

商品紹介

SAB.
NIGHT BLACK/SUNSET RED
各700ml 若鶴酒造



若鶴酒造三郎丸蒸溜所から海外への普及を見据えたブレンドドウィスキーが登場。再生原料を90%以上使用したエコロジーボトルが採用されています。

フォーティファイドサケ NIPPONION
490ml 菊正宗酒造



菊正宗酒造が仕込んだ日本酒の醪をサントリー山崎蒸留所のミズナラ樽原酒で酒精強化した、コラボレーション商品。贈答にも適した菊正宗通販サイト、菊正宗酒造記念館のみ販売の数量限定品です。

Gekkeikan Studio no.5
720ml 月桂冠



普段はお酒造りに使われない古代米と呼ばれる黒米を使用した日本酒。ポリフェノールを含んだ赤く美しい液色をシンプルな透明びんが引き立てています。

揚げ葱がザクッと香ばしい 食べるねぎ油
100g 桃屋



“食べるラー油”で新たな調味料カテゴリーを創出した桃屋の新商品。人の手で揚げられた揚げ葱など、香味素材の持ち味が活かされた商品をシンプルなびん形状が支えます。

アヲハタ 55 150g/250g/400g
アヲハタ

今年発売55周年を迎える低糖度ジャムがリニューアルし“パンの最高の相棒”として時代に合わせて進化。びん肩部のカットは同社ゆかりの瀬戸内海の水面のきらめきをイメージしています。



瓶お〜いお茶 べにふうき/宇治玉露
各375ml 伊藤園



発売35周年を迎えたお〜いお茶の限定商品です。国産茶葉を100%使用し、素材の魅力を引き出す製法で丁寧にボトリング。中身保護のため、黒びんが採用されています。

ノンアルコールの新ジャンル「スパークリングティー」に注目！

世界中で広がるソバークュリアス文化の中で、スパークリングティーのニーズが高まっています。スパークリングティーとは、炭酸を加えたお茶飲料または、お茶を発酵させた炭酸飲料のことです。緑茶やハーブティー、フルーツティーなどさまざまな茶葉やフレーバーが使用された商品が多く、ワインのように食事とのマリアージュを楽しめる全く新しい飲み物です。日本でも色々な商品が展開されており、一部をご紹介します。



和紅茶をベースにしたスパークリングティー。花やフルーツ、ハーブの香りが堪能できます。

【ROSE・CITRUS】
スパークリングティーギフト
各300ml

The Tea Company



天然乳酸発酵茶×「微細水粒子AIR」で生まれた、ワインのような酸味が味わえるスパークリングティー。

茶葉で染めた風呂敷ラッピング

bodhi 9 (nava)
ボーディーナヴァ 720ml
アイシン×長峰製茶



白ぶどうや洋梨を思わせる発酵由来のフルーティーな香りと酸味が特徴の発酵スパークリングティー「KOMBUCHA」。

_SHIP KOMBUCHA
「ORIGINAL」 300ml
「Cacao Mystique」 200ml
大泉工場



乳酸発酵した黒茶の阿波ばん茶に、生姜とレモンをブレンドし、ほのかな酸味と甘みのある味わい。

CHAMISOU(チャミンソウ)
生姜レモン発酵茶
ダブルベリーほうじ茶 各300ml
東宝実