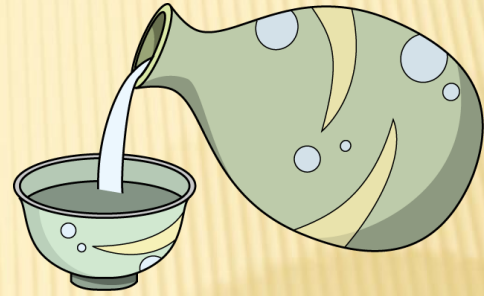


「日本酒特辑！！」



☆日本酒的适饮温度

- ◇吟酿清酒 : 5℃~16℃ 「冰镇」或「常温」
- ◇纯米清酒 : 5℃~25℃ 「冰镇」或「常温」或「加热」
- ◇本酿造清酒 : 5℃~18℃、24℃~40℃ 「冰镇」或「常温」或「加热」
- ◇普通酒 : 10℃~23℃、35℃~50℃ 合适温度饮用

☆夏日热荐的日本酒的饮用方法

- ◇苏打水勾兑日本酒
用苏打水勾兑适量的吟酿清酒或纯米清酒。
最适合在炎炎夏季饮用。



- ◆日本酒の「刨冰酒」
-10℃以下静置冰镇，将其注入冻好的冰块中时发生
轻微振动，此时液体酒瞬间固化的雪花即为刨冰酒。

◇日本酒的「功效酒」

将各种酒组合成「功效酒套餐」进行饮用
向客人推荐「纯米酒套餐」「吟酿套餐」
「大吟酿套餐」等健康愉快的饮酒方法。



☆具备各种酒



◇清酒盛田 BLACK 500ml
纯米大吟酿原酒
浓郁的醇香味。



◆清酒盛田 WHITE 500ml
纯米大吟酿
轻柔的纯米大吟酿，
适用于女士饮用。



◆盛田超特选大吟酿 720ml
连续7年获得新酒品评会金奖
使用最高级的山田锦精米酿造



◇盛田本醸造生貯蔵酒
自然水酿造 300ml
使用木曾山脉的自然水酿造，
新鲜爽口，新鲜。



◇月桂冠辛口 1800ml
很好的体现出有着辛口
特变的标签设计。
香醇香味恰当好处的
正宗辛口清酒



◆月桂冠 生貯蔵辛口 300ml
由弊社独自开发培植出来的酵
母菌酿造出极聚浓郁，果香味，
可以搭配任何料理享用的口感
清爽又辛口的日本酒，冰镇之
后口味更佳，果香味更浓，入
喉清爽，淡丽辛口



◆朝日super DRY
630ml、330ml、桶生

使全身充满活力朝气的
超爽生啤。



◇芋烧酒「萨摩司」 720ml
◆麦烧酒「佳之香」 720ml

以麦类、米、
荞麦、红薯等为
只要原材料。
充分发挥了原料
的风味和香气

☆具备盛田酿造、月桂冠、朝日啤酒的各种酒
如有需要请与下方联系人联系。



久华世（成都）商贸有限公司
地址：四川省成都市盛隆街9号
电话：清水 028-8706-0984
代明秀 186-0285-9427