2021　厳選調味料ノンアルコール　その他

※数量限定・季節限定品等ございますので、
品切れの節は、何卒ご容赦下さいませ。

株式會社 乾酒店
株式会社 乾酒店
〒581-0883 大阪府八尾市恩智中町3-68
TEL.072-941-2118 FAX.072-941-2100
http://inuisaketen.com

2021/4/1

調味料

味や品質にこだわった特別な調味料。
安価な合成酒や合成酢が大量に出回っていますが、ご紹介するのは伝統的製法で作られた本物の味のすばらしさを感じる、厳選された調味料です。
お値段以上の違いがはっきりとお分かりいただけます。
こだわりのお料理をこだわりの調味料で！

写真	名称	価格(税込)	スペック	味わい
	手間いらずで 増えるバリエーション 雑賀（さいか） お手間とらせ酢	1800ml 2,772円	原材料：醸造酢、本醸造薄口醤油、てんさい糖、鰹節、昆布 生産者： 九重雑賀 （和歌山）	昆布と鰹節のダシは、酒袋を吊って一番ダシを取りました。健康、美容に役立つといわれる、体にやさしく料理の手間が省ける合わせ酢（土佐酢）です。色々な料理の仕上げや、おろし大根などにひとふりで味を引きしめ、味噌に加えるだけでおいしい酢味噌が出来上がります。 ※お取り寄せ商品となります。
	良質の すだち果汁たっぷり 雑賀（さいか） すだちぽん酢 海ぽん 山ぽん	1800ml 3,465円	原材料：和歌山産の本醸造醤油、鰹節、低農薬すだち果汁、本みりん、醸造酢、昆布（北海道産） 生産者： 九重雑賀 （和歌山）	永年蔵内で愛用していたぽん酢を商品化しました。和歌山産の材料（昆布は北海道産）をかなりふんだんに使っています。名前の通り、海の幸、山の幸にと、なんにでもぴったりです。味がすごくしっかりしています。
	柚子の香りのすし飯が 簡単につくれます！ 雑賀（さいか） 柚子寿司召し酢	1800ml 3,135円 300ml 715円	原材料：米酢、てんさい糖 柚子の果皮、塩 生産者： 九重雑賀 （和歌山）	たっぷり天然の柚子の皮が入った寿司酢。そのままご飯と和えるだけで本格ゆず風味のお寿司が作れます。ちらし寿司、いなり寿司、押し寿司など上品な柚子の香り高い極上の一品を。サラダ油・オリーブオイルなどと合わせてドレッシングにも。 ※お取り寄せ商品となります。
	蔵人秘伝の米みそ 葉隠味噌（はがくれ）	800g 550円	原材料：米麹、大豆、食塩 生産者： 五町田酒造 （佐賀）	麹は柔らかく美味しい米粒。濾さないで、そのまま溶かしてお味噌汁にどうぞ。塩分８％と控えめで、そのままお野菜につけて食べても美味しい。マイルドで風味豊かな味わい。添加物不使用、非加熱の生味噌です。生味噌ですから、麹菌・乳酸菌などが生きています。
	伝統の味わい 始皇帝（しこうてい）の塩	750g 1,650円	原材料：塩 生産者： エスエフシー （熊本）	中国福建省2000年の製造方法で生まれた塩。100%純天然70種類以上のミネラルがそのまま生きています。かつて始皇帝に献上された塩と同じ塩田による製法で出来た自然結晶。食物の臭みを取り、引き締め、甘味とコクを引き出します。貴店のこだわりメニューの隠し味に是非！

