

UK Sake Design Guideline

イギリスにおける日本酒のデザインガイドライン



目次

1	はじめに	3	
	本ガイドラインの意義	4	
	本ガイドラインの使い方	5	
	本ガイドラインにおける用語の定義	6	
2	表ラベル	8	
	概要	9	
	a. 全体の構成・レイアウト	10	
	b. 商品情報	11	
3	裏ラベル	14	
	概要	15	
	a. 表記項目(推奨事項)	16	
	b. イメージと色	17	
4	ピクトグラム	20	
	概要	21	
	a. 適正な酒類消費に関する注意喚起等のため、 表記を推奨するピクトグラム	22	
	b. 推奨される保存方法/飲み方等を伝達するピクトグラム	23	
5	味覚チャート	25	
	概要	26	
	カテゴリー毎の推奨事項と参考例	27	
6	デザイン例	28	

1. はじめに



本ガイドラインの意義

作成の目的

本ガイドラインは、イギリスへ日本酒の輸出を検討している酒類業者向けに作成したデザインガイドラインであり、イギリス市場における効果的なラベルの在り方を示すことを目的としています。

ラベルのデザインは、ブランドや品質に対する印象を作り、また日本酒の情報を伝える手段としても重要な役割を果たすものです。

本ガイドラインを、イギリス市場向けの日本酒ラベルを検討する際の参考としてご活用いただければ幸いです。

なお、本ガイドラインは、全ての商品に適用される「推奨事項」と、商品特性等を踏まえて表記を検討すべき事項(オプション)に分けて説明していますが、いずれもラベル作成における必須事項を示したものではありませんので、ご注意ください。



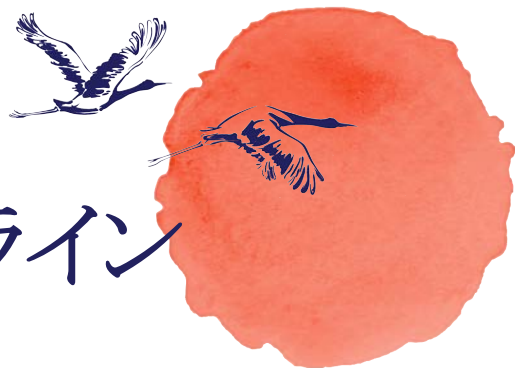
調査方法

2023年10月から12月にかけて、イギリスの消費者や流通関係者に対し実地調査を実施しました。

この調査では、デザインの表現と商品特性の調和を担保するため、試飲調査と併せてラベルデザインを提示し、具体的なデザイン案へのフィードバックを収集しました。

本ガイドラインは、これらの調査結果から抽出したインサイトを基に、イギリス市場での効果的なラベルの在り方を示したものです。

本ガイドライン の使い方



本ガイドラインに含まれる内容

イギリスへ輸出する日本酒において推奨されるラベルデザイン上の検討事項と参考例
ラベルに表記を推奨する情報群(What)
ラベルにおけるデザインや商品説明など訴求の方法(How)



本ガイドラインに含まれない内容

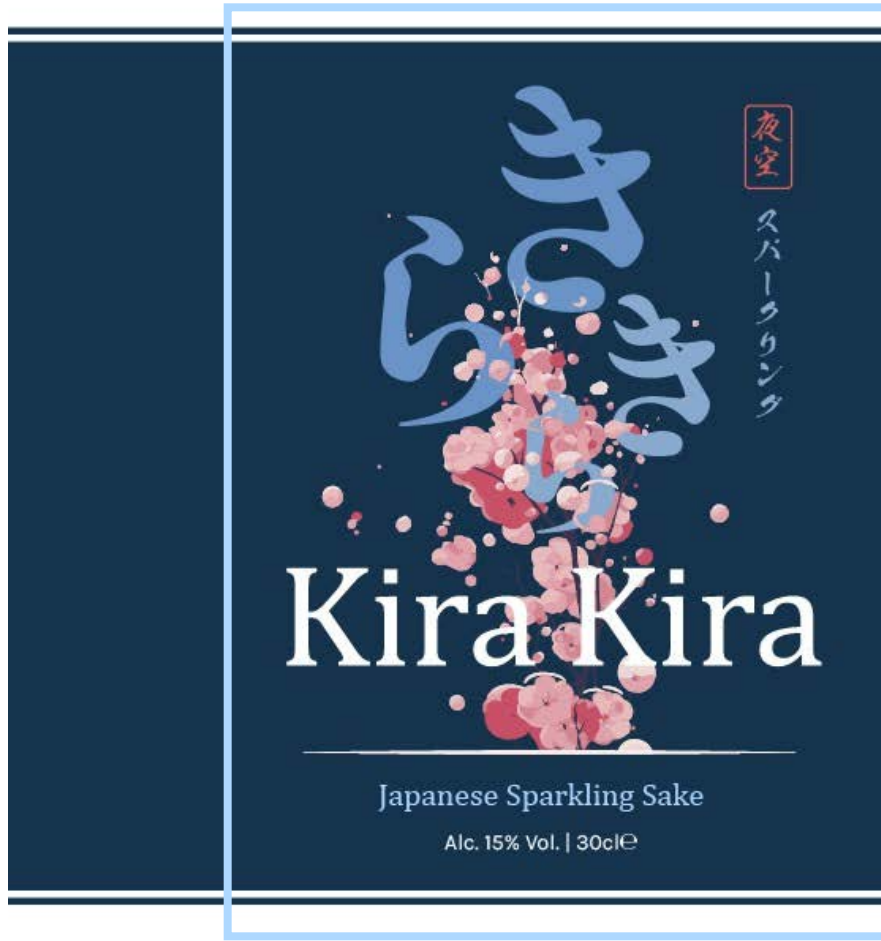
ブランディングを目的とした書体、色決め、図柄等における推奨事項
現地の法律や規定を踏まえた、ラベルデザイン上必要な事項¹

