

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が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。→ ニューテイスト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も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、おでんと共に楽しめます。

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(キリンウイスキー氷)	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	800Yen
单品	150Yen~
チーズたっぷり	
PIZZAマルゲリータ(9インチ)	700Yen
生ハム大根	600Yen
いか旨味焼/肉じゃが	
合鴨ステーキ	500Yen
ポテトサラダ	400Yen
罪焼き	
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

※全商品 本体価格
※税込 600円~400円頂きます。

本格焼酎 各種		
伊七郎(芋)	百年の孤独(麦)	900Yen
舞祭(酒粕)		Yen
萬八(麦)	中々(麦)	700Yen
佐藤(麦)	GLOW EP5(芋)	Yen
鹿界への説(飯上芋)	メローコムル(米)	
萬亞(芋)	大海(芋)	600Yen
小松寿乃(芋)	梅酒	Yen
天誅(芋・麦)	萬縁(球磨焼酎米)	
五島壱(麦)	泡盛(黒糖)	500Yen
赤鹿毛(麦)	三島(芋)	Yen
元老院(芋・麦)	宝山(芋)	
白鬼神(芋)	白鬼神(芋)	
くろうま(麦)	れんと(黒糖)	400Yen
あらわざ松島(芋)	だいやめ(芋)	Yen
フレミアム焼酎(ショットグラス)		
森伊蔵	1300Yen	
鹿王	1000Yen	
村尾	1000Yen	
3M呑みくらべセット	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ワイ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。



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を醸し出しています。

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		
嵐六	570円	龍宮	730円		
蔓無源氏	570円	長雲一番橋	770円		
山ねこ	580円				
無濾過たなばた	600円	【麦焼酎】			
サニークリーム	650円	ちんぐ	500円		
蔵の師魂	660円	青一髪	600円		
一尚シルバー	660円	兼八	640円		
一尚ブロンズ	660円	特蒸泰明	660円		
豪剛焼酎	660円				
焼きいもみどら	660円	武者返し 25	600円		
なかむら	690円	豊永蔵	700円		
謳歌	700円	あさぎりの花	750円		
焼きたて黒瀬	700円	武者返し 43	920円		
潤平新酒	750円				
山大一	750円				
フランゴ	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
ジンピームハイボール	¥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/氷)	¥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言うことです。

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 瑪瑙ソーダ割り



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

フードメニュー			
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
・トロたくつまみ	¥580	・和牛カリビステーキ網焼き	¥2,400
・まぐろとアボカドのユック	¥680	・ミックスホルモンの旨辛野菜炒め	¥980
・たこ3点	¥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		
・ササエのつぼ焼チ 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

東京都目黒区鷺番 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「ひとつひら」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む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の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	ピルスナーウルケル MIST ISLAND IPA 柑橘香るIPA	1180 1380
ハイボール	HE,HE,HE トロピカルなハイボール	1380
サワー・茶割り	晴耕雨読スタチサワー なかむら知覧茶割り	730 730
竹鶴	松露Coffee 紅茶割り	780
寿鶴(1升)	日本酒 山形 サンタクロースばくれん 静岡 磐自慢しばりたて本醸造 香川 讃岐くらうでい アーリジローエスブリ	1000 900 1000 1000 1000
お祝い酒	ローランベリエ	18000
温泉水		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。

