

手軽にプレミアムなレモンチュウハイが味わえる!

364日配送(一部地域は除く)



〒721-0963 福山市南手城町 4-4-7

TEL 084(921)4864

FAX 084(921)1725

レモンチュウハイの素



■ 基本レシピは本品1:炭酸4 ■

富士白レモンチュウハイの素、一升瓶の場合

希釈後の1本あたりの量 = 9,000ml

9,000ml ÷ 400ml (氷含む。実注量 200ml)

45杯分作れます!!

1.8L ¥4,000

600ml ¥1,500 (税別)

好みに合わせて炭酸で割るだけ!

生搾り風プレミアムレモンチュウハイ!



レモン感タップリ!!!!

富士白レモンチュウハイの特徴はしっかりと味わえる「レモン感」!!炭酸や水等で割っても爽やかレモンのキュッとした味わいが楽しめます!

その味わいはまるでフレッシュレモン!!搾りたてレモンや凍らせレモンをグラスに入れたかのような感覚です!

その秘密は瓶を見れば一目瞭然!黄色く濁ったそのレモンチュウハイの素はレモン果汁をギュッと詰め込んだ色合い。

タップリのレモン感で本格レモンチュウハイを楽しめます。

簡単!おいしい!
レモンチュウハイの
飲み方♪



①レモンチュウハイの素を入れる

②炭酸を入れ、混ぜる

■ おすすめ飲み方 ■

本品 1:炭酸 4で割る。

レモンを絞る or カットレモンを添える



■ おすすめポイント ■

割り材次第でアレンジ色々!