

飲食店の厨房で最も使われているドリンク関連商品は？ 売れ筋ランキングトップ10を発表！

2015年7月17日

各位

株式会社シンクロ・フード
代表取締役 藤代真一

飲食店の料理道具・厨房機器のショッピングサイト「飲食店.COM 厨房・備品を探そう（運営：株式会社シンクロ・フード）」から、購入回数が多かった商品のランキングを発表いたします。今回はドリンク関連商品（ワイン・バー・カフェ用品カテゴリー）のなかで売れ筋タイプのトップ10を代表的な商品とともにご紹介いたします。

「飲食店.COM 厨房備品を探そう」 ワイン・バー・カフェ用品カテゴリー
URL: <http://www.inshokuten.com/kitchen/category/1-7/>

■飲食店に最も購入されたドリンク関連商品 売れ筋タイプ トップ10

【第1位】

ウォーターピッチャー

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-47-225/>

代表的な商品：BK ノンウェットピッチャー 1.7L スモークブラウン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PPT371>



第1位はウォーターピッチャーとなりました。「お冷」は飲食店に欠かせない存在なので、納得の順位といったところでしょう。「ノンウェットピッチャー 1.7L」は特にラーメン店でよく購入されている商品です。セルフサービスでお冷が注げるように、カウンター上にウォーターピッチャーを置いている店舗も多いですね。

【第2位】

マドラー・バースプーン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-46-218/>

代表的な商品：18-0バースプーン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PBC14>



第2位にはマドラー・バースプーンがランクインしました。チューハイやサワー、カクテル等を混ぜる際に欠かせない存在です。「18-0バースプーン」はねじりが入った構造でグラスの中をスムーズに回すことが出来るため、バーテンダーが愛用している商品です。

【第3位】

ボトルストッパー・ポアラ

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-44-206/>

代表的な商品：ワインストッパー エピバック 2Pcs EP104JC

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PSTC4>



第3位はボトルストッパー・ポアラとなりました。ボトルストッパーは開栓後の瓶に栓をするための商品、ポアラは瓶の注ぎ口に装着してワインを注ぐのと同時に空気に触れさせることが出来る商品となります。「ワインストッパー エピバック 2Pcs EP104JC」はゴム製でぴったり栓が出来る商品で、イタリアンやカフェでよく購入されています。

【第4位】

アイスペール

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-46-219/>

代表的な商品：アクリル アイสบasket H331S

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PAIAQ>



第4位はアイスペール（氷入れ）です。ガラス製のほかプレス製やステンレス製などがありますが、「アクリル アイสบasket H331S」は軽く扱いやすいアクリル製で人気となっている商品です。バーやスナックで多く購入されています。

【第5位】

メジャースタンド・酒燗器

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-46-222/>

代表的な商品：ポンプディスペンサー 人押し君（ひとおしくん）

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PDI08>



第5位はメジャースタンド・酒燗器となりました。「ポンプディスペンサー 人押し君」は瓶に取り付けてプッシュすると1回でおよそ30cc 抽出できる商品となっており、焼酎やリキュールなどを一定量注ぐ際に大変便利です。

【第6位】

コースター

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-46-221/>

代表的な商品：シンビ コースター #850 ブラック

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PKC989A>



第6位はガラスの下に敷くコースターです。「シンビ コースター #850」は水滴で濡れても安心の亚克力製で複数色のラインナップがありますが、ブラックが1番人気となっています。

【第7位】

グラスフレーム・グラスホルダー

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-46-223/>

代表的な商品：真鍮 グラスハンガー

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PGL66>



第7位にはグラスフレーム・グラスホルダーがランクインしました。「真鍮 グラスハンガー」はかさばるワイングラスが厨房の上部にぶら下げて収納できるため、面積に限りがある厨房の省スペース化に役立ちます。

【第8位】

やかん・ケトル

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-47-227/>

代表的な商品：18-8MA電磁調理器用ケトル

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/BKT91>



第8位はやかん・ケトルとなっております。「18-8MA電磁調理器用ケトル」は電磁調理器で使用できるシンプルなケトルで、安定したニーズの高さがうかがえます。

【第9位】

ワインクーラー

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-44-203/>

代表的な商品：ワインクーラー WI-9 (二重構造・アイスBOX付)

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PTB14>



第9位は常温でもワインの温度を保つことが出来るワインクーラーとなりました。「ワインクーラー WI-9」は二重構造かつアイスBOX付で人気となっています。

【第10位】

カクテルシェーカー

<http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-7-46-216/>

代表的な商品：18-8カクテルシェーカー

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/PSE06>



第10位はバーテンダーがカクテルを作る際に使うカクテルシェーカーとなりました。「18-8カクテルシェーカー」はオーソドックスな造りの定番商品となっております。

※ランキングは、「飲食店.COM 厨房・備品を探そう」で注文のあったデータを元に集計しています。（集計期間：2014年7月1日～2015年6月30日）

■ウォーターピッチャーが納得の1位。2位以降はバー・ワイン専門用品が多くランクイン。

1位はウォーターピッチャーで、2位以降を大きく引き離してのランクインとなりました。日本の飲食店ではお冷の提供が一般的であるため、どんな業態の飲食店からも需要があるようです。逆に2位以降にはバーやワイン専用の商品が多くランクインしました。他業態で縁のない商品であっても、その分野では欠かせない商品であることがうかがい知れる結果と言えるのではないのでしょうか。

■飲食店.COM厨房備品を探そうについて

「飲食店.COM 厨房備品を探そう (<http://www.inshokuten.com/kitchen/>)」では、12万点以上（※2015年7月17日時点で129,100点）のプロ用の料理道具や厨房機器を卸価格で販売しています。飲食店で必要な料理道具や厨房機器が揃います。ウェブ上から購入はもちろん、見積りを取ることもできます。

■株式会社シンクロ・フードについて

“食の世界をつなぐ”

シンクロ・フードでは、インターネットの力を最大限に活用し、飲食店と食に関わる多様な方々を融合（シンクロ）させ、一体となって新たな付加価値を創造し、関わる皆様すべてにWin-Winの関係を提供していけるような事業展開を目指しています。

【本社】 東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 恵比寿サウスワン7階

【代表者】 代表取締役 藤代真一

【事業概要】 当社HP (<http://www.synchro-food.co.jp/>)

【運営サイト】

飲食店の出店・開業支援サイト「飲食店.COM」 (<http://www.inshokuten.com/>)

飲食業界専門の求人サイト「求人@飲食店.COM」 (<http://job.inshokuten.com/>)

飲食店のニューオープン情報サイト「飲食店PR.COM」 (<http://www.inshokutenpr.com/>)

居抜き店舗の買取査定サイト「居抜き情報.COM」 (<http://www.inuki-info.com/>)

店舗デザインのポータルサイト「店舗デザイン.COM」 (<http://www.tenpodesign.com/>)

本件に関するお問い合わせは、下記にお願いいたします。

株式会社シンクロ・フード PR広報部

住所：東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 恵比寿サウスワン7階

TEL：03-5768-9522 Mail：support@synchro-food.co.jp