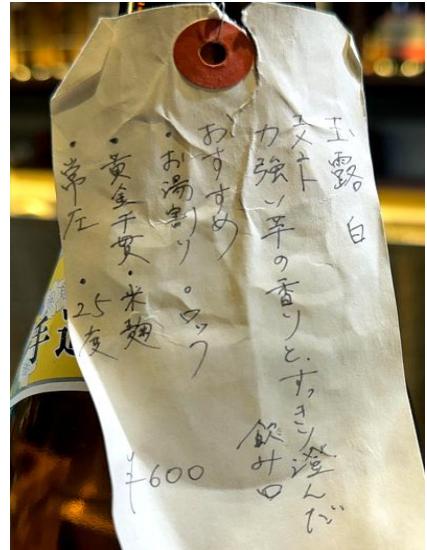
呑み方はソーダ割り、水割り、ロック、お湯割りと好みで選ぶことができます。

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

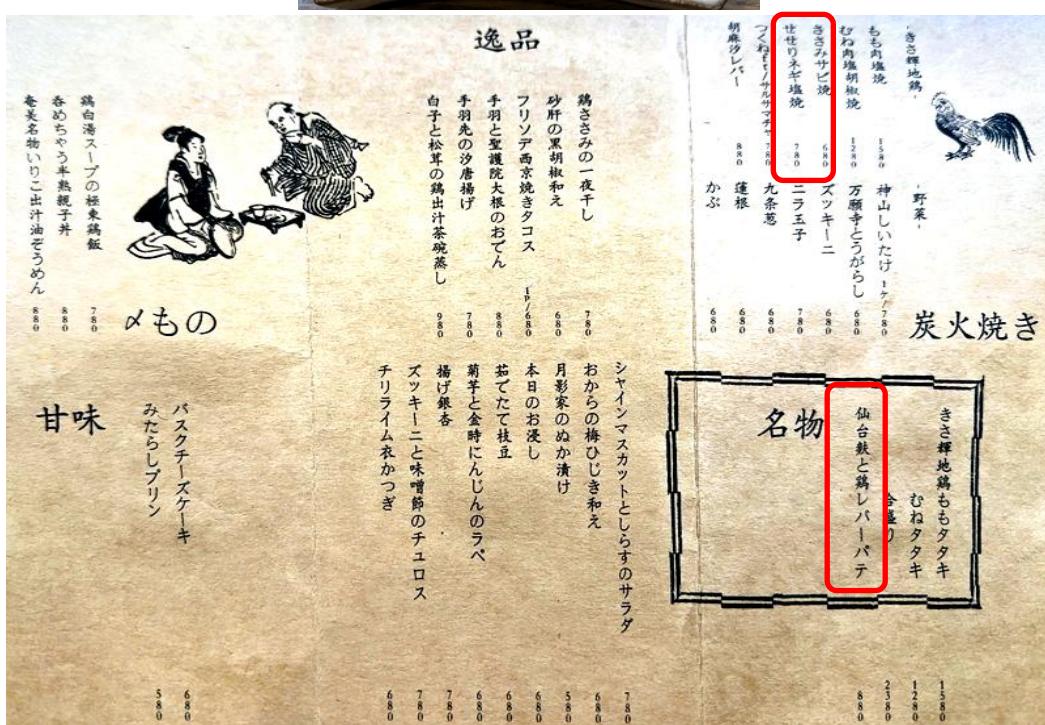


玉露（芋焼酎）でオーダーしたレモンサワー

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麸を添えたサッと炙った鶏レバーパテが人気です。



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° のスピリット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で、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、前割りなどで楽しめます。

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と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

本格焼酎	
常時七〇種類程ご利用しております。	六八〇
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
マルカン酢のビネガー —サワー—	六九〇
シャルドネ 生姜サワー	七三〇
カベルネオーブル ベリーワサワー	七三〇
自家製アーヴィングビネガーサワー	七三〇
お茶割り	七三〇
水出し柚子緑茶割り [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
ナカソット割り	六八〇
ホッピーバイ	六八〇
ハイボール	六八〇
角ハイボール	六八〇
ワイン	六八〇
ブレミッシュモルツ 生ビール	六八〇
カルダモンビール	六八〇
日本酒	六八〇
ボトルのみのご用意です。	六八〇
本日の日本酒はスタッフにお尋ねください。	六八〇
ノンアルコールドリンク	六八〇
木出し柚子緑茶 [by en tea]	五五〇
紅はうじ茶 [by en tea]	五五〇
東京麦茶 [by kawabuchi]	五五〇
シャルドネ生姜ジュース	五五〇
カベルネオーブルベリーブルージュース	五五〇
自家製アーヴィングビネガーサワー	五五〇
浅間コーラ	五五〇
草津レモンソーダ	五五〇
前割り焼酎	七〇〇
本日の銘柄はお尋ねください	七〇〇
本格焼酎の飲み方	七〇〇
氷割りとソーダ割りはワイングラスで提供いたします。	七〇〇
本格焼酎本来の香りをお楽しみください。	七〇〇
Hot	七〇〇
お湯割り	七〇〇
ロック/氷割り/ソーダ割り	七〇〇
金魚/河童	七〇〇
紅はうじ茶/柚子緑茶/東京麦茶	七〇〇
Ice	七〇〇
昆布/梅/こぶ茶/梅こぶ茶	七〇〇
レモングラスはうじ茶/きび糖レモン	七〇〇
前割り焼酎	七三〇
本日の銘柄はお尋ねください	七三〇
前割り焼酎	七三〇
前割りは(三日) 七日間事前にお水で割った	七三〇
本格焼酎の伝統的なスタイルです。	七三〇
まろやかな舌感覚をストレートでお召し上がりください。	七三〇

