



SAKE COCKTAIL

日本酒カクテルの素

瓶に乾燥具材や角砂糖、シナモンが入っています。市販の日本酒を注いで数時間冷蔵庫で冷やし、砂糖が溶けたら香り高い日本酒カクテルが出来上がります。ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。



1  **【日本酒カクテルの作り方】**

1. 日本酒を140ml程度注ぎます。
 2. 冷蔵庫で4時間冷やします。
 3. 砂糖が溶けたら美味しい日本酒カクテルの出来上がり。

出荷開始予定日
2015年11月27日

賞味期限：12ヶ月
サイズ：φ60×130mm

発注書						
コード		商品名	内容量	入数	上代(税抜)	数量
4943603040997	①	日本酒カクテル かぼす	16g	6	¥600	
4943603041000	②	日本酒カクテル 生姜	16g	6	¥600	
4943603041017	③	日本酒カクテル りんご	17g	6	¥600	
4943603041024	④	日本酒カクテル 珈琲	19g	6	¥600	

*ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

貴社名

FAX:03-3704-2720

TEL

ご担当者様

(20151110)

株式会社 シーズコア

TEL 03-3704-2725 E-mail seescore@seescore.co.jp URL <http://www.seescore.co.jp>

夕香亭新商品のご案内



切り取り店頭POPとしてお使いください。



日本酒
カクテルの素



夕香亭

瓶に乾燥具材や角砂糖、シナモンが入っています。市販の日本酒を注いで数時間冷蔵庫で冷やし砂糖が溶けたら香り高い日本酒カクテルが出来上がります。ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。