

トは2%の増加

課税出荷 (各組合発表)

累計		
今年	前年	前年比
474,862	2,473,136	100.1
715,696	780,371	91.7
786,425	1,762,066	101.4
976,983	5,015,573	99.2

<単位: kl、%>

11月のビール類は、45万8938klで0・7%減と前年に比し若干減少を示した。プラスを示した10月の勢いを継続した。前年比は▽ビール23万5416kl(24万5501klに比し4・1%の減少)であったが、例年に比べ雨が多かったことなどから、減少幅が例年より小さかった。

通年着地は99%台か

(33・0%)で、前年同月と対比するとびん

今年1-11月累計のビール類課税出荷数量は

11月分ビール類課税出荷状況 全体で前年比0・7%減の微減

ビール酒造組合、発泡酒の税制を考える会などがまとめた11月のビール類課税出荷数量(ビール十発泡酒+新ジャンル酒類)は45万8938klで、前年の46万2006klに比べ0・7%減となった。平年より降水量が多く気温が低めであったことが影響した。一方で、新ジャンルが好調を示したり、歳暮ギフトの出だしが好調を示すなどプラス要因もあった。1-11月累計のビール類課税出荷数量は497万69983klで、前年同期比0・8%の減少となった。

新ジャンルのみプラス

の構成比が1・2%減、樽・タンクの構成比が0・6%増、樽・タンクの構成比が0・6%増加した。また用途別販売動向(構成比)は、業務用が3・9%減(46・8%)、家庭用が4・3%減(53・2%)といずれも減少を示した。なお、11月の歳暮需要は、前年に比べ2・0%の増加を示した。



発行所 醸界タイムズ社
 大阪 〒530-0003 TEL(06)6450-0570
 大阪市北区堂島1-2-2
 東京 〒105-0004 TEL(03)6459-0113
 東京都港区新橋5-6-4
 中部 〒455-0007 TEL(052)651-1597
 名古屋港区南十番町4-1
 中四国 〒761-8032 TEL(087)882-2469
 高松市鶴町5-3-3-10
 九州 〒860-0082 TEL(096)276-8585
 熊本市西区池田3-3-3-1
 アドレス <http://www.jyokai.com/>

好評発売中、旬の味。
 しほりたて
 新酒 土佐鶴

また、発泡酒の税制を考える会によると、発泡酒の容器別販売動向の前年比(構成比)は、▽びん11・4%減(0・3%)▽缶2・0%減(95・9%)▽樽・タンク11・2%減(3・8%)を示し、用途別販売動向(構成比)は業務用が3・0%減(4・5%)、家庭用が2・0%減(95・5%)となった。

禁酒令 福岡市長に要望書

福岡小売酒販組合 酒類販売の規制強化を

福岡小売酒販組合は、酒類販売の規制強化を、福岡市長に要望書を送った。同組合は、酒類販売の規制強化を、福岡市長に要望書を送った。同組合は、酒類販売の規制強化を、福岡市長に要望書を送った。

球磨焼酎でもてなし力い

球磨焼酎振興プロジェクト協議会
女将や調理人対象に講座

【熊本】球磨焼酎のもてなしで、魅力も売上げもアップ。熊本県や球磨焼酎の蔵元、消費者などで組織する球磨焼酎振興プロジェクト協議会（下田文に会長）球磨焼酎酒造組合、事務局・熊本県球磨地域振興局（人吉市）が12月4日、人吉市上青井町の人吉旅館で「球磨焼酎おもてなし講座」を開いた。観光客の満足度向上と球磨焼酎の消費拡大につなげる

ため、人吉球磨地域の旅館・ホテルの女将や支配人、調理人を対象に実施。香味で4タイプに分けた球磨焼酎ごとに、料理との相性やお薦めの飲み方を体験してもらった。地元にながら気付かなかったり意識してこなかった球磨焼酎の魅力を再発見した。

今回企画した講座の講師は、トータル飲料コンサルタントで球磨焼酎大使の友田晶子さん（日本料飲ビジネス研究会（東京都）会長）が務め、約20人が参加した。講義では、宿泊客のうち80%がお酒に関し不満との調査結果を例示。地酒がないことへの不満も多く、同地の地酒、球磨焼酎で満足度を上げることが、売上げアップやリピーター増につなげると

説いた。品揃えや商品知識はもちろん、季節感を求めるためだ。接客スタッフの、専門用語を使わない商品説明も重要。例えば常圧蒸留

や減圧蒸留だから、では伝わらない。球磨焼酎の商品を、香味の個性で分類した4タイプ（フレイバー・ライト・リッチ・キャラクター）を参考に、フレイバータイプなら「華やかな香りが印象的」など特徴を表現できる。

友田さんは「ソムリエの合わせ方を焼酎に応用し、ある程度、決め打ちしてほしい」とアドバイス。1種の料理に、1種の球磨焼酎を、1種の飲み方で、ということでも8つのメニューの相性を体験してもらった。

料理と合わせることで、球磨焼酎の魅力がお客様さんの感動を呼ぶまでに高まり、おもてなし力を向上させる。例えば、球磨川の鮎・塩焼きには、リッチタイプを、お燗・