¹ イギリスでは日本酒に特化したルールが規定されていない。表記する事項については現地の輸入業者と連携し、最新の規定を確認の上でイギリスでの販売に適したものとすることが必要

本ガイドラインにおける用語の定義



2 表ラベル



3 裏ラベル



5 味覚チャート

4 ピクトグラム

本ガイドラインにおける用語の定義

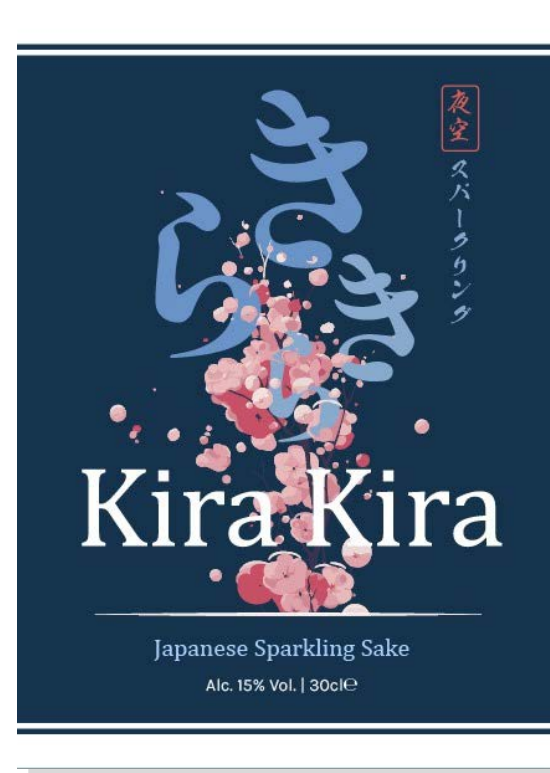
カテゴリーの定義

ラベルデザインを検討する際に、分岐が最も大きい価格帯と形状を軸と置き、3つのカテゴリーを定義した



プレミアム

ï 比較的価格帯の高い日本酒



マス

ï 比較的安価で量産される日本酒



RTD

ï 缶での提供が一般的な日本酒ベースの低アルコール飲料



2. 表ラベル



表ラベルは、商品を印象付けるとともに、その商品のイメージを伝える上で非常に重要な役割を果たす。

ビジュアルデザインにより、日本らしさを表現するとともに、消費者がより理解しやすい英語による商品情報の表記を用いることで、より効果的な表ラベルとすることができる。

本セクションでは以下について、詳細を説明する

- a. 全体の構成・レイアウト
- b. 商品情報



2. 表ラベル概要

推奨事項

2a. 全体の構成・レイアウト:

日本らしさを訴求するイメージ
商品情報の英語・日本語併記
中央揃えのレイアウト

2b. 商品情報:

商品名
アルコール度数
内容量

参考例



2a. 全体の構成・レイアウト



デザイン例

1. 日本らしさを訴求するイメージ
毛筆書体をレイアウトの中心に配置。書体が漢字であるとより良い
2. 商品情報の英語・日本語併記
日本らしさを象徴する日本語の書体がより目立つよう、英語は日本語よりも小さいフォントサイズにて表記する
3. 中央揃えのレイアウト
情報やデザインが全体として中央揃えになるよう配置

2b. 商品情報



デザイン例

1. 商品名

ラベル正面中央に配置。商品名を認知してもらえるよう、英語の商品名を併記する。英語で発音しやすい商品名であるとより良い

2. アルコール度数

表ラベル下部に、読みやすい書体・サイズで記載。アルコール度数の表示であることがわかる「Alcohol」または「Alc.」と表記の上、単位(% vol.)を記載

3. 内容量

cl(センチリットル)等の単位を表記の上、e-マークを含める(例: 70cle)

[参考] 商品特性を踏まえ、追加で表記を検討すべき事項(オプション)



デザイン例

1. 「Japanese Sake(日本酒)」
他のアジアの酒類との識別に表記すると良い
(スパークリングの場合は「Japanese Sparkling Sake」と表記)
 2. 日本酒の分類
純米、吟醸、大吟醸など
 3. 日本酒のスタイル
生酒、原酒、熟成酒、生酏、スパークリングなど
 4. 精米歩合
精米歩合が商品の特徴である場合は表記。ただし、単に%のみの表記だとアルコール度数等と誤認される可能性があるため、精米歩合の表示であることがわかるように表記する
- * 製造年度
熟成酒など製造年度が製品の特徴である場合は表記