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。

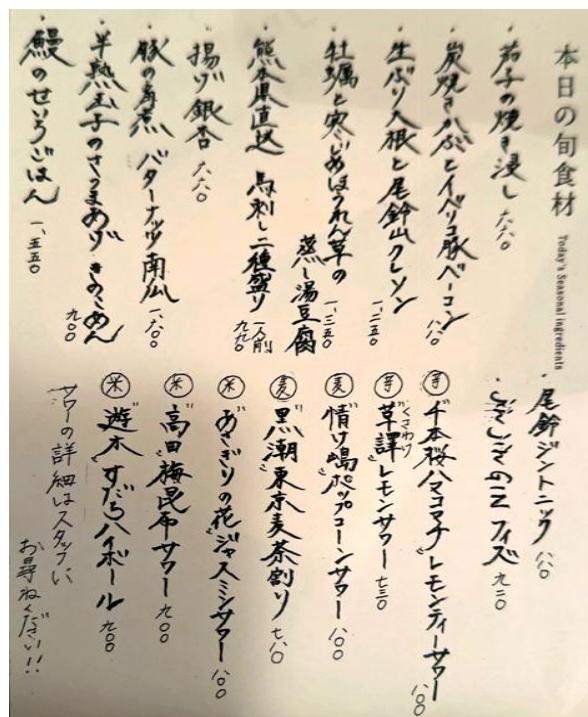
本格焼酎の飲み方	
水割りとソーダ割りはワイングラスで提供いたします。	
本格焼酎本来の香りをお楽しみください。	
Hot	ロック / 水割り / ソーダ割り
お湯割り	金魚 / 河童
昆布 / 梅 / こぶ茶 / 梅こぶ茶	紅ほうじ茶 / 柚子緑茶 / 東京麦茶
レモングラスほうじ茶 / きび糖レモン	+ 五〇
+ 一〇〇	+ 一〇〇
+ 五〇	
+ 五〇	

前割り焼酎 本日の銘柄はお尋ねください
— What's Maeawari? —

前割りとは三日～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。
まろやかな舌触りをストレートでお召し上がりください。