調味料

写真	名称	価格(税込)	スペック	味わい
	究極の10年熟成 玉泉白瀧(ぎょくせんしらたき)　十年熟成 純米本味醂(みりん)	720ml 2,860円	原材料：岐阜県産 日本晴＆もち米 エキス分：46度 ｱﾙｺｰﾙ度数：13.5～14.5 熟成期間：10年 生産者：玉泉堂酒造 (岐阜)	糖類などを一切添加せず、昔ながらの製法にこだわり、本生のまま蔵内の貯蔵庫で十年間熟成しました。やわらかな甘み、奥深い旨み、上品なまろやかさ。極上のカラメルソースの様な味わいなので、お料理はもちろん、デザート類にかけたり、そのままロックで飲んでもシェリー酒のような深い味わいです。 ※お取り寄せ商品となります。
	使い方豊富熟成みりん 味美泉(あじびせん)　一年熟成 純米味醂(みりん)	1800ml 1,980円	原材料：もち米･焼酎･米麹 エキス分40%以上 ｱﾙｺｰﾙ度数:13.5～14.5 熟成期間:1年 生産者:玉泉堂酒造 (岐阜)	国産のもち米を100%しました。糖類不使用で醸しています。一年という長い期間熟成した、柔らかく深みのある旨み、上品なまろやかさ。お米の自然な優しい甘味が特徴。お料理はもちろんながら、そのまま飲んだり、アイスクリームにかけても美味しい、絶品の純米みりんです。 ※お取り寄せ商品となります。
	少量で テリ、ツヤが違います 醴泉(れいせん)　三年熟成 純米本味醂(みりん)	1800ml 2,640円 500ml 935円	原材料：もち米・米麹・焼酎 ｱﾙｺｰﾙ度：13.5～14.5% エキス分46度 熟成期間:3年 生産者:玉泉堂酒造 （岐阜）	三年以上加熱処理を一切しない「本生」のまま熟成をかさねました。やわらかな甘味、奥深い旨み、上品なまろやかさは「純米本みりん」でしか得られない味わいです。 ※お取り寄せ商品となります。
	高品質みりん 玉泉白瀧(ぎょくせんしらたき)本みりん	1800ml 1,068円 1ｹｰｽ8本入 18ﾘｯﾄﾙ 6,149円	原材料：もち米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 エキス分40%以上 生産者:玉泉堂酒造 (岐阜)	みりんは品質の順に「純米本みりん」「本みりん」「本直し」「みりん風調味料」の４段階に分類されますが、『玉泉白瀧本みりん』は「本みりん」に属し、大手メーカー「本みりん」よりも純米本みりんの含有量が高く高品質ですので、価格面でもご納得頂けるかと思います。
	料理のためのお酒 賀茂菊(かもぎく)パック	1800ml 6本入 4,290円 ※1ケースからの発注になります	原材料：醸造アルコール・　糖類・米・米麹・酸味料・調味料(アミノ酸等) アルコール度：13～14% 生産者：中国醸造 (広島)	原料に米・米麹と表記のある料理酒は、お米が発酵して出来上がったアルコール、糖分、アミノ酸がお料理の旨味、甘みを引き立てます。

徳島・阿南市で柑橘園を営む、吉永新八さん。
安心・安全を守り、丁寧で、高品質な
お酢（天然果汁）造りをされています。

西地食品有限会社　徳島県阿南市新野町谷口

我社はすだち・ゆず・ゆこうなどの香酸柑橘の園の経営を行っています。
その園で育てた香酸柑橘果汁が主な商品です。「安心･安全」を守る果汁作りは、
天然果汁100%はもちろん、自然の香りを残すため、
防腐剤を一切使用しない無添加にこだわっています。
消費者のみなさんにも直接我社の生産物を味わっていただきたく、
「創意工夫、決断、実行」をテーマにして
高付加価値商品の開発に励んでいます。

無添加一番搾り天然果汁100%　お料理を引き立てる、
感動のすだち酢　すだち果汁の最高傑作！

※防腐剤は一切使用していません。
※開封後は要冷蔵保存。

旬のすだち果実でも一番上質な果汁が搾れる
たった５日間限定の搾汁だけをそのまま瓶詰め。
その香り高さ、上品な味わいは、まさに感動もの!
お鍋（ポン酢）焼き魚などのお料理、
又、ドリンク・デザート等何にでもお使い頂けます。
少量加えていただくだけで、爽やかな芳香と
奥深い味わいが贅沢な高級感を感じさせます。
味にこだわる貴店に是非お使い頂きたい。
数量限定の希少な逸品です。

一番搾り 天然果汁100%　■1800ml　２，８６０円（税込）

天然果汁100%　品質が高く、価格も魅力的！！
すだち香汁・ゆず香汁・ゆこう果汁・だいだい果汁

徳島県で採れたすだち・柚子・ゆこうを丁寧に搾り、搾りたての果汁を瓶に詰めました。
自然の香りを残す為、防腐剤を一切使用しておりません。
すだち・柚子・だいだい・ゆこうには、
食欲増進、疲労回復等の成分が含まれており、優れた健康効果があります。
使用用途も多く、付けダレ（ポン酢）、お料理の香り付けの他にも
健康ドリンクや、お酒で割ってもとても美味しくいただけます。
だいだい・ゆこうは酸味がやわらかく味をまろやかにします。
お子様からお年寄りまで幅広い年層でお楽しみいただけます。
大自然の恵みをどうぞ。
※だいだいについては徳島県外のものも使用しています。

