

# Hot Wine

ホットワイン

# Wine

プレゼント



冬季限定



▲ブルーベリー ▲チェリー ▲アップルシナモン

原産国：ドイツ 内容量：750ml アルコール度数：8.5% ※各種共通

スパイス香る  
ドイツから来た  
グリュウワイン  
ケーキに、チーズに、  
お料理にも…



## ホットワインの作り方

<p><b>1 開ける</b></p> <p>簡単スクリューキャップ</p>	<p><b>2 そそぐ</b></p> <p>お好きな耐熱マグカップでどうぞ</p>
<p><b>3 レンジでチン!</b></p> <p>500Wで約1分</p>	<p><b>4 あっ たまる</b></p> <p>あっという間に出来上がり</p> <p>Hot Wine</p>

### 【楽しみ方いろいろ】

・温めずそのままでもフルーティな味わいなので、冷やしたり、ロックや、炭酸ソーダで割っていただいても美味しくお召し上がりいただけます。

### 【飲み方】

- ・コーヒーやホットミルクと同じくらいの温度まで温めてください。（目安50～70度、飲み頃は60度前後）
- ・なべで温める際は、沸騰しないよう、ゆづり温めます。
- ・温めすぎ、やけどにご注意ください。
- ・開栓後も約1～2週間変わらずお楽しみいただけます。（開栓後は冷蔵庫で保管してください。）
- ・そのまま温めてお召し上がりいただけますが、オレンジやレモンのスライス、シナモンスティックを入れたり、アレンジで違った風味になります。



ドイツ農産物協会  
主催コンクールにて  
**金賞/銅賞受賞!!**

カトレンブルガー  
グリュウワイン各種

※上記商品画像はイメージです。※これはお酒です。お酒は20歳を過ぎてから。