フードはお酒のアテから、冷菜、温菜に炭火焼きやといったメインに〆やデザートまでが揃います。

中には酒粕味噌や塩麹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。

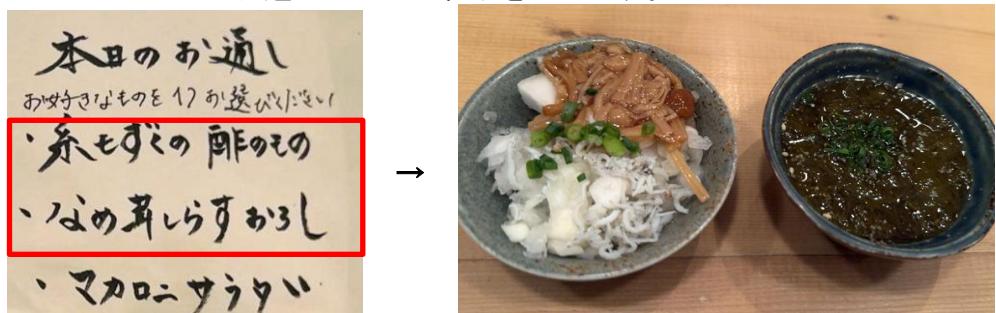


冷菜	
冷やしガリトマト	塩麹クリーム添え
ズワイガニとマルカルボーネのポテトサラダ	六八〇
長谷川農産のマッシュルームサラダ	八五〇
自家製なめたけの出汁奴	八八〇
	マルガニのピーナガーサワー
	生レモンサワー
	生だだみサワー
	梅子レモワー
	オリーブ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
酒のあて	
甘エビと茗荷の酒粕味噌	七五〇
白イチジクバター 烧酎風味	八〇〇
半熟玉子のさつま揚げ	八〇〇
旬の蒸し野菜	六八〇
長谷川農産のマッシュルームコロッケ	九〇〇
	ナカソト割り
	本出し梅・昆布割り
	紅はうす茶割り
	東京夷茶割り
	ハイボール
	生ビール
	シャンパン生葉ウサ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
温菜	
雲丹のせ豚焼光	一〇〇
ライムリーフの香り	一〇〇
半熟玉子のさつま揚げ	八〇〇
旬の蒸し野菜	六八〇
自家製ごま味噌	八〇〇
	お茶割り
	本出し梅・昆布割り
	紅はうす茶割り
	東京夷茶割り
	ハイボール
	生ビール
	シャンパン生葉ウサ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
炭火焼き	
黒岩土鶏のたたき	九〇〇
もも豚の西京味噌焼き	九〇〇
	ナカソト割り
	本出し梅・昆布割り
	紅はうす茶割り
	東京夷茶割り
	ハイボール
	生ビール
	シャンパン生葉ウサ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
デザート	
酒呑チヨコレートムース	七三〇
	サワー
	生レモンサワー
	生だだみサワー
	梅子レモワー
	オリーブ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
	マーブル・ピーナガーサワー
	シャンパン生葉ウサ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
	マルガニのピーナガーサワー
	生レモンサワー
	生だだみサワー
	梅子レモワー
	オリーブ
	カベラブ・ペリサワー
	自家製アブ・ペリエガーサワー
本格焼酎	
常時七〇種類程度用意しております。 記載の無い焼酎はお気軽にお尋ね下さい。	
六代目百合二子(鹿児島)	六八〇
大和桜(紅芋・鹿児島)	七八〇
越六(芋・鹿児島)	六八〇
山ねこ(芋・鹿児島)	六八〇
山鹿(麦・宮崎)	六八〇
山鶴(米・宮崎)	六八〇
だいやめ(芋・鹿児島)	六八〇
赤兎馬(芋・鹿児島)	七〇〇
トヨノホク無通(麦・大分)	七〇〇
板東(米・熊本)	六八〇
龍宮(黒糖・鹿児島)	六八〇

その他、ハイボール、生ビール、日本酒のご用意ございます。

※その他にも旬のメニューをご用意しております。一杯からお気軽

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めます。

焼酎知識も高いスタッフを軸に焼酎の知識を共有し、サービスへ反映させています。

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。



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。



実際に、お客様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あります)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あり、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壳なども用意されて、より焼酎を楽しめます。





ほろほろ豚バラ大根 (2人前)



ホクホク蒸籠蒸し枝豆

注目ポイント：店長の推しはお得感のある本格焼酎、ウイスキーの3種類の飲み比べセットです。



焼酎では今月の焼酎、若潮酒造。国分酒造、一日シリーズのスペック違いの焼酎のハイボール飲み比べがそれぞれ 1500 円, 1600 円があります。

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ると考えられます。

※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 & ソーダチャイサーでの提供も変化がわかりMD特化力を活かせそうです。

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。（〇〇〇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様が利用しています。

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		焼酎		日本酒		果実酒		ホッピー		ソフトドリンク	
チューハイ	300円(330円)	※グラスの飲み方は、ウーロン茶割・緑茶割・水割・黄茶割・お湯割・ロック	※300円(330円)	高清水(1合)	400円(440円)	梅酒	400円(440円)	追加(中)	220円(242円)	ウーロン茶	300円(330円)
緑茶ハイ	320円(352円)	※300円(330円)	梅子150円(165円) 果酸 600円	高清水(冷酒300ml)	800円(880円)	あんず酒	400円(440円)	(外)	220円(242円)	緑茶	300円(330円)
ウーロンハイ	320円(352円)	※300円(330円)	360ml飲み切りボトル 980円(1,078円)	かぼす酒	400円(440円)	コーラ	300円(330円)	ウーロン茶	300円(330円)		
宇治抹茶ハイ	400円(440円)	※300円(330円)	純 ボトル 1,800円(1,980円)	黒霧島	400円(440円)	カラビスソーダ	400円(440円)	緑茶	300円(330円)		
レモンサワー	350円(385円)	※300円(330円)	全量芋焼酎 一刻者(赤)	二階堂	400円(440円)	カルビスソーダ	400円(440円)	コーラ	300円(330円)		
青りんごサワー	350円(385円)	※300円(330円)	グラス 500円(550円)	銀座のすずめ	500円(550円)	オレンジジュース	400円(440円)	オレンジ	300円(330円)		
カルビスサワー	350円(385円)	※300円(330円)	ボトル 2,600円(2,860円)	本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	500円(550円)	カルビスウォーター	400円(440円)	レモン	300円(330円)		
梅酒サワー	350円(385円)	※300円(330円)	黒霧島 グラス 400円(440円)	グラス	500円(550円)	カシス	400円(440円)	カシス	300円(330円)		
ライムサワー	350円(385円)	※300円(330円)	ボトル 2,200円(2,420円)	ボトル	2,600円(2,860円)	ウーロン	400円(440円)	ウーロン	300円(330円)		
あんずサワー	350円(385円)	※300円(330円)	銀座のすずめ グラス 500円(550円)	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	カシス	400円(440円)	カシス	300円(330円)		
しそサワー	350円(385円)	※300円(330円)	ボトル 2,200円(2,420円)	グラス	500円(550円)	ウーロン	400円(440円)	ウーロン	300円(330円)		
かぼすサワー	350円(385円)	※300円(330円)	二階堂 グラス 400円(440円)	ボトル	2,600円(2,860円)	カシス	400円(440円)	カシス	300円(330円)		
梅干チューハイ	430円(473円)	※300円(330円)	銀座のすずめ ボトル 2,600円(2,860円)	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	ウーロン	400円(440円)	ウーロン	300円(330円)		
レモンサワー	450円(495円)	※300円(330円)	本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	グラス	500円(550円)	カシス	400円(440円)	カシス	300円(330円)		
生グレープフルーツサワー	500円(550円)	※300円(330円)	ウーロン茶	ボトル	2,600円(2,860円)	ウーロン	400円(440円)	ウーロン	300円(330円)		
シークアーサーサワー	380円(418円)	※300円(330円)	緑茶	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	カシス	400円(440円)	カシス	300円(330円)		
カシスソーダ	400円(440円)	※300円(330円)	コーラ	グラス	500円(550円)	ウーロン	400円(440円)	ウーロン	300円(330円)		
カシスオレンジ	450円(495円)	※300円(330円)	カルビスソーダ	ボトル	2,600円(2,860円)	カシス	400円(440円)	カシス	300円(330円)		
カシスウーロン	450円(495円)	※300円(330円)	オレンジ	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	※本格米焼酎(オーク樽貯蔵)	ウーロン	400円(440円)	ウーロン	300円(330円)		