すだち香汁	1800ml	１，９４７円	常時在庫しております。
ゆこう果汁	1800ml	２，１４５円	常時在庫しております。
だいだい果汁	1800ml	２，３１０円	お取り寄せ商品です。
ゆず香汁	1800ml	３，８３９円	お取り寄せ商品です。

※すべて税別価格となっております。

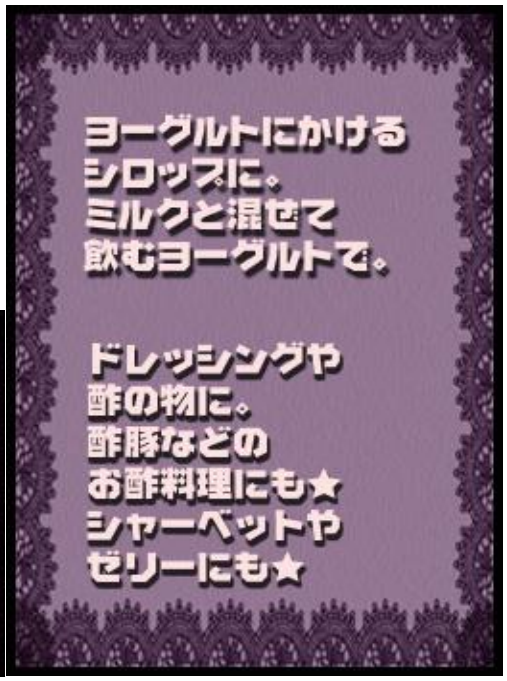
BIWAMIN　ビワミン

甘酸っぱく、
食べ過ぎ・飲みすぎに絶大な効果!!
ノンアルコールドリンクメニューの
アイテムとして！

5倍～8倍に薄めて
ご利用いただけます。

ビワミンは、ぶどうの王様巨峰を
木桶で発酵熟成させたワイン酢と米酢を主原料に
ビワの葉エキス、ビタミン、カルシウム、ハチミツ、
ローヤルゼリー等を加え、各種成分の栄養バランスを考えて
開発された健康ぶどう酢。

現代人の食生活を正し、
体の中から整えます。
皆様の美容と健康に！



BIWAMIN

利益率が高い！
リピート性が良い！
差別化できる
その訳は次ページで！→

BIWAMIN　ビワミン

貴店におすすめする理由（わけ）

1．チューハイ・カクテルなどのベースシロップ的に
　ご利用いただきますと、大変色もきれいです。
　ノンアルコールドリンクとしても、お薦めいただけます。
2．ほどよい酸味がありますので、
　お客様がグラスをあけるペースがあがります。
3．リピート性も高くおかわりを求めるお客様も多いです。
4．お酢の効果で食欲を刺激しますので、フードの注文が増えます。
5．お酒を飲みすぎた方や、疲れている方は元気回復ドリンクとして！
6．酢は昔から美容と健康の源とされていますので老若男女問わず、
　お勧めいただけます。
7．どこにでもある商品ではありませんので、こだわりの品として
　販売していただけます。

■【ビワミンヨーグルト】
ビワミンを牛乳で5～6倍を目安に薄めてよくかき回してください。
美味しい飲むヨーグルトの出来上がりです。

■【ビワミンカルピス】
カルピスを水で薄めて少量のビワミンをたらすだけで、
綺麗なピンク色の美味しいソフトドリンクの出来上がり。
（市販のカルピスウォーターを使うと、もっと簡単で便利です）

