



HOME MADE PICKLES

ホームメイドピクルス

瓶にハーブやスパイス、甜菜糖、ドライフルーツなどが入ったホームメイドピクルスの紹介です。市販の穀物酢やリンゴ酢を100ml注げば香り豊かなピクルスの漬け液が出来ます。お好みの野菜を漬けてお楽しみ下さい。



①アップル&マンゴー
Apple & Mango



アップルとマンゴーが入ったフルーティーなピクルスです。

②シトラス
Citrus



柑橘とハーブの爽やかな香り、ほんのり甘いピクルスです。

③ジンジャー&カレー
Ginger & Curry



カレー風味のピリッとスパイシーなピクルスです。

発 注 書		出荷予定日: 4月21日出荷開始予定			
コード		商品名	入数	上代(税抜)	数量
4943603046678	①	ホームメイドピクルスビネガー【アップル&マンゴー】	6	¥650	
4943603046685	②	ホームメイドピクルスビネガー【シトラス】	6	¥650	
4943603046692	③	ホームメイドピクルスビネガー【ジンジャー&カレー】	6	¥650	

サイズ: φ65×H115mm 賞味期限: 12ヶ月 内容量: ①45g ②44g ③44g

*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

20170413

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>

切り取りの店頭POPとしてお使いください。

HOME MADE PICKLES



ジンジャー&カレー

カレー風味のピリッとスパイシーなピクルスです。



アップル&マンゴー

アップルとマンゴーが入ったフルーティーなピクルスです。



シトラス

柑橘とハーブの爽やかな香り、ほんのり甘いピクルスです。



ホームメイドピクルスの作り方

写真は漬け込み例です。



市販の穀物酢やリンゴ酢を100ml注ぎます。



数時間で甜菜糖が溶けます。



3

お好みの野菜を漬けて出来上がりです。
※唐辛子はお好みで抜いて辛さを調整して下さい。