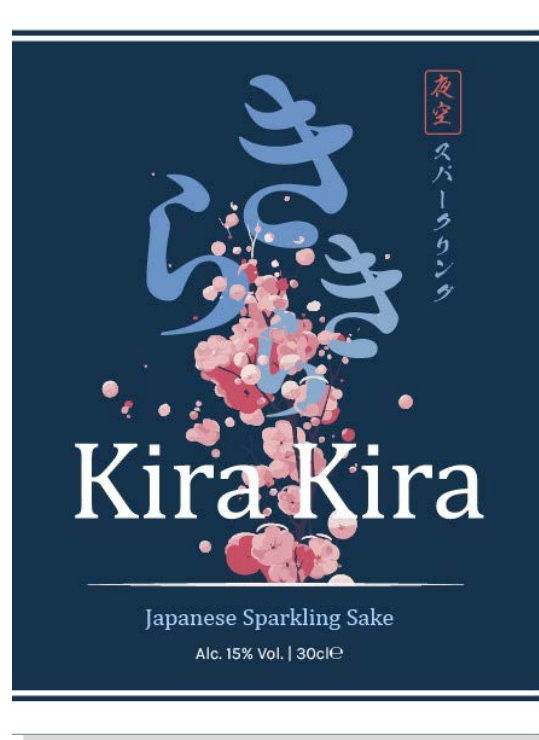
[参考] カテゴリー毎の推奨事項とデザイン例

カテゴリー毎に最適なデザインは異なるため、下記を参考にデザインを検討することを推奨する



プレミアム

- i 日本語の毛筆書体を中心にした余白が多いシンプルなデザイン
- i 白黒または原色に近い色味(赤、青、緑)を使ったコントラストが強い配色(黒と白、赤と白など)
- i 特殊印刷(エンボス・箔)や素材感のある台紙



マス

- i 日本のモチーフ(桜など)を用いた遊び心のあるデザイン
- i パステル・ナチュラルカラー(緑色、茶色、ピンク)など淡い色使い



RTD

- i 日本のモチーフを用いた抽象的な図形などによるデザイン
- i クラフトビールやRTDに多い反対色などを使った大胆な色使い

3.

裏ラベル



裏ラベルには、商品についての詳細な情報が表記される。購買商品を決したり、飲み方や保存の仕方を理解する上で特に重要となる。

なお、現地の輸入業者等と連携し最新の規定を確認することも必要である。

本セクションでは以下について詳細を説明する

- a. 表記項目
- b. イメージと色



3. 裏ラベル概要

推奨事項

3a. 表記項目:

商品名

日本酒の分類

日本酒のスタイル

風味(テイスティングノート・味覚チャート)

推奨する保存方法

推奨する飲み方

製造時期

原材料・アルコール度数・内容量

「Product of Japan」

輸入者情報¹と規定を踏まえた記載事項²

3b. イメージと色:

ラベルの読みやすさを主眼に置き選択



1. 製造者の責任範囲外となる場合でも表記スペースを確保する
2. 現地の輸入業者等と最新の規定を確認すること
3. ピクトグラムについての詳細は4項、味覚チャートは5項を参照

3a. 表記項目（推奨事項）



デザイン例

推奨事項

1. 商品名
2. 日本酒の分類やスタイル
商品の特徴となる日本酒分類やスタイルを表記
(例: スパークリング、生酒、純米酒、大吟醸)
3. テイスティングノートや味覚チャート
目に入りやすいラベルの上部や中部に配置することを推奨

味の特徴を表現(例: フルーティ・ドライなど)した後、詳細な風味を食べ物(例: リンゴ、キャラメルなど)に例え完結に表現。日本を想起する食べ物の比喻も検討できる(例: 味噌、柚子、うまみ)
4. 推奨する保存方法
開栓前・開栓後の保存方法を具体的な保存場所や温度も含め表示し、消費期限が短い場合は注意書きを加える
5. 推奨する飲み方
特に推奨する温度を表記すると良い
6. 原材料・アルコール度数・内容量・「Product of Japan」
7. 輸入者情報¹と規定を踏まえた記載事項
現地の輸入業者と最新の規定などを確認すること
8. 製造時期
イギリスで一般的な月/製造年の順で表記

1. 製造者の責任範囲外となる場合でも表記スペースの確保を推奨

3b. イメージと色



デザイン例

推奨事項

ラベルの読みやすさを主眼に置き選択

1. 色使いや視覚による情報のグルーピング

色遣いや仕切り線、余白等を使った情報のグルーピングによりビジュアルに階層を作り、読みやすくすることを推奨

[参考] 商品特性を踏まえ、追加で表記を検討すべき事項（オプション）



オプション

- 1. 合わせる料理**
3種類を目安に、大枠すぎないが具体的すぎない提案をする(例:「肉」ではなく「牛肉」、「パルメザン」ではなく「ハードチーズ」)
- 2. 商品・ブランド・酒造のストーリー**
プレミアム商品においては品質の訴求や商品の差別化となるので表記すると良い。特徴となるポイントのみを簡潔に2~3文以内にて表記。詳細なストーリーはウェブサイト等他チャネルにて紹介する
- 3. 二次元コード**
マス・RTDでは表記を検討できるが、プレミアム商品においては表記を推奨しない。表記した際は見やすいサイズにて表記し、スキャンする利点やリンク先を併記する

デザイン例

[参考] カテゴリー毎の推奨事項とデザイン例

カテゴリー毎に最適なデザインは異なるため、下記を参考にデザインを検討することを推奨する



プレミアム

- ï ピクトグラムは最小限に抑える
- ï 品質の訴求や商品の差別化を目的に2~3文の商品・ブランド・酒造ストーリーを表記
- ï ストーリーに併せ日本地図上での産地を表記することも検討できる



マス

- ï 必要に応じピクトグラム・味覚チャートを表記
- ï ウェブサイトや販促キャンペーンがある場合はQRコードの表記も検討できる



RTD

- ï 必要に応じピクトグラムを表記
- ï ヴィーガンやカロリーなど栄養成分の特徴を表記することも検討できる
- ï ウェブサイトや販促キャンペーンがある場合はQRコードの表記も検討できる

4.

