



HOME MADE FRUITS DRINK VINEGAR

ホームメイドドリンクビネガー

ホームメイド
ドリンクビネガーの
ご案内

瓶にドライフルーツや甜菜糖、ハーブなどが入っています。
市販の穀物酢やリンゴ酢を270ml注いで数時間ほどで砂糖が溶けます。
甘酸っぱくなってきたら炭酸で5~7倍に薄めて
サワードリンクとしてお召し上がり下さい。



ドリンクビネガーの作り方

- 市販の穀物酢やりんご酢を270ml注ぎます。
- 数時間でお砂糖が溶けます。
- 炭酸水5~7倍にで割れば美味しいドリンクビネガーの出来上がり。

サイズ: φ55×H240mm 賞味期限: 12ヶ月

発 注 書					
コード		商品名	入数	上代(税抜)	数量
4943603046517	①	ホームメイドドリンクビネガー「シトラス」	6	¥750	
4943603046524	②	ホームメイドドリンクビネガー「ジンジャー&パイナップル」	6	¥750	
4943603046531	③	ホームメイドドリンクビネガー「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>

切りの取の店頭POPとして
お使いください。

HOME MADE FRUITS DRINK VINEGAR

瓶にドライフルーツや甜菜糖、ハーブなどが
入っています。市販の穀物酢やリンゴ酢を
270ml注いで数時間ほどで砂糖が溶けます。
甘酸っぱくなってきたら炭酸で5~7倍に薄めて
サワードリンクとしてお召し上がり下さい。