■【ビワミンゼリー】
ゼラチンをお湯で溶かしてビワミンを2～3割加えて冷せば、
綺麗なピンク色のデザートの出来上がり。

■【ビワミンシャーベット】
ビワミンを水で5～8倍に薄めたビワミンジュースを
製氷皿に入れて冷凍すると、美味しいシャーベット！

■【その他、お料理に】
ビワミンは、もちろんお酢なので、いろいろなお料理に。

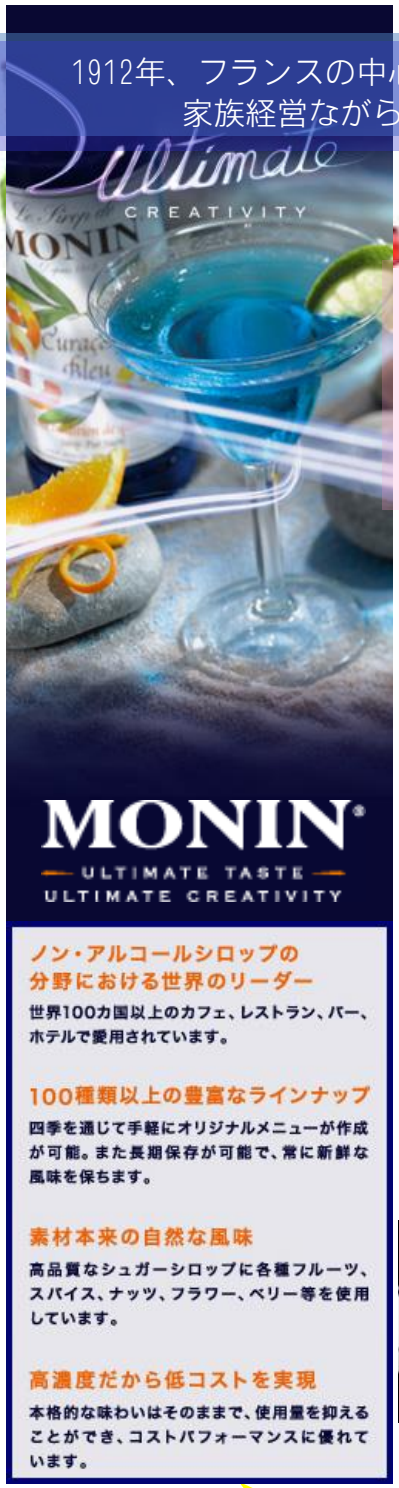
1800ml	￥5,500(税込)
1000ml	￥3,630(税込)
720ml	￥2,750(税込)

1杯あたり**約55円**!!
（20ml使用・1800ml瓶で換算）

原材料：醸造酢、果糖ブドウ糖液糖、ブドウ酢、ハチミツ、
酸味料(クエン酸)、グレープ果汁、ビワエキス、カルシウム、
各種ビタミン、ローヤルゼリー、香料

製造元：株式会社エスエフシー(熊本)

1912年、フランスの中心に位置する美しい古都ブルージュで生まれたモナンシロップは、
家族経営ながら、品質・販売高ともにフランスを代表するブランドです。



『ノンアルコールシロップ・モナンシリーズ』は世界100カ国以上の
カフェ、レストラン、バー、ホテル等で愛用されています。
新鮮な原料のみを厳選したハイクオリティーな味わいでバラエティ豊かな
ラインナップ。高濃度で低コスト、長期保存可能で常に新鮮な風味を保てるなど、
モナンシロップはプロフェッショナルから信頼のおける国際的なブランドとして
認められています。

ノン・アルコールシロップの分野における世界のリーダー

世界100カ国以上のカフェ、レストラン、バー、ホテルで愛用されています。

100種類以上の豊富なラインナップ

四季を通じて手軽にオリジナルメニューが作成が可能。また長期保存が可能で、常に新鮮な風味を保ちます。

素材本来の自然な風味

高品質なシュガーシロップに各種フルーツ、スパイス、ナッツ、フラワー、ベリー等を使用しています。

高濃度だから低コストを実現

本格的な味わいはそのままで、使用量を抑えることができ、コストパフォーマンスに優れています。

バラエティー豊かなメニューで
お客様に感動を！

カクテル・フレーバーラテ・グラニタ・
スムージー・かき氷・ヨーロピアンソーダ
製菓用などバリエーションが広がります。

グリーンアップル　フレッシュ

爽やかな青りんごとスプライトの組み合わせ
モナン　グリーンアップルシロップ　20ml
スプライト　160ml

レモネードエール

レモンのさっぱりした風味
モナン　レモンシロップ　20ml
ビール又は発泡酒　200ml

オリジナル　かき氷 シロップ

お好みのシロップを1、お水2の割合で薄めてお使いください。
基本分量：シロップ1、水2

フルーツ、ベリー、ナッツ、フラワー系など種類は豊富。各種詳細は別紙の一覧をご覧ください。

**高品質で新鮮な原料のみを厳選。豊かな香りと素材そのままの味。
サトウダイコンのまろやかで自然な甘味（甜菜糖）を使用。**

・**長期保存が可能** ⇒ 瞬間低温殺菌処理により、製造より「3年」
（一部を除く）開封後、6ヶ月もの保存が可能。

・**コストパフォーマンスが高い** ⇒ 濃度が高くほとんどが
8対1の割合で希釈して使う為、使用量が抑えられ
少量のみで、高いパフォーマンスを得る事が出来ます。

