椅子席）「ささのや」など、名店があります。

居酒屋 関所が売りとするのは新鮮な刺身や海鮮料理で CP が高いこともあって一人のお客さまからグループ利用と幅広いお客さまが利用しています。

また、ビバレッジでは、圧倒的にボトルキープ率が高く、常連率の高さを表しています。

ビバレッジメニュー

サワー&カクテル チューハイ 300円(330円) 緑茶ハイ 320円(332円) ウーロンハイ 320円(332円) 宇治抹茶ハイ 400円(410円) レモンサワー 350円(383円) 青りんごサワー 350円(383円) カルピスサワー 350円(383円) 梅酒サワー 350円(383円) ライムサワー 350円(383円) あんずサワー 350円(383円) しそサワー 350円(383円) かぼすサワー 350円(383円) 梅干チューハイ 430円(473円) 生レモンサワー 450円(495円) 生グレープフルーツサワー 500円(550円) シークワーサーサワー 380円(418円) カシスソーダ 400円(440円) カシスオレンジ 450円(495円) カシスウーロン 450円(495円)	焼酎 <small>※グラスの飲み方は、ウーロン茶割・緑茶割・水割・炭酸割・お湯割・ロック ※ボトルの水・お湯各100円(110円) 梅干150円(165円) 炭酸 600cc</small> 極上(宝焼酎) 360ml飲み切りボトル 980円(1,078円) 純 ボトル 1,800円(1,880円) 全量芋焼酎 一刻者(赤) グラス 500円(550円) ボトル 2,600円(2,800円) 黒霧島 グラス 400円(440円) ボトル 2,200円(2,420円) 二階堂 グラス 400円(440円) ボトル 2,200円(2,420円) 銀座のすずめ グラス 500円(550円) ボトル 2,600円(2,800円) 本格米焼酎(オーク樽貯蔵) グラス 500円(550円) ボトル 2,600円(2,800円) ワイン やわらぎ300ml (赤・白)各700円(770円)	日本酒 高清水(1合) 400円(440円) 高清水(冷酒300ml) 800円(880円) 果実酒 <small>※炭酸割は+50円(55円)となります。</small> 梅酒 400円(440円) あんず酒 400円(440円) かぼす酒 400円(440円) ホッピー ホッピー(白/黒)セット 各430円(473円) 追加(中) 220円(242円) (外) 220円(242円) ソフトドリンク ウーロン茶 300円(330円) 緑茶 コーラ カルピスソーダ オレンジジュース カルピスウォーター
---	--	--



キープされたボトルが並ぶ棚（一部）



メニューにはないが一刻者のボトル

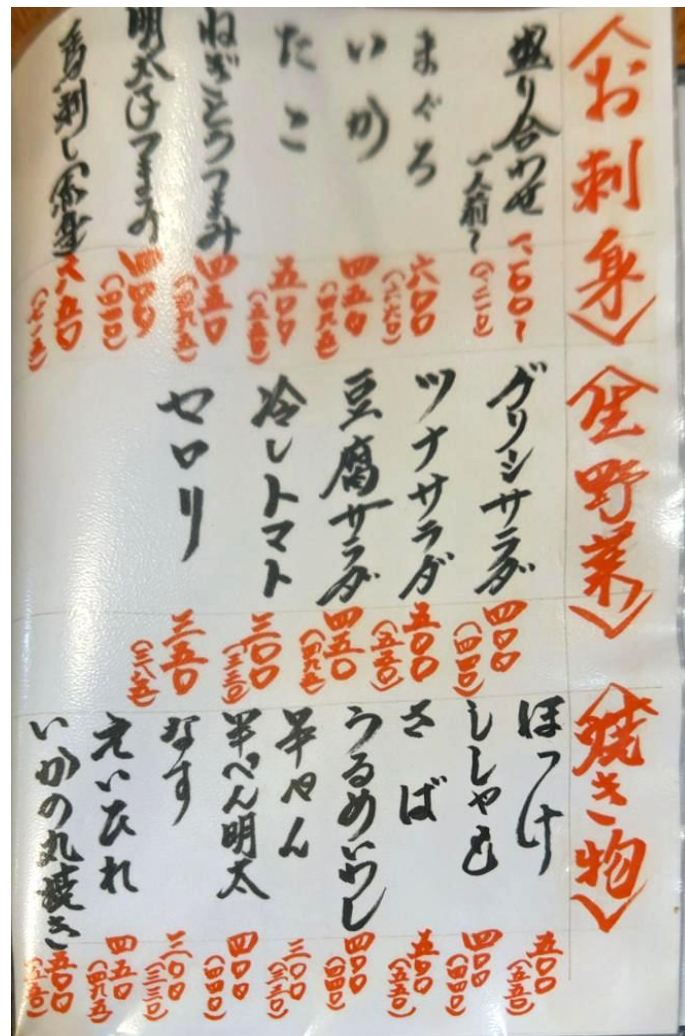
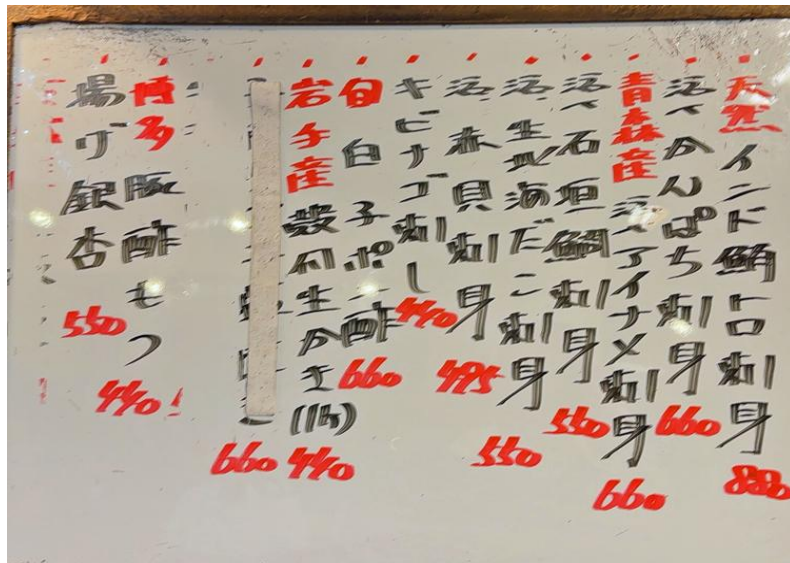