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

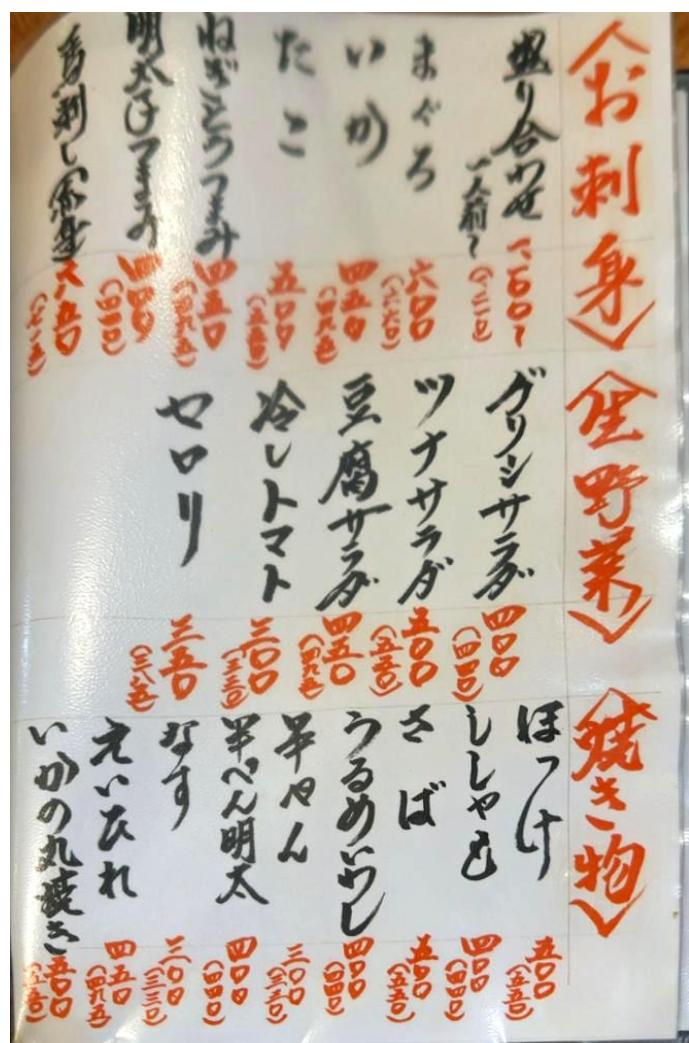
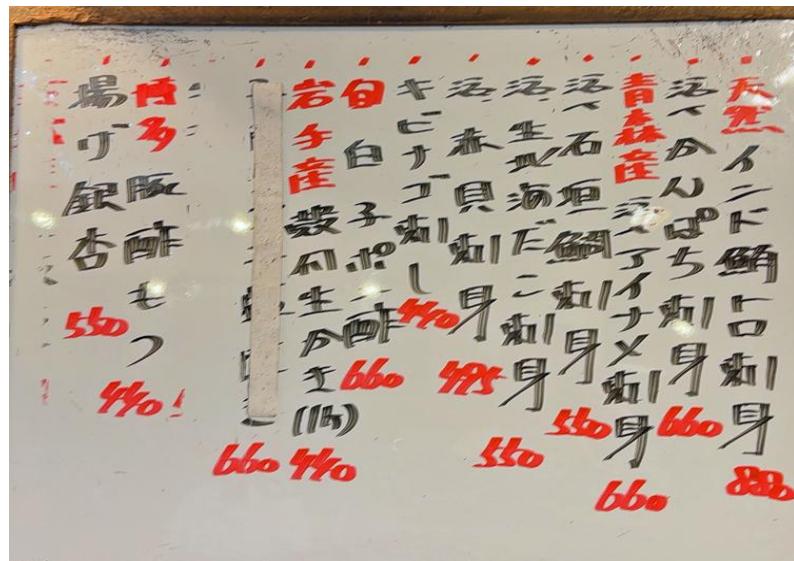