スプーン一杯で
売上UP！
利益UP！

**ノンアルコール飲料は0．00%ビールだけじゃない。
美味しい高品質シロップで貴店にしか無い**

ﾓﾅﾝｼﾛｯﾌﾟの詳細やﾚｼﾋﾟはこちらのホームページで!!
http://www.monin.jp/

※フレーバーにより品切れの場合がございますのでお問合せください。

DEPUIS 1912
MONIN

1912年、フランスに生まれたモナンシロップは世界100カ国のカフェ、レストラン、バー、ホテルで 愛用されている、
プロフェッショナルのための 『ノン・アルコールシロップ』です． 現在70酒類のフレーバーが発売されています。

700ml	商品名	味わい	価格（税込）	在庫状況
フルーツ系				
	グリーンアップル	フレッシュで爽やかな香り、レモネードやソーダ割りに	¥1,463	●
	キウイ	甘さの中にもフレッシュな酸味、エメラルドグリーンの色合い	¥1,463	×
	パイナップル	果汁をふんだんに使い濃厚な甘みと風味を再現した人気アイテム	¥1,463	△
	パッションフルーツ	エキゾチックな柑橘の味わい、心地よい酸味	¥1,463	●
	ピーチ	黄桃のとろりとした甘酸っぱさと長い余韻、ビールとあわせるのも◎	¥1,463	×
	マンゴ	濃厚でエキゾチックな味と香り、フルーツソースにも◎	¥1,463	△
	ライチ	ライチの甘くてみずみずしい風味	¥1,463	お取り寄せ
	レモン	南イタリアの新鮮なレモンの甘みと酸味がマッチ	¥1,463	●
	洋ナシ	柔らかい口当たりのリッチな洋ナシの風味	¥1,463	お取り寄せ
	ボムグレナード	（ざくろの実） 鮮やかな赤色。酸味の効いたざくろの果実の風味	¥1,463	●
	グアバ	果汁をふんだんに使いトロピカルな風味を再現	¥1,463	お取り寄せ
ベリー系				
	ストロベリー	新鮮なストロベリーの香りとわずかに感じるクリーミーな風味	¥1,463	●
	カシス	（黒すぐり） 甘酸っぱく力強い果実感	¥1,463	●
	ブルーベリー	ナチュラルで濃厚な味わい	¥1,463	△
	ワイルドベリー	ラズベリー、ストロベリー、エルダーベリー、 ブラックベリー、ブルーベリーの風味	¥1,463	お取り寄せ
クラシック				
	グレナディン	レッドベリーの甘酸っぱさとほのかにバニラの風味	¥1,243	△
	コーディアル ライム果汁	ライムとレモンの果汁を50%以上配合。 甘さ控えめでカクテルにも◎	¥1,067	●
	シュガー	まろやかで上品な口当たり 上質ガムシロップ	¥1,067	お取り寄せ
	ブルーキュラソー	オレンジの果皮の風味のシロップ。鮮やかなロイヤルブルー	¥1,463	△
ドルチェ				
	チョコレート	カカオ豆の香りが広がる、まろやかなチョコレートの味わい	¥1,463	お取り寄せ

●シャンパンカクテルの作り方

シャンパンフルートグラスに、モナンシロップ15mlを入れ、シャンパンをゆっくり注ぎ込み満たします。
シャンパンの代わりに、白ワインでもOK！

・KIR ROYAL キールロワイヤル は、カシス＋シャンパン
・KIR キール は、カシス＋白ワイン
・FRAISE ROYAL フレーズロワイヤル は、ストロベリー+シャンパン

●苦いビールが苦手な方にはフレーバービールで！

グラスにシロップを20ml入れ、ビールまたは発泡酒で満たし軽くかき混ぜます

・SPIRITUAL BEER スピリチュアルビール グリーンアップル＋ビール ほんのり甘い香りが活きています
・LEMONADE ALE レモネードエード レモン＋ビール ピュアでトニックなレモンですっきり
・SMOOTHY BLACKCURRANT カシスエール カシス＋ビール ベリーフレーバーがビールにぴったり

