



ホームメイド サングリア

# HOME MADE SANGRIA

瓶にドライフルーツや甜菜糖が入っています。  
市販のワインを注いで数時間冷蔵庫で冷やします。  
炭酸水やオレンジジュースなどで割れば、  
冷たくフルーティーなサングリアの出来上がりです。



## サングリアの作り方

1. ワインを270ml注ぎます。
2. 冷蔵庫で4時間冷やします。
3. 炭酸水などで割れば美味しいサングリアの出来上がり!

発 注 書		サイズ:φ70×H170mm 賞味期限：12ヶ月			
コード		商品名	入数	上代(税抜)	数量
4943603046487	①	ホームメイド サングリア 300ml 「柑橘&パイナップル」	6	¥750	
4943603046494	②	ホームメイド サングリア 300ml 「ジンジャー&クランベリー」	6	¥750	
4943603046500	③	ホームメイド サングリア 300ml 「アップル&マンゴー」	6	¥750	

\*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

20160304

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>

切りの店頭POPとしてお使いください。



瓶にドライフルーツや甜菜糖、シナモンが入っています。  
市販のワインを注いで数時間冷蔵庫で冷やします。  
炭酸水やオレンジジュースなどで割れば、  
冷たくフルーティーなサングリアの出来上がりです。

ホームメイドサングリアのご案内