極上宝焼酎 360ml は飲みきりボトルとして提供されます

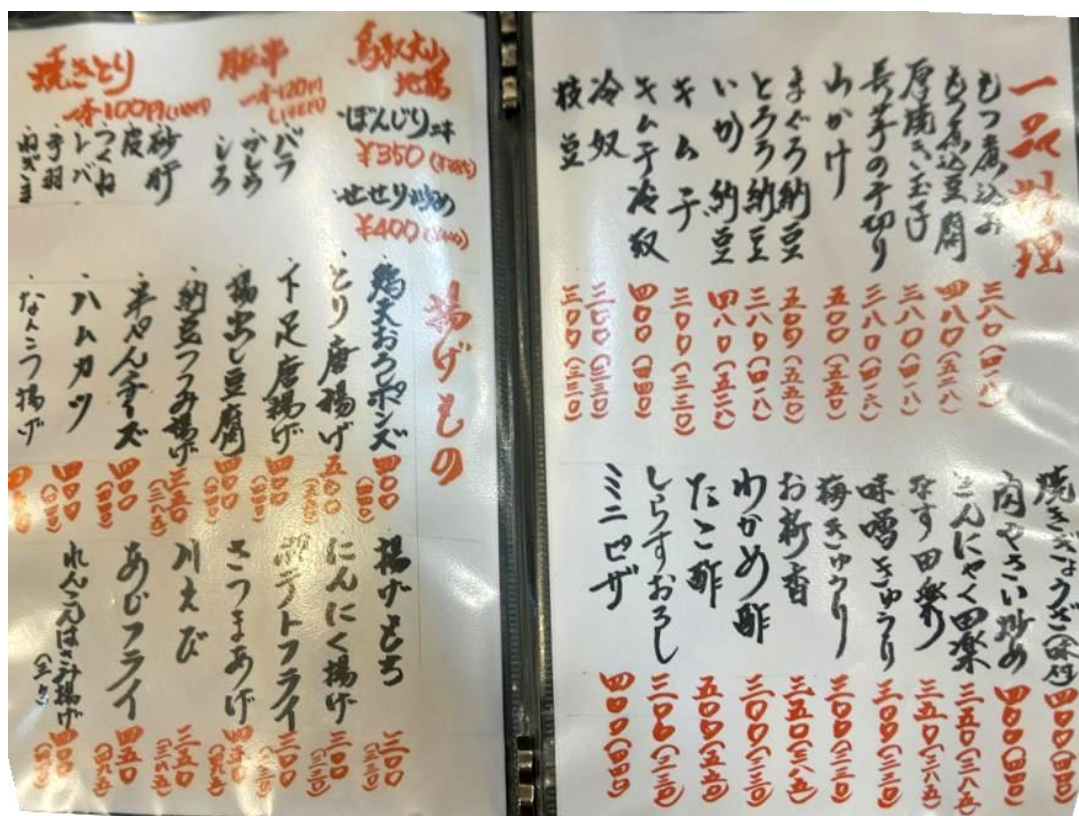
シロップ入り
ワンカップ
の提供も
あります



当日のおすすめメニュー



古典大衆酒場のメニューには、お客さまに繋がる＝常連づくりのメニューが多くあり、参考度が高いです。



〆としては、お寿司 700 円、1000 円や巻物寿司が 170 円から 370 円、おにぎり、焼きおにぎり 200 円、焼きそば、焼うどん 480 円にお茶漬け各 400 円が用意されます。

注目ポイント：長年培った酒場力がメニューからも感じられ、ビバレッジの売りメニュー

ーとしての絞り込み（一部メーカーメニューもあるが）、さらにボトルキープにも力を入れているところ（常連づくり）が今後の酒場づくりに大きなヒントとなりそうです。

3. プレゼン協力体制

業務用酒販店、外食企業へのプレゼン協力体制（資料提供、同行商談）をスタートします。

外食コンサルタントの視点から外食市場環境やビバレッジトレンド、そこからつながる宝商品の必要性を語らせていただき、商品提案パートへの橋渡しをいたします。

[お知らせ - 【業務用】外食コンサルタント「スーパーゾーン」プレゼン協力体制開始と依頼方法について... \(takara.co.jp\)](https://takara.co.jp)

■申請方法

指定フォーマットに必要事項を記載の上、営業部 真島まで提出・依頼

<留意点>

- ・最短の日程候補 1 ヶ月前までにご提出ください。
- ・同行商談の場合、スーパーゾーンの持ち時間目安は 15 分程度です。
- ・資料は開催日の 1 週間前までにご提出いたします。
- ・首都圏エリアは交通費不要。その他エリアは交通費、（宿泊費）が必要になります。

※精算はスーパーゾーンが立て替えし、請求書を担当者まで発行。

翌月末振込にて処理

■その他

資料、視察店情報のみの提供も可能です。

※次回定例会議（予定）2026 年 01 月 日（ ） 15：30-16:30

次回 MVP 資料テーマ：（予定）：後日ご連絡いたします。

※マーケットの状況によってテーマ変更させていただくこともあります。