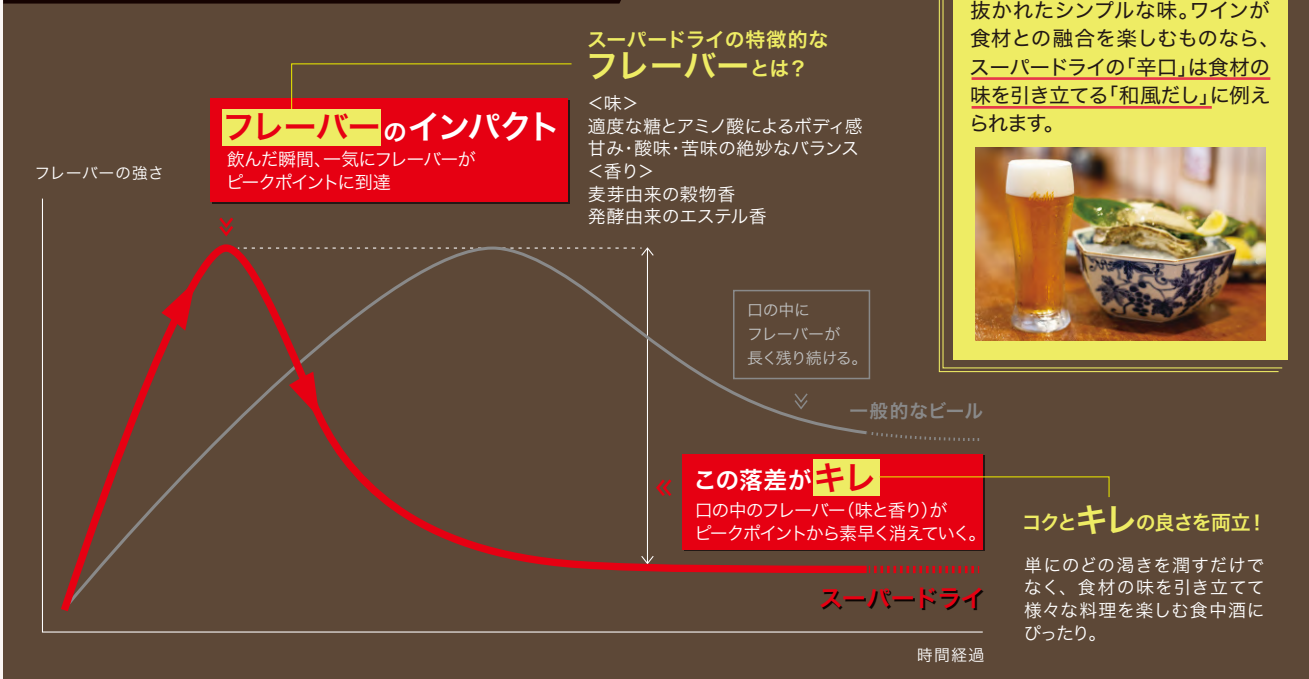


スーパードライの「辛口」と「食事」の相性

スーパードライの味のコンセプトは「辛口」。「辛口」とは、飲んだ瞬間に口の中に力強いフレーバー（味と香り）を感じた後、そのフレーバーがスツときれいに消えていくこと。他のビールにはない最大の特長です。

スーパードライのテイストを分析！



ハイボール・ウィスキー

サワー・樽ハイ俱樂部

カクテル

焼酎・梅酒

ワイン

ノンアルコール

ソフトドリンク

商品カタログ

POP

樽ディスプレイ

ジョッキ・グラス

SUPER "DRY" EXTRA COLD
氷点下のスーパードライ

お店でしか飲めない
「氷点下のスーパードライ」で
貴店に新たな付加価値を!

認定基準をクリアした飲食店様のみ提供可能

アサヒスーパードライ エクストラコールドは、温度管理や提供品質をベストな状態で維持していることが通常の樽生ビール以上に必要となります。当社が定めたお取扱いの認定基準「エクストラスピリット11」をクリアいただいた飲食店様でのみ、お取扱いただけます。

認定基準 エクストラ・スピリット11

スーパードライ エクストラコールドを最適な状態でご提供いただくためのお取扱店様とアサヒビールの約束です。

ポイント	※ポイント1	お客様にご満足いただける「氷点下のスーパードライ」を提供するために、アサヒビール指定のオペレーションを徹底する。	
設置基準	販売	※ポイント2	樽生ビールを年間5,100L以上販売している。
品質	※ポイント3	管理3原則（「鮮度」「ガス圧」「回路洗浄」）、提供2原則（「タンブラー洗浄」「うまい注ぎ方」）からなる「うまい樽生」5原則を実践している。	
	※ポイント4	スーパードライ エクストラコールドの構造を理解している。	
販促	※ポイント5	来店されたお客様に対し、ファーストドリンクとして「スーパードライ エクストラコールド」の注文をおすすめする。	
	※ポイント6	スーパードライ樽生（通常）と併せてオンメニューし、「スーパードライ エクストラコールド」のブランド名をメニュー上に明記する。	
	※ポイント7	開栓後2日以内に19L以上の新しい樽生スーパードライを売り切る。開栓後2日以内に10L以上の新しい樽生スーパードライドライックを売り切る。	
提供基準	※ポイント8	スーパードライ エクストラコールド専用ディスプレイを使用する。	
品質	※ポイント9	スーパードライ エクストラコールド専用タンブラーを使用して提供し、下記のいずれかの方法にてタンブラーを必ず事前冷却する。 ①専用タンブラークレーマーもしくは専用パットを使用し、氷水で5分以上冷却する ②設置者が独自に用意する付録にて、氷水で5分以上冷却する ③タンブラーのみが入るクラスケース内に凍結させたタンブラーを提供前に流水ですすぐ	
	※ポイント10	5杯以上連続で注出する場合は提供温度を確認する。	
	※ポイント11	「スーパードライ エクストラコールド クオリティセミナー」を受講している。	

開栓後2日以内の新しい樽生スーパードライを使用

徹底した温度管理システムを実現し、エクストラコールドを提供する、専用ディスプレイ