ピクトグラム



商品に表示するピクトグラムは、情報を迅速に視覚的に伝達するための手段の1つである。

適正な酒類消費に関する注意喚起等のため表記すべき情報¹の訴求に活用しうるほか、酒蔵が推奨する飲み方や保存方法を伝達する方法としても有効である。

本セクションでは以下について詳細を説明する

- a. 適正な酒類消費に関する注意喚起等のため、表記を推奨するピクトグラム
- b. 推奨される保存方法/飲み方等を伝達するピクトグラム

1. 必ずしも法令で定められているわけではないが、イギリスの酒類業界において表記が推奨されているもの

4. ピクトグラム概要

4a. 適正な酒類消費に関する注意喚起等のため、表記を推奨するピクトグラム:

- ï アルコールユニット、妊婦による飲酒に関する注意表示、飲酒可能年齢、リサイクルマークを特に推奨

4b. 推奨される保存方法/飲み方等を伝達するピクトグラム:

- ï マス・RTDにおいては有効だが、プレミアムでは大量生産・プレミアム感が薄い印象を与えるため、表記を推奨しない
- ï 酒蔵が推奨する保存方法・飲み方を表記すると良い。風味の表記にピクトグラム活用することは推奨しない

4a. 適正な酒類消費に関する注意喚起等のため、表記を推奨するピクトグラム:

全ての 카테고리において表記を推奨



4b. 推奨される保存方法/飲み方等を伝達するピクトグラム

マス・RTDにおいて表記を推奨



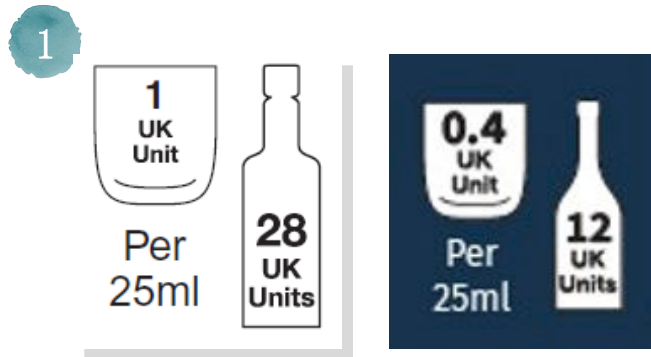
風味のピクトグラム

どの 카테고리においても表記は推奨しない

* 現地調査にて風味を表す複数のピクトグラムについて調査したところ、単純化されすぎ風味を表現できていないとの声が多かったためラベルの表記は推奨しない

4a. 適正な酒類消費に関する注意喚起等のため、表記を推奨するピクトグラム

全てのカテゴリーにおいて表記を推奨



アルコールユニット



妊婦による飲酒に関する注意表示

飲酒可能年齢

リサイクル

- ï アルコールユニット、妊婦による飲酒に関する注意表示、飲酒可能年齢、リサイクルマークを特に推奨
- ï シンボル・ビジュアルスタイルは一般的に活用されているものを活用し、文字での補足説明は必要ない
- ï バーコードやその他の注意喚起に関する情報の近くに配置すると良い

1. アルコールユニット表記

容器あたりまたは通常の1サービング毎のアルコール量の目安(イギリスで一般的なアルコール量の表記方法)

2. 妊婦による飲酒に関する注意表示

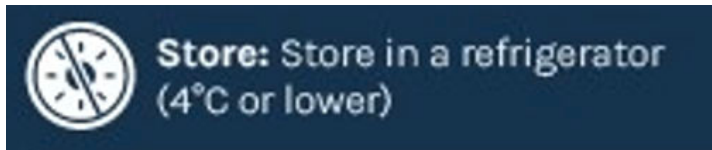
3. 飲酒可能年齢

4. リサイクルマーク

4b. 推奨される保存方法/飲み方等を伝達するピクトグラム

マス・RTDにおいては有効だが、プレミアムでは大量生産・プレミアム感が薄い印象を与えるため、必ずしも表記される必要はない

1 推奨される保存方法



2 推奨される飲み方



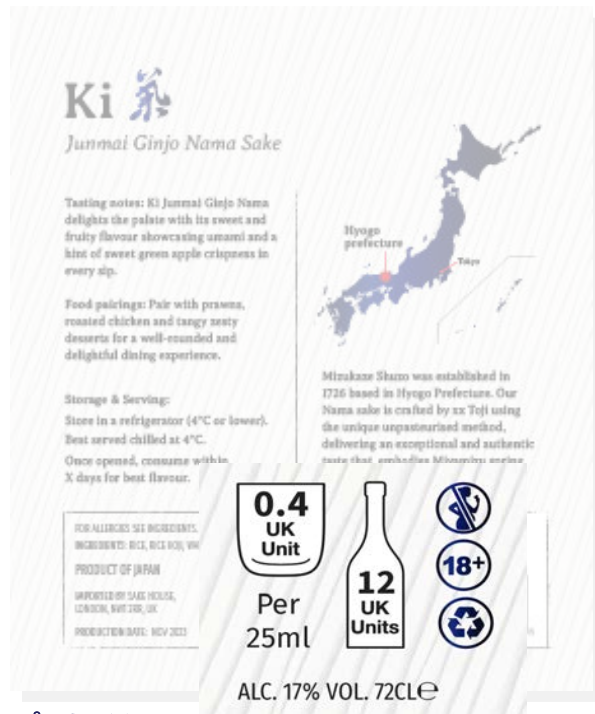
- ï 酒蔵が推奨する保存方法・飲み方を表記する
- ï シンプルで誰にとっても判りやすいシンボルを選択し、文字での説明を併記すると良い(例: 具体的な温度など)

