



ホームメイドサングリアのご案内

ホームメイド サングリア

# HOME MADE SANGRIA

夏本番!!ひんやりフローズンサングリア

ホームメイドサングリアを保存容器に移しご家庭の冷凍庫でそのまま凍らせてください。凍らせる途中で2~3回程度かき混ぜるとなめらかに仕上がります。盛り付けにお好みでフルーツやワインを加えてお楽しみください。

① ② ③

1

2

3

**ホームメイド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

(20170718)

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

切り取りの店舗POPとしてお使いください。



# HOME MADE SANGRIA

夏本番!!ひんやりフローズンサングリア

1

2

作り方

①ホームメイドサングリアを保存容器に移し、ご家庭の冷凍庫でそのまま凍らせてください。

②凍らせる途中で2~3回程度かき混ぜるとなめらかに仕上がります。盛り付けにお好みでフルーツやワインを加えてお楽しみください。