バラ出荷可能。 ● 在庫あり △ 在庫わずか （2021.3.10現在）

和のノンアルコール

濃厚リッチな“フリーダシリーズ”3種のご紹介

フリーダ ゆずとろりん

ゆったり楽しむリッチな果実味。爽やかなゆずと、
たっぷりのジューシー感を存分に楽しめる、
濃厚な和のノンアルコールドリンクです。
日本ならではの和モダンな魅力をご堪能いただける、
手作りのノンアルコールを、ごゆるりと・・・。
夏は、オンザロックやソーダ割りがおすすめです！

◆原材料：果糖ぶどう糖液糖・ゆず果汁・
米あめ・ペクチン・酸味料・米酢

◆価格：720ml　1,210円（税込）

フリーダ うめとろりん

まるで桃やアンズを思わせる、癒し系の香りと、
たっぷりジューシーな果実感。
ほんのりと黄色や赤が映えるまで、熟した
実がやわらかく、たいへん香りの良い、大粒の南高梅。
その甘酸っぱくて超ジューシーな魅力を生かした、
特製の手作りノンアルコール。

◆原材料：果糖ぶどう液糖・梅ピューレ・米あめ・
酸味料・ペクチン・パッションフルーツ果汁・
香料・米酢・カラメル色素

◆価格：720ml　1,100円（税込）

フリーダ 完熟マンゴー

ふんわり包み込まれるトロピカルな
マンゴーの香りと、たっぷりジューシー感。
リッチな果実味が魅力の【アルフォンソマンゴー】
ならではのナチュラルで濃厚な美味しさ。
その魅力を引き出す丁寧なつくりで、
たっぷりジューシーな美味しさをお楽しみ頂けます！

◆原材料：果糖ぶどう糖液糖・マンゴーピューレ・
パッションフルーツ果汁・米あめ・ペクチン・酸味料・
米酢・香料

◆価格：720ml　1,100円（税込）

ジュースとは違う！
驚きのノンアルコール♪

豊かな風味はそのままにノンアルコール化を実現！
ストレート・ロック・ソーダ割りはもちろん、
温かくしても美味しいです、お好みでどうぞ！

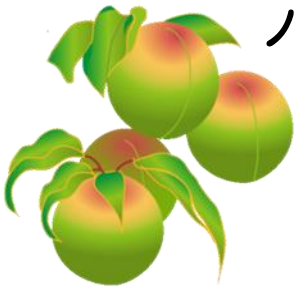
雑賀(さいか)　柚子　Rock’n Yuzu

多くの声にお応えして生まれました！
柑橘ならではの爽やかな香りと
豊かな酸味が特徴の柚子を使用しております。

◆720ml　1,320円(税込)

雑賀(さいか)　梅　Rock’n Plum

大人気の「雑賀の梅酒」の製造方法を
基にして、豊かな梅の風味はそのままに
ノンアルコール化を実現しました。



◆720ml　1,100円(税込)

アルコール度数 0%　和歌山県：九重雑賀

※商品は720mlのみとなっております。

伊勢志摩サミット採用
おいしさがそのまま伝わるみかんジュース！！

『夢工房くまの』のある三重県熊野市～南牟婁郡（御浜町・紀宝町）は、
三重県内一のみかんの生産地です。
地元産のみかんを中心に搾って、おいしいジュースを製造しています。
おいしさの秘密は、『インライン方式』(果皮を瞬時に果汁分と分離する)の搾汁機です。
外皮を搾らないため、油分（苦味）が入らない！
そのため『みかん』のおいしさをそのまま味わうことができます！

伊勢志摩サミットで
提供されました！

夢工房くまの
マルチ栽培 みかん100％

マルチ栽培とは、
畑の地面に白いシートを敷き、
水分を調節し、太陽光を反射させて、
下からも光を当て、
糖度の高いみかんを栽培する技術です。
その中でも糖度１２度以上のものを厳選！
こだわり抜かれたみかんを搾った
美味しいみかんジュースです！

720ml
1,540円（税込）

夢工房くまの
みかん100％ジュース

冬でも温暖な熊野地方。
自然の恵みあふれる農園で育った
完熟の温州みかんを100％使用した
無添加のストレートジュースです。
720mlのジュース1本に
約17個の温州みかんが搾られています！
なんとも贅沢なみかんジュース
ぜひ一度お試しくださいませ！

720ml
1,100円（税込）