1. 推奨される保存方法
2. 推奨される飲み方

デザイン例

[参考] カテゴリー毎の推奨事項とデザイン例

カテゴリー毎に最適なデザインは異なるため、下記を参考にデザインを検討することを推奨する



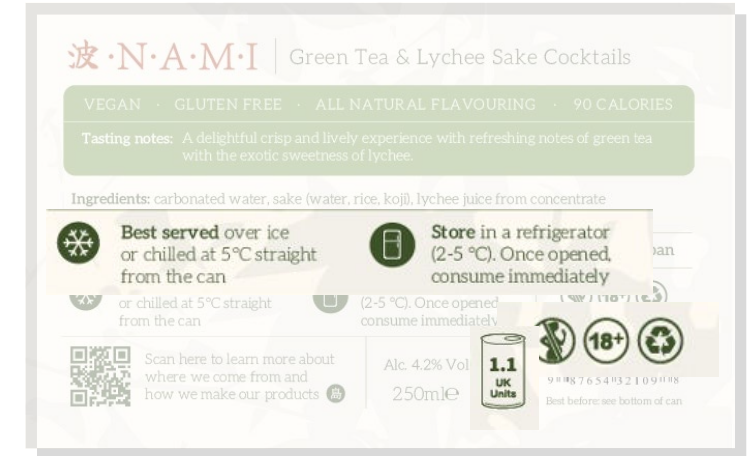
プレミアム

- 適正な酒類消費に関する注意喚起のピクトグラムをバーコードやその他の注意喚起に関する情報の近くに配置すると良い
- 酒蔵が推奨する保存方法・飲み方や風味のピクトグラムの表記は推奨しない



マス

- 適正な酒類消費に関する注意喚起のピクトグラムをバーコードやその他の注意喚起に関する情報の近くに配置すると良い
- 推奨される保存方法・飲み方はアイコンにて表記し、文字での説明を併記
- 風味のピクトグラムの表記は推奨しない



RTD

- 適正な酒類消費に関する注意喚起のピクトグラムをバーコードやその他の注意喚起に関する情報の近くに配置すると良い
- 推奨される保存方法・飲み方はアイコンにて表記し、文字での説明を併記
- 風味のピクトグラムの表記は推奨しない

5.

味覚チャート



味覚チャートは、グラフ等を使って風味を視覚的に表現する手段である。

味覚チャートは、見た人が直感的に風味のイメージを捉えることができる反面、複雑な風味を表現しづらいという特性もある。そのため、情報を訴求するターゲットの経験値や商品特性等により、効果的な訴求方法は異なる。



5. 味覚チャート概要

推奨事項

- i 短いテイスティングノート(文章)による風味の表現
- i テイスティングノートと味覚チャートは裏ラベルの上部または中部に隣り合わせて配置

オプション

- i 短いテイスティングノートと味覚チャートの併記
- i ラベル上で味覚チャートを表記する際は横軸グラフ(スライダーまたは数値チャート)にて風味を表現すると良い

参考例



Tasting notes: Ki Junmai Ginjo Nama delights the palate with its sweet and fruity flavour showcasing umami and a hint of sweet green apple crispness in every sip.



Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Tasting notes: With its pale starlight hue and playful bubbles, unfolds a celestial celebration on the palate, featuring a delightful balance of sweetness with lively apple and pear flavours.



DRY > ◆ < SWEET
LIGHT > ◆ < RICH
FRUITY > ◆ < SAVORY

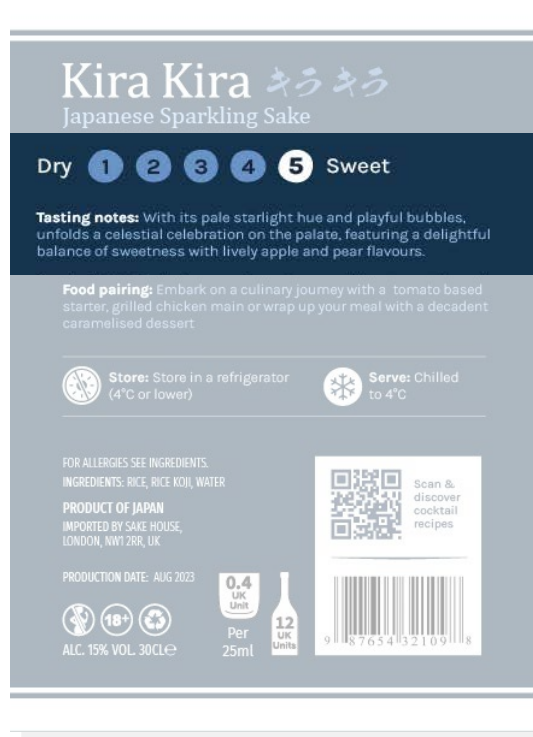
Tasting notes: Savor this rich full-bodied sake, blending delicate oak and vanilla with umami undertones. The velvety texture gracefully leads to a sophisticated finish.

カテゴリー毎の推奨事項と参考例



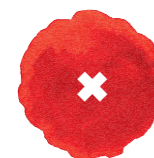
プレミアム

短いテイスティングノートのみまたは短いテイスティングノートと横軸グラフを併記する
横軸グラフには、細かなニュアンスを伝えることができるスライダーが良い。風味が単純に見える数値チャートは推奨しない
洗練された風味の訴求に横軸グラフを複数組み合わせることを推奨



マス

短いテイスティングノートのみまたは短いテイスティングノートと横軸グラフを併記する
横軸グラフには、スライダーまたは数値チャートが検討できる
数値チャートのアイコン円などシンプルなものを選択すると良い。複雑なアイコンは推奨しない



RTD

RTDに味覚チャートは必要ない(商品名に含まれるフレーバーが重視されるため)

6. デザイン例



本セクションでは本ガイドラインで示した事項を反映したデザインの一例を紹介する。

ラベルデザインを検討する際の参考としてご活用いただきたい。



デザイン例 (1/7) プレミアム

パッケージ上でのイメージ



デザイン例 (1/7) プレミアム

ラベルのみのイメージ



デザイン例 (1/7) プレミアム

日本語訳

謹醸
純米吟醸生酒

水風

Ki
Japanese Sake
Junmai Ginjo Nama Sake

55% Rice polishing ratio | Alc. 17% vol. | 72cl e

Ki 系
Junmai Ginjo Nama Sake

1 Tasting notes: Ki Junmai Ginjo Nama delights the palate with its sweet and fruity flavour showcasing umami and a hint of sweet green apple crispness in every sip.

