

「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！

CHANGE the menu

レモンサワーはもう古い？！ これからは『乙ハイ』です！！

衰えないハイボール人気。そしてポストハイボールといわれ、すっかり市民権を得たレモンサワー。健康志向と低アルコール人気も相まって、今やメニューに無いお店はないのではないでしょうか。そんななか、次のポストハイボールとして注目を浴びているのが「焼酎ハイボール」！特に柴田屋のおすすめは、**本格乙焼酎を使った通称『乙ハイ』**です！
その理由は・・・。

オススメ理由その1 クラフト感満載！

これまでに何度も起こった焼酎ブーム、今の流れはズバリ「クラフト」！原料を蔵元自らが栽培するところから関わったり、麹づくりや蒸留器にこだわるなど、職人の技巧や手間暇がかかった商品が誕生し、次の注目クラフトアイテムは焼酎とも言われています。



広がる香りが楽しめる！

フルーティ、華やか、香ばしさ、吟醸香。これら焼酎から感じられる香りは、炭酸で割ると喉ごしもさることながら、シュワシュワとした泡が香りを鼻先まで届けてくれます。

オススメ理由その2

オススメ理由その3 酔い加減も今にピッタリ！

業界ニュース（P2）でも取りあげた通り、低アルコールを求めるお客様が増えています。そんなお客様にも『乙ハイ』はピッタリ！ソーダで割ることで10度前後になるためビールにも負けない飲みやすさに。乾杯はもちろん、食中酒として料理との相性も抜群です。

柴田屋一押しの乙ハイはこちら！

「山ねこハイボール」

山ねこをソーダで割ると驚きの飲みやすさに！何杯でも飲み続けられる味わいです！（実体験済）
蔵元・黒木信作さん直伝のレシピは【焼酎4：ソーダ6】
焼酎で氷を少し溶かしたところに冷えたソーダを静かに注いでください。最高の1杯の完成です！

さらに！

ウィスキーハイボール（山崎ハイボール、白州ハイボールなど）のように使用する銘柄をうたって客単価アップを狙いましょう！



爽やか&フルーティ

尾鈴山 山ねこ 芋 25度

720ml商品コード 118599

1800ml商品コード 118598