

Sienna's Watching シーナズ・ウォッチング 「ニッポンの量り売りシーン」

お酒をいろいろな切り口で分析する「シーナズ・ウォッチング」。今回は「ニッポンの量り売りシーン」。当社営業部隊を強力にサポートすべく(?)「FOODEX プレビュー」と「商品紹介」をかねたウォッチングです。写真資料は、きた産業が施行したり、機材を納入した量り売りの実例です。

兼「**FOODEX JAPAN 2006** 誌上レビュー」

Cia-o! it's Sienna. "Hakari-Uri" means "sell by volume" in Japanese. Nowadays in Japan, we can find various type of Hakari-Uri at Sake breweries, at wineries, at liquor shops and at pubs. They use dispense reservoir such as stainless keg, glass "balloon" bottle and ceramic jar. In case of wine, barrel-like decorations may be applied. Basic concept of Hakari-Uri should be ecology, i.e no need of one-way bottle. However, it's true that very charming shaped glass bottles are strong point of Hakari-Uri. Like wineries in Italy, or like Vom Fass or Johannes Berner (famous sell by volume chain-stores in Germany), it seems to be more popular in Japan. Kita Sangyo is proposing various Hakari-Uri tools, which are shown on the following pages. (text: Sienna K. Emiri)

Sake & Shochu "Hakari-Uri" scene in Japan

Ishii Shuzo, (Saitama) Sake Hakari-Uri



Sakura Masamune, (Kobe) Sake Hakari-Uri



Page 1/3

sake & shochu hakari-uri scene ed.03 (040129/216/060209)



10 と 5 の「ガラスバルーン」
(衛生的なチューブ&ピンチタイプの注ぎ口、上部フィルター、木製ケージつき)

「ワイン用ディスペンサー」



(単独の樽型ディスペンサーや、ショップデコレーションを兼ねたオーダーメイド仕様の製作)



Wine "Hakari-Uri" scene

St. Causair wine shop @ "Namba Parks" in Osaka



Decorative Barrel and nitrogen system by Kita Sangyo



Stainless Keg pushed by N2 gas by Kita Sangyo



HAKARI-URI bottles and cork stopper by Kita Sangyo

Wine "Hakari-U

Scene at a winery. (Yamanashi, name disclosed). Wine H



Thermos Keg system and color bottles by Kita Sangyo

Yufuin Winery (Ohita) Wine Hakari-Uri



HAKARI-URI bottles and cork stopper by Kita Sangyo

Sake & Shochu "Hakari-Uri" scene in Japan



Thermos Keg system and color bottles by Kita Sangyo

Scene at an I-za-ka-ya (a Japanese pub in Osaka, name disclosed). Kuramoto-Cyokuso no Sake "Bottle Keep"

Ohishi Shuzo (Kyoto) Hakari-Uri at Sake Museum



Thermos Keg system and color bottles by Kita Sangyo



Thermos Keg system and color bottles by Kita Sangyo

Nada-Giku Shuzo (Hyogo) Sake Hakari-Uri



Big Balloon Bottle dispenser by Kita Sangyo



Tako Honke Shuzo (Okayama) Sake Hakari-Uri



Thermos Keg system Specially designed for Sake by Kita Sangyo

Tsuki-no-Katsura (Kyoto) Sake tasting at a trade show

9 と 5 の「ステンレス・サーバー（注ぎだし口つきケグ）」保冷機能付きや、清酒用（鉄イオン溶出抑制内面被膜）仕様もあります。



「量り売りのためのガラスびん」様々な色や形の K2 オリジナル壇。小ロット対応や、専用マッシュルームコルクなど。



Sake & Shochu "Hakari-Uri" scene in Japan



Ebisuya, (Tokyo) Shochu & Awamori Hakari-Uri



Original bottle for Hakari-Uri by Kita Sangyo

Ishii Shuzo, (Saitama) Hakari-Uri



Traditional Ceramic Jar Dispenser by Kita Sangyo



Original bottle for Hakari-Uri by Kita Sangyo

Ichijima Syuzo, (Niigata) Sake Hakari-Uri

「陶器製サーバー」

清酒、焼酎、泡盛の量り売りに最適です。



シーナの私的考察



「イタリアの量り売り」、当社のウェブサイトより



Vom Fass と Johannes Berner のウェブサイトから



この10年を振り返ると、「ニッポンの量り売り」は、参入や撤退の繰り返しで、量り売り単独で採算が合っている事例はまだ少ないかもしれませんが。しかし最近になって、酒飯店、蔵元、ワイナリーなどでジワリジワリと定着してきているように見えます。量り売りシステムは、居酒屋、料飲店、試飲会などでも活用されています。環境にやさしいことこそ、ビジネスのキーワードです。ヨーロッパの事例（イタリアのワイナリーや、ドイツの量り売りチェーン Vom Fass や Johannes Berner - 上3枚の資料）を見ても、量り売りはこれから注目すべき販売手法ではないでしょうか！（text: Sienna K. Emiri）