徳島県産すだち
生果汁使用

すだちサワーの素

徳島で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！

徳島呑み

徳島産のフレッシュな“すだち”
すだち特有の苦味と酸味に
はちみつの甘味でさっぱりと

徳島のすだち生果汁をたっぷり使用しています。
清涼感あふれる香りと力強い爽快な酸味が魅力的。
すだちの甘酸っぱさとはちみつの甘味で、サッパリ美味しくいただけます。

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20%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。