2 Food pairings: Pair with prawns, roasted chicken and tangy zesty desserts for a well-rounded and delightful dining experience.

3 Storage & Serving:
Store in a refrigerator (4°C or lower).
Best served chilled at 4°C.
Once opened, consume within X days for best flavour.

4 Mizukaze Shuzo was established in 1726 based in Hyogo Prefecture. Our Nama sake is crafted by xx Toji using the unique unpasteurised method, delivering an exceptional and authentic taste that embodies Miyamizu spring water, pure rice, and yeast.

Hyogo prefecture Tokyo

FOR ALLERGIES SEE INGREDIENTS.
INGREDIENTS: RICE, RICE KOJI, WATER
PRODUCT OF JAPAN
IMPORTED BY SAKI HOUSE,
LONDON, NW1 2RR, UK
PRODUCTION DATE: NOV 2023

0.4 UK Unit
Per 25ml

12 UK Units
18+

ALC. 17% VOL. 72CL e

9 8765432109 8

① テイスティングノート:

吟醸生は 甘くフルーティーな風味で、うまみとほのかな青リンゴの 爽やかさが一口飲むごとに 口の中に広がります

② フードペアリング:

海老、ローストチキン、ピリッとして香りの強いデザートと合わせると、食卓が彩り豊かで楽しいものとなります

③ 保存方法・飲み方:

冷蔵庫 4℃以下で 保存してください4℃に冷やしてお召し上がりいただくのが最適です。開封後は、風味を損なわないようX日以内にお召し上がりください

④ 酒蔵の説明:

水風酒造は 1726年に兵庫県で 創業。当社の生酒はxx杜氏が 独自の生原酒製法で造りあげ、宮水の湧き水、純米、酵母の風味をそのままに、格別で本物の味わいをお届けします

デザイン例 (2/7) プレミアム

パッケージ上でのイメージ



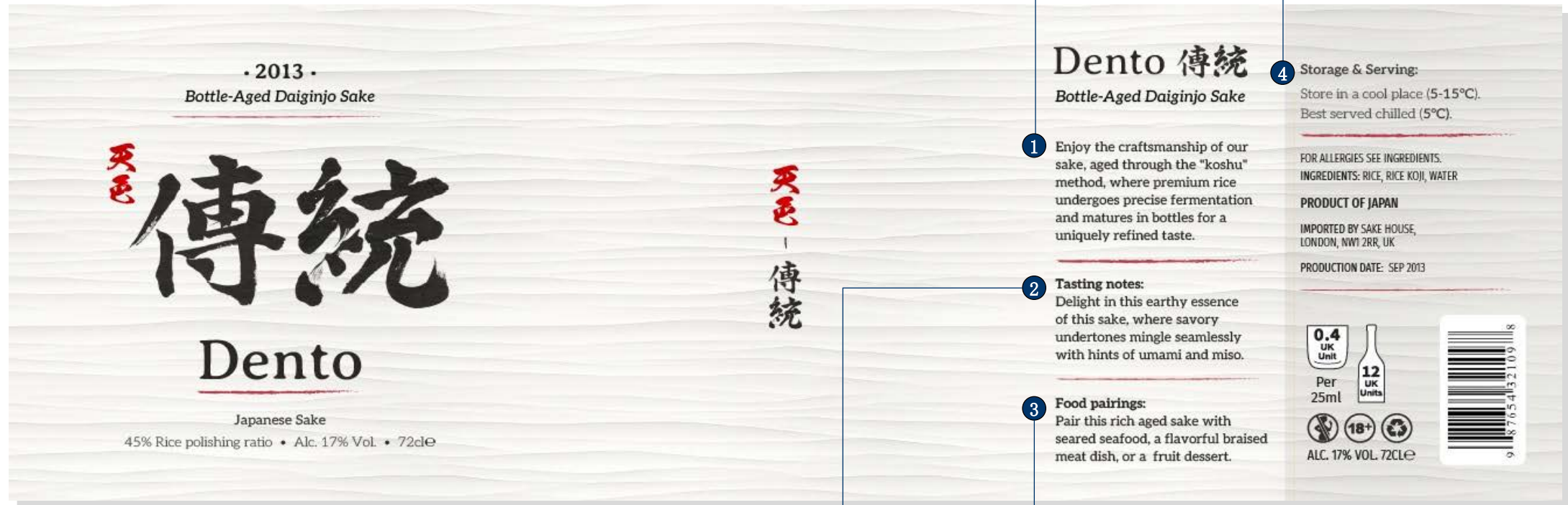
デザイン例 (2/7) プレミアム

ラベルのみのイメージ



デザイン例 (2/7) プレミアム

日本語訳



① 日本酒の説明:

高級米を丁寧に発酵させ、瓶の中で熟成させることで、独特の洗練された味わいを醸し出す「甲州」製法によって作り出された、匠の味をお楽しみください

④ 保存方法・飲み方:

涼しい場所(5~15℃)で保存してください
冷やしてお召し上がりください(5℃)

② テイスティングノート:

風味豊かな香ばしさが味噌のほのかな風味やうまみと調和され、大地のエッセンスを感じる贅沢な味わいが口の中に広がります

③ フードペアリング:

