

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20223-109	株式会社クイックパック	0564-59-3525

漬け上手[®] 意匠登録済

ご注文はカートン単位をお願いします。



●らっきょう漬け・紅しょうが漬けのつくり方がわかるシオリが入っています。



●梅酒・梅シロップ・梅サワーのつくり方がわかるシオリが入っています。

手付き果実酒びん

ご注文はカートン単位をお願いします。



●手軽に使いやすいサイズ。持ち運びに便利な取っ手付きです。専用シオリが入っています。

※角形びん・手付き果実酒びんは「認証マーク」の対象品ではありません。

① I-77823-R-A-JAN

らっきょう編
¥1,200 12コ入
φ110×H185・M153
2000mL
49 61373 032608 ★

本体/ソーダライムガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂耐熱温度:70℃
吊手/ハンドル...ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:90℃
止め具...ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:90℃
リング...ポリエチレン樹脂 耐熱温度:40℃
※耐熱温度は部品ごとの目安を表示しています。すべて日本製

② I-77824-R-A-JAN

うめ編
¥1,200 12コ入
φ86×H291・M120
2000mL
49 61373 032615 ★

本体/ソーダライムガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂耐熱温度:70℃
注口:ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
すべて日本製

③ SGI-20-R-A-JAN

手付き果実酒びん2リットル
¥1,100 12コ入
φ89×H224・M152
2000mL
49 73251 210527 ★

本体/ソーダライムガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂耐熱温度:70℃
すべて日本製

果実酒 小出し用ポット



I-77827-R-A-JAN
果実酒 小出し用ポット
¥660 36コ入 (2×18)
φ66×H198・M96 930mL
49 06678 150640 ★
グッドデザイン賞

本体/ソーダライムガラス
フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
すべて日本製



NI-77826-R-A-JAN
果実酒 小出し用ポット (小)
¥550 48コ入 (2×24)
φ66×H146・M81 485mL
49 06678 154013 ★
グッドデザイン賞

- わが家で漬けたオリジナル果実酒などを少量ずつお使いいただける「小出し用ポット」が新登場!
- 冷蔵庫のドアポケットですっきり収納できます。
- キレが良く液ダレにくい注ぎ口が特長です。
- 使い方や機能を説明したシオリと、日付や中身が書けるラベルシールが入っています。



漬け物 小出し用キーパー



NB-31301-R-A-JAN
漬け物 小出し用キーパー
¥300 60コ入 (3×20)
φ101×H61・M114
49 06678 153931
グッドデザイン賞

本体/ソーダライムガラス
フタ/ポリエチレン樹脂 耐熱温度:60℃
すべて日本製



- フタをしたままきちんと重ねて保存ができます。
- フタをはずしてボールとしてご使用いただけます。
- 使い方や機能を説明したシオリが入っています。

GLASS COLUMN

梅酒のつくり方

各種びんと材料の割合

びんのサイズ	材料	梅の実	ホワイトリカー	氷砂糖
8ℓ (10号)		2.0kg	3600mL	1000g
5ℓ (7号)		1.25kg	2300mL	600g
4ℓ (5号)		1.2kg	2000mL	550g
3ℓ		1.0kg	1800mL	500g

上の表は目安です。びんの容量はびんの底をごらんください。

梅の実一般的に果実が堅くて厚い、熟していない青梅を用います。さわやかな香りとスッキリとした酸味をお楽しみいただけます。また、多少黄熟した梅も風味は異なりますがおいしいいただけます。



1 果実酒びんを洗い乾かします。
やわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で必ず洗ってください。熱湯消毒・煮沸消毒はせずホワイトリカー又は食品用アルコールで拭いてご使用ください。



4 梅を拭きます。
乾いた布巾で一つずつ丁寧に拭きます。
水気が残っているとカビの原因となります。ご注意ください。



2 梅のヘタを除きます。
梅のヘタやなり口のくぼみの汚れは、竹串を使いきれいに取り除きます。



5 梅と氷砂糖は交互に入れます。
準備したびんに梅と氷砂糖を交互に入れます。



3 梅を洗います。
表面を傷つけないよう水洗いし、ざるに上げます。



6 リカーを注ぎます。
静かにホワイトリカーを注ぎます。冷暗所で保管してください。梅の実と溶けた砂糖が分離して混ざり合っている場合は、清潔な箸などを使い静かに混ぜてください。

表示価格には消費税は含まれておりません。

フライングスタイル

H.S.シリーズ

タンブラー

ステムバーアイテム
マグテザート

ビール焼酎

酒

和の器 ヒップエ
プレート・ボール

氷入れカラフエ
シャラン・バンタウ

保存容器

インテリア

和のギフト

洋のギフト

巻末コラム

商標
INDEX