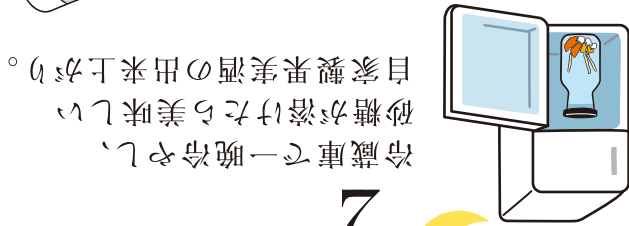


炭酸水で割ったり、ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。

〈お召し上がり方〉



冷蔵庫で一晩冷やし、砂糖が溶けたら美味しい自家製果実酒の出来上がり。

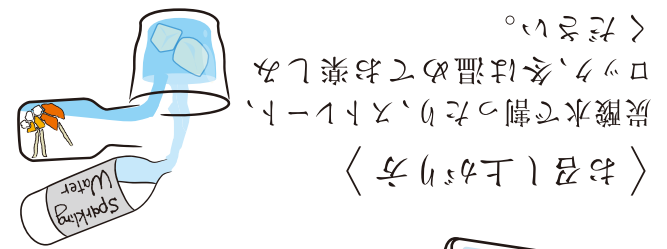
2



1
好きな日本酒、焼酎を140ml程度注ぎます。

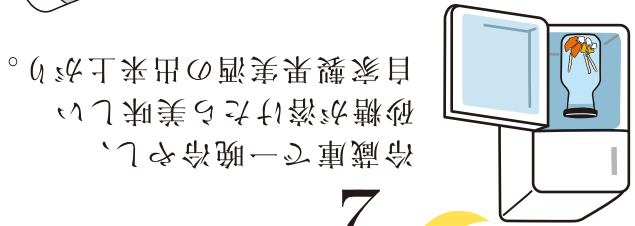
『自家製果実酒の作り方』

自宅で手軽に好きなお酒を注いで作れる



炭酸水で割ったり、ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。

〈お召し上がり方〉



冷蔵庫で一晩冷やし、砂糖が溶けたら美味しい自家製果実酒の出来上がり。

2



1
好きな日本酒、焼酎を140ml程度注ぎます。

『自家製果実酒の作り方』

自宅で手軽に好きなお酒を注いで作れる

自宅で手軽に好きなお酒を注いで作れる

『自家製果実酒の作り方』

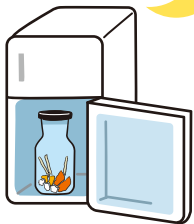
1

好きな日本酒、焼酎を140ml程度注ぎます。



2

冷蔵庫で一晩冷やし、砂糖が溶けたら美味しい自家製果実酒の出来上がり。



〈お召し上がり方〉

炭酸水で割ったり、ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。



自宅で手軽に好きなお酒を注いで作れる

『自家製果実酒の作り方』

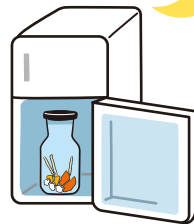
1

好きな日本酒、焼酎を140ml程度注ぎます。



2

冷蔵庫で一晩冷やし、砂糖が溶けたら美味しい自家製果実酒の出来上がり。



〈お召し上がり方〉

炭酸水で割ったり、ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。

