

「和風カクテル ポップサンプル」



● 和風カクテル 10



● 和風カクテル 11



● 和風カクテル 12

男性客、女性客を問わず、爆発的に売れている！

「和風カクテル レシピ」

★和風カクテルのレシピ(5倍～4倍に希釀)

- ①こぶりのロックグラスに、サンビネガー原液を12mL入れます。
- ②日本酒、又は冷酒を30mL入れます。
- ③水、又は天然水を12mL入れます。
- ④大きめのロックアイスを適量入れます。

※以上の割合を目安に濃淡の調整をして、美味しい和風カクテルを作ってください。

※「和風カクテル」にはゆず酢がおすすめです。ゆずの爽やかな芳香と日本酒の

ふくよかなテイストとが調和した極上の一一杯に仕上がります。

※他にはもも酢、マンゴー酢等がおすすめです。

水、又は天然水 12 mL
日本酒、又は冷酒 30 mL
サンビネガー原液 12 mL

★和風サワーのレシピ(5倍～4倍に希釀)

- ①330mLのグラスに氷を一杯に入れます。
- ②サンビネガー原液を30mL入れます。
- ③日本酒、又は冷酒を60mL入れます。
- ④炭酸水を60mL入れます。

※少量の水か天然水を加えるとライトでお代わりの注文が多くなります。

以上の割合を目安に濃淡の調整をして、美味しい和風サワーを作ってください。

※「和風サワー」にはゆず酢がおすすめです。ゆずの爽やかな芳香と日本酒の

ふくよかなテイストとが調和した極上の一一杯に仕上がります。

※他にはもも酢、マンゴー酢等がおすすめです。

炭酸水60mL
日本酒、又は冷酒 60 mL
サンビネガー原液 30 mL