

# 「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！

# CHANGE the menu

## もはや「アルコールの代わり」ではありません！ 柴田屋的ノンアルコール提案

新型コロナウイルス感染拡大による生活スタイルの変化で、健康面を意識する人が増え、それに伴いノンアルコール飲料に対する注目と需要は高まっています。加えて、飲食店での酒類提供禁止。否が応でもノンアルメニューの対応に迫られた飲食店様も多いのではないのでしょうか。柴田屋では、普段お酒を楽しまれている方からノンアルコールの注文をいただくには、「満足度」と「味の複雑性」が必要だと考えます。そこで今回は、これらの条件を満たす、お酒に引けを取らない飲みごたえと料理との相性がいいアイテムをご紹介します！

(※) オルタナティブは既存・主流のものに代わる何かという意味。欧米で注目されている、「アルコールに代わる、オルタナティブなドリンク」のこと。[/shrb]はアメリカの禁酒法時代にお酒の代わりとして飲まれていたシュラブの現代版で、フルーツビネガーをボタニカルや果実でフレーバー付けした、今大注目の飲料。



### ▶シュラブ オリジナル 250ml 【商品コード181939】

フェネルやアニスなどボタニカル由来のアロマのなかに、搾りたての柑橘類のニュアンスが漂う。

### ▶シュラブ ライム&ジュニパー 250ml 【商品コード181940】

ジュニパー・ベリーやピンク・ペッパーなどボタニカルな要素に爽やかなライムを感じるジントニックを思わせる味わい。

### ▶シュラブ アップル&シナモン 250ml 【商品コード181941】

もぎたてリンゴにナツメグ、シナモン、ラベンダーのニュアンス。落ち着いた印象で味わいも深いので、根菜や豚肉などと相性が良い。

### ▶シュラブ オレンジ&ジンジャー 250ml 【商品コード181938】

すりおろしたしょうがと華やかな薔薇の風味、そしてオレンジピールのアロマ。素材を生かした軽めの料理に合う。

## 料理とのマリアージュを追及して作られたオルタナティブアルコール(※) 「/shrb シュラブ」

コンブチャとは、お茶発酵させた植物性の微炭酸飲料（昆布茶ではありません）。フルーティな酸味と爽やかな飲み口が特徴で、乳酸菌などによる発酵過程により生まれる成分や代謝産物が、整腸作用や細胞の老化抑制、血行の改善、免疫力の向上などあるとされている。また、KOMBUCHA\_SHIPは、国内各地から無農薬や自然栽培などのナチュラルな材料を厳選し、味わいはもちろん、人にも自然にも優しい原料を使用している。



### ▶コンブチャ オリジナル 250ml 要冷蔵 【商品コード121660】

KOMBUCHA\_SHIPのフラッグシップ。白ぶどうや洋梨を思わせる発酵由来のフルーティな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

### ▶コンブチャ 柚子 250ml 要冷蔵 【商品コード121661】

オリジナルに徳島県産木頭柚子を漬け込んだ商品。シャンパンのようなクリアなゴールド、グラスを口元に運ぶと柚子の香りが鼻を抜け、爽やかで清涼感溢れる味わい。

### ▶コンブチャ 紫蘇 250ml 要冷蔵 【商品コード121662】

淡い赤色で、ロゼワインを思わせる外観。宮崎県霧島山の麓で栽培された、赤紫蘇の華やかな香りがふわっと口に広がる。

## ナチュラルワイン好きにおすすめしたい！発酵スパークリング飲料 「KOMBUCHA\_SHIP (コンブチャ シップ)」

環境の変化や健康志向の高まりによって、**飲める人があえてノンアルコールを選ぶ可能性に対応することがご繁盛のヒント**になりそうです。ここでは紹介しきれなかったノンアルコール飲料をまとめたカタログをご用意しておりますので、お気軽に担当営業までお問い合わせください。 11