

COCKTAIL INFUSION



誰でも手軽にお酒をアレンジ!

お好みのお酒を注ぐだけで自分だけのカクテルベースが出来上がるカクテルインフュージョン。“インフュージョン”とはウォッカなどのアルコールに、フルーツやハーブでフレーバーや味わいにアクセントをつけるお酒作りの技法。すでに豊富なドライフルーツを含んでいるこのカクテルインフュージョンを使えば、市販のお酒を注いで砂糖が溶けるまで数時間冷やすだけで手軽に香り付けや味わいをアレンジ出来ます。お酒の楽しみ方のバリエーションが増えること間違いなし!カラフルでポップなお酒が出来上がるので、ホームパーティーなどにもぴったりです。スピリッツとワイン用のそれぞれ2種類から、お好みのテイストをお選びいただけます。

カクテル インフュージョン ブルードリーム

ウォッカがおすすめ!

入数: 12本
内容量: 120g
原産国: 中国
賞味期限: 18ヶ月

使用ドライフルーツ・ハーブ:
パインアップル、レモン、
菊の花



9 328121 057217



カクテル インフュージョン オンザビーチ

ウォッカがおすすめ!

入数: 12本
内容量: 115g
原産国: 中国
賞味期限: 18ヶ月

使用ドライフルーツ・ハーブ:
レモン、桃、クランベリー



9 328121 057231



カクテル インフュージョン レッドサンテリア

赤ワインがおすすめ!

入数: 12本
内容量: 120g
原産国: 中国
賞味期限: 18ヶ月

使用ドライフルーツ・ハーブ:
オレンジ、パインアップル、
りんご、ぶどう



9 328121 056180



カクテル インフュージョン ホワイトサンテリア

白ワインがおすすめ!

入数: 12本
内容量: 110g
原産国: 中国
賞味期限: 18ヶ月

使用ドライフルーツ・ハーブ:
オレンジ、ライム、レモン、
桃



9 328121 056890



HOW TO PREPARE:

1



アルコールを
入れる!

2



5~6時間
冷やす!

3



グラスに注いで
出来上がり!

※付属のストレーナーを使用して
グラスに注いでください。
※瓶の容量は700mlです。