

人気爆発中の赤 星缶数量限定で

サッポロ
サッポロビールは業
務用市場を中心に大
瓶・中瓶のみで販売し
て人気爆発中の「赤星
缶」こと「サッポロラガ
ービール」の350ミリ
缶と500ミリ缶を8
日から全国で数量限
定発売した。
1877年(明治10



年)にサッポロビール
の前身である開拓使麦
酒醸造所から誕生した
冷製「札幌ビール」をル
ーツとするブランドと
して、長年にわたって
飲み継がれてきた「サ
ッポロラガービール」。
現存する日本
で最も歴史の
あるビールブ
ランド。熱処
理ビールなら
ではの厚みの
ある味わいが
高く評価され
るとともに流
行に左右され
ない姿勢が支持さ
れ販売数量が直近10年
間で3・5倍の規模へ
大きく伸長(2025
年のサッポロラガービ
ール(瓶)の2016年
比の出荷実績)。

「操作に迷う時、土日でも稼働している
サポートスタッフの存在に助けられた」
ができた」と、導入支援
態勢を褒めた。
「例えば、業務用販売
での得意先飲食店の受
発注履歴もほぼ完備
以前のシステムから
BPSに移行すること
ができた。さらにい
え、納品書に店舗ご
とのバーコードが割
り当てられ、POSレ
ジの読み込みで、手
軽に掛入金処理がで
きるようになった。
業務の効率化に
つながっている
ところ、当然な
がら機能面にも
高得点をつ
けた。
とはいえ、
長年使い慣れ
たシステムか
ら新たなシ
ステムに移
行し、操作面
で全く苦
労がな

今年も梅ワインの
ヌイボを限定で
チョーヤ梅酒
チョーヤ梅酒は今年
6月収穫の紀州産完熟
南高梅を醸造した梅
酒。和歌山県下の協
力農園で特別生産され
た

1ツである冷製「札幌
ビール」をデザイン
同。アルコールド
は5度。オープン価格。



紀州産完熟南
高梅を100
%使用。梅は
樹上で極限まで熟すと
枝からほろりと自然に
落ちて落下する。その
熟度が高い梅はデリケ
ートで鮮度管理が難し
く市場では流通してい
ない幻の梅で造る。梅
ワイン用の梅の実には
イナス40度の急速冷凍
で鮮度を保ちつつ氷点
下で熟成させる氷熟
製法)。で鮮度を保った
フレッシュな梅果汁を
発酵させて、まるで桃
のようなフルーティー
な香りや初々しい甘酸
っぱさを楽しめる梅
ワインに仕上がる。

同社の梅酒は約1年
以上熟成を基本として
いて今年の梅の美味し
さを味わえる酒は本製
品のみ。アルコールド
度は6度。税別希望小
売価格は1200円。

広島の酒店・ももやが 「ベストパートナープ ラス」にしたわけとは 機能と機能以外も高い評価

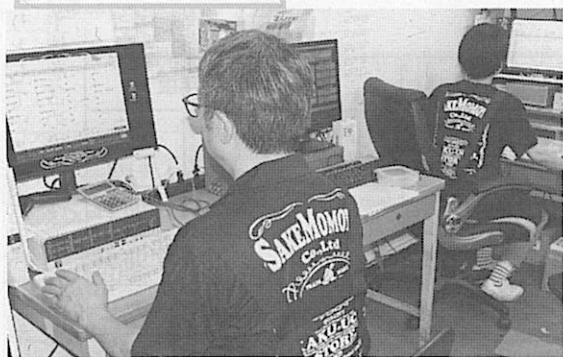
酒販店の販売管理ソフト開発業者、サンシャイン社が昨秋にP
Sレジシステムを段階的に終了していく方針を決めたため、長期にわ
たつて同システムを使用していた広島市内の酒販店「ももや」(森中勉
社長)一面参照は、急きよ代替システムを探した。森中社長は、数々の
選択肢の中から酒販店専用のPOSレジシステムを開発・販売してい
るザ・コンピュータ大阪支社に連絡をとったところ、同社の安宅洋一
朗課長が素早く対応し、広島市の店を訪ねてシステムの機能や移行の具
体的な方策について説明した。これに納得して今春から同社が開発・
販売しているシステム「ベストパートナープラス(BPS)」を選択して
導入を決断した。森中社長は、機能面以外の評価も高かったという。

森中社長によると
「サンシャイン社のシ

ステムは非常に優れて
いて、20年以上使い続
けただけに愛着も
あり、新しいシステム
になじめるか、当初は
非常に不安だった。だ
が、ザ・コンピュータ
社の的確なアドバイス
もあり、BPSへのシ
ステム移行は予想以上
にすんなり進めること
ができた。さらにい
え、納品書に店舗ご
とのバーコードが割
り当てられ、POSレ
ジの読み込みで、手
軽に掛入金処理がで
きるようになった。
業務の効率化に
つながっている
ところ、当然な
がら機能面にも
高得点をつ
けた。
とはいえ、
長年使い慣れ
たシステムか
ら新たなシ
ステムに移
行し、操作面
で全く苦
労がな



森中勉社長



「平日のみならず、土
日でも電話でのサポ
ートセンターが稼働し
ているのも、ありがたい
ところだ。
10月からの酒税改
正への対応も、BPS
を活用して、効率的に
行うことができるので
「全く不安は感じてい
ない」そうだ。
同社長は「BPSは
酒販店専用のシステム
なだけに、酒販店特有
の複雑な税務作業など
に對しても、ザ・コン
ピュータ社のスタッフ

取材メモから

☆：樽詰生ビールを
注出するために使用さ
れるガスボンベのレン
タル価格がビールメー
カによって10月から現
行のちよと倍の82
50円程度に値上げさ
れる。酒販店に
聞くと「実績な
みの出荷調整
中だが、足りず
困っている」と
いう。
☆：メーカー
が認めていないボン
ベのビールサーバー以
外の用途への使用が増
え、品不足状態が続い
ているので、これを改
善するための値上げか
と思っていれば、それ
は重大問題の状況。

うま酒



にか酒



☆：樽詰生ビールを
注出するために使用さ
れるガスボンベのレン
タル価格がビールメー
カによって10月から現
行のちよと倍の82
50円程度に値上げさ
れる。酒販店に
聞くと「実績な
みの出荷調整
中だが、足りず
困っている」と
いう。
☆：メーカー
が認めていないボン
ベのビールサーバー以
外の用途への使用が増
え、品不足状態が続い
ているので、これを改
善するための値上げか
と思っていれば、それ
は重大問題の状況。

☆：取材すると、ボ
ンベの中の炭酸ガス
は、樽詰ビール注出の
ために生産されている
のではなく、他の工業
品の副産物を利用して
おり、この量が
減っているう
え、危険物扱い
なので運送費
も高く、ボンベ
の製造コスト
は5万円以上
で飲食店・酒販店ル
ーでちゃんと回収され
ないとメーカーには大
損害であるそうだ。酒
販店も飲食店も「ない」
では済まされず、確保
は重大問題の状況。

(優良焼酎)

(地方銘酒)

お勧めする 主要銘柄

神の河

白波

夢乙女

紅乙女

土佐鶴

官の重

酔心

三重県

新瀉県

長野県

秋田県

岩手県

高知県

広島県

三重県