極上宝焼酎 360ml は飲みきりボトルとして提供されます

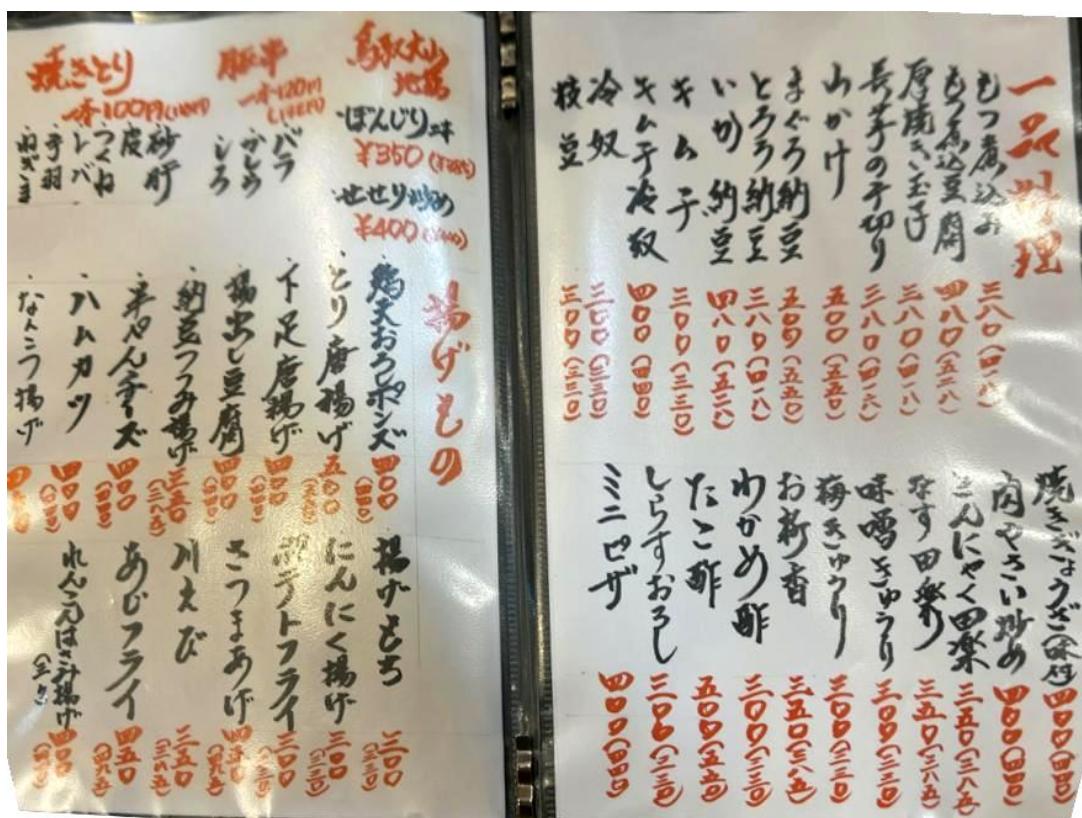


シロップ入り
ワンカップ
の提供も
あります

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

一としての絞り込み（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... \(takara.co.jp\)](#)

■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カ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。