愛媛県産青みかん 生果汁使用

青みかんサワーの素

無添加

徳島では、何にでも
すだちをかける・入れるのは当たり前
勿論、サワーに入れるのも当たり前！
これを「徳島呑み」と命名しました！
摘果の青みかんも「徳島呑み」
しちゃいましょう！

徳島呑み

愛媛県産の温州みかんが色付く前のわずかな時期に摘み取ったフレッシュな青みかん果汁を使用

青みかん特有の香りとかすかな酸味、ほろ苦さの残る
誰もが知っている、昔懐かしいおいしさです。
摘果柑橘「青みかん」の爽やかな香りと酸味ほろ苦い風味を、
ぜひご賞味ください！

アルコール度数21度の3倍希釈タイプの本格サワーコンク。居酒屋の味わいをご家庭でも。酸味料、香料、保存料を使用していない「無添加」です。

ソーダ割り 1：2（サワーの素：ソーダ）
氷を入れたグラスに生素50mlを注ぎます ▶ ソーダ100ml～150mlを注いで軽く混ぜるだけ

ソルティドッグ風 1：1（サワーの素：水）
塩を付けたグラスに生素50mlを注ぎます ▶ 水50mlを注いで軽く混ぜるだけ

お湯割り 1：1（サワーの素：水またはお湯）
耐熱グラスに生素50mlと水またはお湯50mlを注ぎます ▶ 電子レンジで40～50秒温めるだけ（チン）牛乳温めボタンでもOK

3倍希釈

果汁40%以上

本家松浦酒造

*お酒は20歳になってから。たのしく適量を。*妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。