この芳醇な熟成酒には、魚介のたたき、風味豊かな肉の煮込み料理、またはフルーツのデザートがよく合います

デザイン例 (3/7) プレミアム

パッケージ上でのイメージ



デザイン例 (3/7) プレミアム

ラベルのみのイメージ



デザイン例 (3/7) プレミアム

日本語訳

① テイスティングノート:

オークとバニラがバランスよく調和を奏で、深みとうまみに富んだ広がりのある味わいを醸成
滑らかなベルベットのような舌触りから、上品かつ洗練された後味への、優雅な変遷をお楽しみいただけます

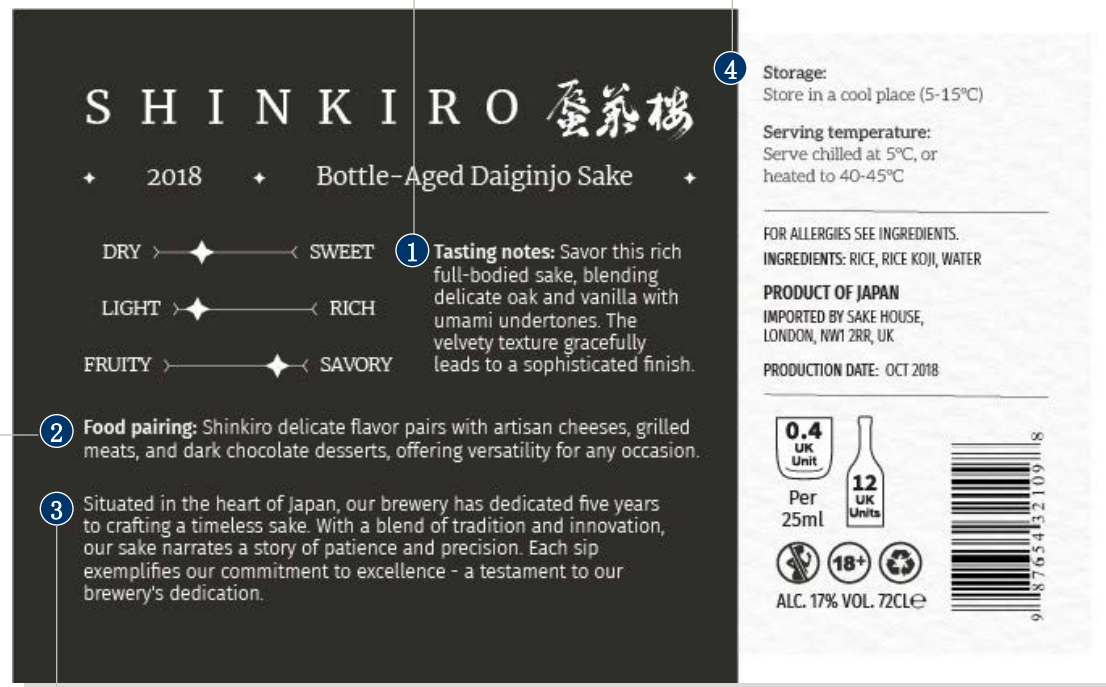
④ 保存方法:

涼しい場所(5~15℃)で保存してください
飲み頃の温度:5℃に冷やしても、40~45℃に温めても美味しくお召し上がりいただけます



② フードペアリング:

Shinkiroの繊細な風味は、アルチザンチーズ、肉料理、ダークチョコレートのデザートと相性が良く、どんな場面にもよく合います



③ 酒蔵の説明:

日本の中心に位置する当酒造は、5年間をかけて時代を超越した日本酒を造りました。伝統と革新の見事な融合を成し遂げたこの日本酒は、我々の忍耐強さと丁寧さを象徴した物語を語ります
一口一口が私たちの品質への真摯なこだわりを表現し、当醸造所のひたむきな姿勢の証となっています

デザイン例 (4/7) プレミアム

パッケージ上でのイメージ



デザイン例 (4/7) プレミアム

ラベルのみのイメージ



NARUMI 鳴海

Japanese Sparkling Sake

Tasting notes:

Fizzy with a delightful balance between fresh fruitiness and sweetness with nuanced layers of apple and lime.

Food pairing:

Narumi's delicate flavor pairs with creamy goats cheese, grilled fish, and citrus fruit desserts, offering delight for special occasions.

Storage & Serving:

Store in a refrigerator (4 or lower°C).
Best served chilled at 4°C.



Born in Niigata's pristine landscapes, Narumi thrives on the region's semi-hard spring water; a perfect blend of minerals crafting the essence of exceptional sake

FOR ALLERGIES SEE INGREDIENTS.
INGREDIENTS: RICE, RICE KOJI, WATER

PRODUCT OF JAPAN

IMPORTED BY SAKE HOUSE,
LONDON, NW1 2RR, UK

PRODUCTION DATE: NOV 2023

0.4
UK
Unit

Per
25ml



ALC. 17% VOL. 72cl e

12
UK
Units



デザイン例 (4/7) プレミアム

日本語訳

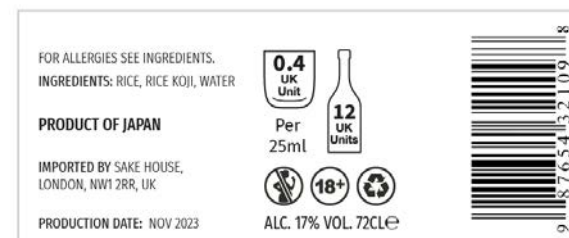


NARUMI 鳴海 Japanese Sparkling Sake

- 1 Tasting notes:**
Fizzy with a delightful balance between fresh fruitiness and sweetness with nuanced layers of apple and lime.
- 2 Food pairing:**
Narumi's delicate flavor pairs with creamy goats cheese, grilled fish, and citrus fruit desserts, offering delight for special occasions.
- 3 Storage & Serving:**
Store in a refrigerator (4 or lower°C).
Best served chilled at 4°C.



