



Vol.10
Jossee

じょっしー

× SUNTORY

おつかれ女子会



年度末でお疲れ気味のJosseeが日々の疲れを癒そうと女子会を開催。
今日くらいは仕事を忘れてパーッといきたい…こんな近くにおいしいお酒とごはんが
食べられるお店があったなんて! ひと足お先に「カンパーイ!!」



1軒目 寿司屋まつい

サントリー フロムファーム 品種シリーズ

甲州 日本の白



和柑橘の爽やかな香りが
特徴の繊細な味わい

2021年
サクラ
アワード

特別賞「寿司に合うワイン」受賞
ジャパンプレミアム甲州 2019

エントリーワイン約4,500銘柄の中で、
もっとも寿司に合う
日本ワインの一つとして選出!

／ テイスティングノート ／

- 産地 山梨県産甲州100%
- 香り はっさくなどの和柑橘
梨や青りんごなどの爽やかな果実
- 味わい 爽やかな酸味と清廉な香りが
広がり、後味に渋みがほのかに
感じられる。



新鮮で旬な魚で、
思わずワインがすすむ〜!



- ◎ あん肝ポン酢
- ◎ お造り5種
(マグロ赤身、タコ、太刀魚あぶり、タイ、しまあじ)
- ◎ 握りおまかせ5種
(中トロ、ブリ、大エビ、タイ、サーモン)



まついのおすすめ
メニューは何ですか?

マグロです、生の本マグロしか
提供していません!
タイミングによっては他のお店に
はない珍しい魚も食べられます。



店長: 鎌屋 浩二さん

住所 大阪府大阪市北区梅田1-1-3
大阪駅前第3ビル B2-43

営業時間 12:00~22:00(L.O.21:30)

定休 毎週水曜日 祝日の場合は営業

電話番号 06-6348-0471

交通手段 東梅田駅より徒歩約5分/
JR北新地駅より徒歩約5分/
東梅田駅から210m

2軒目 pao福[立style]

パーフェクト サントリービール



／ コンセプト ／

ビール好きが気持ちに一点の曇り
もなくビールの時間を愉しめる、
本格ビールのうまい糖質ゼロ

／ 中味 ／

ビールらしい飲みごたえの向上!

麦芽配合を進化させることで、
豪快さを維持しながら、
さらに飲みごたえアップ!

- ★ ミュンヒナー麦芽増量による、麦のうまみアップ
- ★ ダイヤモンド麦芽増量による、ビールらしい
飲みごたえアップ



<PSBと相性の良い“食”について>

PSBの味わいの特長と、糖質ゼロという機能から
家庭用でも業務用と同様の食事と一緒に
愉しまれている。

タレタレとサクサクの
衣が相性抜群◎



- ◎ 宮崎名物チキン南蛮フライ(レギュラー)
- ◎ シンプルisポテトサラダ
- ◎ 柔らか鶏肝のうま煮
- ◎ ホルモンの中漬け



住所 大阪府大阪市北区本庄東2-11-10

営業時間 17:00~24:00(L.O.23:00)

定休 不定休

電話番号 06-6867-9249

交通手段 地下鉄 天神橋筋6丁目駅
11番出口より徒歩7分



立ちスタイルって
書いてあったけど...

街の雰囲気に合わせて
テーブル席もご用意しております。
お好きな方でカンパイを!



店長: 坂本 麻央さん