

レモンをまるまる搾って！
果汁たっぷり、香り味わう！！

今日は、搾って
みませんか？



丸搾り

ブチ

ス

ザー

JINRO

美味しい作り方



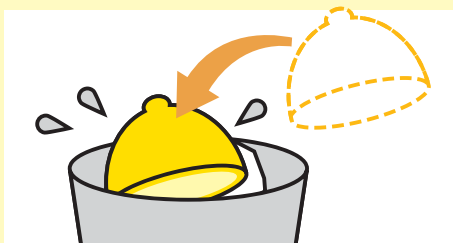
STEP 1

洗ったレモンをハーフにカット。
スクイザーにレモンを
まわしながら軽く押し込んで
たっぷり果汁と果肉を絞り出す。



STEP 2

JINRO 1 : 炭酸 2 で用意した
氷たっぷりのグラスの中に果汁と
果肉を注ぎ二・三度ステアすれば
アルコール度数約8%の飲み応え。



STEP 3

仕上げは搾った後のレモン半身を、
丸ごとグラスへ。飲むたびにレモン
が香り立ち、ほろりとピターの
効いた美味しいサワーに。

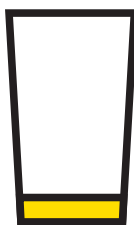


出来上がり!

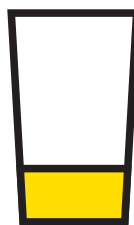
繁盛サポートアイテム

JINROオリジナル レモンスクイザー

まるっと、たっぷりの果汁が、ラク楽、素早く、
搾れる! 剣山型の特殊構造を持つ
専用スクイザーだからできるこの味わい!



通常の
スクイザー



JINROオリジナル
レモンスクイザー

果汁量たっぷり!
通常のスクイザー
の約2倍!! ※メーカー調べ

ご提供
いたします



※詳しくは担当営業までご連絡ください。



スッキリ・ピュア
飲み方は
自由自在
どんな料理
にもマッチ

JINRO
[ジンロ]
700ml
25度・20度



クリスタル
クリアな味わい
健康志向の
糖質ゼロ
「活性竹炭ろ過」
製法

JINRO DRY
[ジンロ ドライ]
700ml
25度

作るのも楽しいジンロは、割って飲む
さまざまなスタイルを提案しています。
野菜ジュースで割る女性向けヘルシーメニュー
「ベジワリ」もお楽しみいただけます。



Let's
÷ JINRO

つくるのも、たのし〜お酒。

※JINRO 1.8ℓ・2.7ℓ・4ℓの大容量もございます。
担当営業までご連絡ください。

丸搾りレモン^{プチ込み}サワーは 3強です。

強果汁!

JINROオリジナルスクイザーで
搾りだす“たっぷり果汁”。レモンの旨みと
酸味の強みあふれる果汁の美味しさが、
口の中いっぱいに広がります。

強香り!

皮を丸ごと入れることで、飲むたび香る
豊かな酸味香、心地よいビターな香りが
絶妙に掛け合い、レモンを強く、
そしてリアルに感じられるサワーです。

強アルコール!

JINRO1：炭酸2 + レモンの
たっぷり果汁。しっかりとした強さを
感じるアルコール度数約8%。
味わい抜群のサワーに仕上がります。

ガツンとくる飲み底への
JINROだから
美味しいのです。

レモン半身をもう一個プラスで

超スツキリ

丸搾りレモン^{プチ込み}サワー

JINRO1：炭酸1で

超ガツン

丸搾りレモン^{プチ込み}サワー