- 3** Born in Niigata's pristine landscapes, Narumi thrives on the region's semi-hard spring water; a perfect blend of minerals crafting the essence of exceptional sake



- 1 テイスティングノート:**
発泡感のある、フルーツのようなフレッシュさと甘さのバランスが取れたりんごとライムを合わせたような味が特徴です
- 2 フードペアリング:**
NARUMIの風味は、クリーミーなゴートチーズや焼き魚、柑橘系のデザートなどにぴったりです。特別な記念日をもっと素敵なものにするでしょう
- 3 日本酒の説明:**
美しく伝統的な新潟の景色の中で生まれたNARUMIは、地元で取れるミネラルのバランスに優れた準硬水を活かし、最高級の味わいを皆様にお届けします
- 4 保存方法・飲み方:**
冷蔵庫 4°C以下で 保存してください。4°Cに冷やしてお召し上がりいただくのが最適です

デザイン例 (5/7) マス

パッケージ上でのイメージ



デザイン例 (5/7) マス

ラベルのみのイメージ



デザイン例 (5/7) マス

日本語訳

① テイスティングノート:

淡い星明かりのような色合いと遊び心を感じさせる泡が、口の中で天空の祝祭のように広がります。生き生きとしたリンゴと洋ナシの風味と甘さのバランスが特徴です

② フードペアリング:

トマトベースの前菜、グリルチキンの様なメインディッシュのコース料理のお供に、または魅惑的なキャラメルデザートで食事を締めくくる際にもピッタリです



① **Tasting notes:** With its pale starlight hue and playful bubbles, unfolds a celestial celebration on the palate, featuring a delightful balance of sweetness with lively apple and pear flavours.

② **Food pairing:** Embark on a culinary journey with a tomato based starter, grilled chicken main or wrap up your meal with a decadent caramelised dessert.

③ **Store:** Store in a refrigerator (4°C or lower)

Serve: Chilled to 4°C

FOR ALLERGIES SEE INGREDIENTS.
INGREDIENTS: RICE, RICE KOJI, WATER

PRODUCT OF JAPAN
IMPORTED BY SAKE HOUSE,
LONDON, NW1 2RR, UK

PRODUCTION DATE: AUG 2023

0.4 UK Unit
Per 25ml
12 UK Units
ALC. 15% VOL. 30CL



③ 保存方法:
冷蔵庫(4°C以下)で
保存してください

飲み方:
4°Cに冷やしてくだ
さい

④ 二次元コード:
スキャンしてカクテ
ルレシピをご覧ください

デザイン例 (6/7) マス

パッケージ上でのイメージ



デザイン例 (6/7) マス

ラベルのみのイメージ



デザイン例 (6/7) マス

日本語訳

① テイスティングノート:

ライチと柑橘の香りで華やかに彩られ、最後は爽やかで清潔感のある後味で締めくくられる、調和の取れた甘美な味わいをお楽しみください

② フードペアリング:

ほんのリ Dressing をかけたサラダと合わせたり、心休まるローストチキンとマッシュポテト、ソテーした野菜と一緒に楽しみいただけます。たくさんのベリーを添えたおいしいチーズケーキでお食事を締めくくる際にもピッタリです



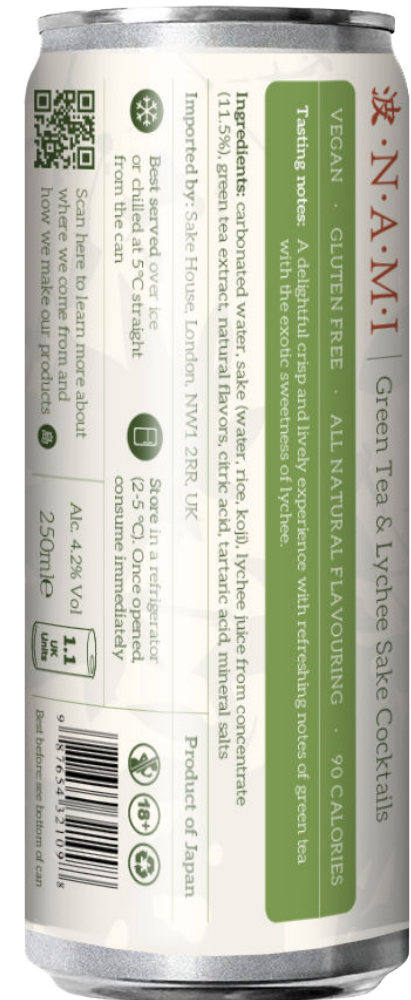
③

保存方法:
冷蔵庫(4℃以下)
で保存してくだ
さい)

飲み方:
4℃に冷やして
ください

デザイン例 (7/7) RTD

パッケージ上でのイメージ



デザイン例 (7/7) RTD

ラベルのみのイメージ



デザイン例 (7/7) RTD

日本語訳



- 1 テイスティングノート:
緑茶の爽やかな香りとライチのエキゾチックな甘さが織りなす、さっぱりとして心地よく生き生きとした味わい
- 2 飲み方:
氷を入れても、5°Cに冷やして缶のままでも、どちらでもおいしくお召し上がりいただけます
- 3 保存方法:
冷蔵庫(2-5°C)で保存してください。開封後はすぐにお召し上がりください
- 4 二次元コード:
当社情報と商品の製造方法に関する情報は、こちらをスキャンしてご覧ください