

MELON LIQUEUR

This fruity liqueur is created using plump melons raised in Shichijo town in Kumamoto prefecture, Kyushu. Try it on the rocks or mixed with champagne, ginger ale or even with yoghurt.

*Once opened, keep refrigerated and drink promptly. * Any sediment is caused by pieces of the fruits. Shake well before opening.

Ingredients / melon puree, passion fruit, ume plum, Japanese sake, alcohol, sugar, acidulant, flavoring, natural color

用天然纯净的水培育而成的哈密瓜制成的果汁酒。推荐饮法、加冰饮用、哈密瓜酒香槟王、兑入姜汁水饮用。最近酸奶也受到好评。

* 开瓶后务必放入冰箱中、请尽早饮用。
* 产品中有沉淀物和悬浮物是果肉。
* 请摇晃后倒入杯子中饮用

原料名 / 哈密瓜果肉、西番莲、梅子、清酒、酒精、糖、酸味料、香精、蔬菜色素

용솟음쳐 나온 청아한 샴플이 키운, 규슈 구마모토현 산 수분이 많은 멜론의 가일주입니다. 추천 마시는 방법은, 온더락,삼마뉴,진자에일에 타서 먹어나 . 최근에서는 마시는 요구르트도 호평입니다.

* 술 뚜껑을 연 후는 반드시 냉장고로 보관하고 일찍 드셔야 합니다

* 제품배의 침전물, 보유물은 과실의 성분입니다

* 병을 잘 흔들고 글라스에 따서 즐겨주세요

원재료명 / 멜론 퓨레, 패션프루츠, 매화, 청주, 양조알코올, 당류, 산미료, 향료, 아체색소

MELON LIQUEUR

This fruity liqueur is created using plump melons raised in Shichijo town in Kumamoto prefecture, Kyushu. Try it on the rocks or mixed with champagne, ginger ale or even with yoghurt.

*Once opened, keep refrigerated and drink promptly. * Any sediment is caused by pieces of the fruits. Shake well before opening.

Ingredients / melon puree, passion fruit, ume plum, Japanese sake, alcohol, sugar, acidulant, flavoring, natural color

用天然纯净的水培育而成的哈密瓜制成的果汁酒。推荐饮法、加冰饮用、哈密瓜酒香槟王、兑入姜汁水饮用。最近酸奶也受到好评。

* 开瓶后务必放入冰箱中、请尽早饮用。
* 产品中有沉淀物和悬浮物是果肉。
* 请摇晃后倒入杯子中饮用

原料名 / 哈密瓜果肉、西番莲、梅子、清酒、酒精、糖、酸味料、香精、蔬菜色素

용솟음쳐 나온 청아한 샴플이 키운, 규슈 구마모토현 산 수분이 많은 멜론의 가일주입니다. 추천 마시는 방법은, 온더락,삼마뉴,진자에일에 타서 먹어나 . 최근에서는 마시는 요구르트도 호평입니다.

* 술 뚜껑을 연 후는 반드시 냉장고로 보관하고 일찍 드셔야 합니다

* 제품배의 침전물, 보유물은 과실의 성분입니다

* 병을 잘 흔들고 글라스에 따서 즐겨주세요

원재료명 / 멜론 퓨레, 패션프루츠, 매화, 청주, 양조알코올, 당류, 산미료, 향료, 아체색소

MELON LIQUEUR

This fruity liqueur is created using plump melons raised in Shichijo town in Kumamoto prefecture, Kyushu. Try it on the rocks or mixed with champagne, ginger ale or even with yoghurt.

*Once opened, keep refrigerated and drink promptly. * Any sediment is caused by pieces of the fruits. Shake well before opening.

Ingredients / melon puree, passion fruit, ume plum, Japanese sake, alcohol, sugar, acidulant, flavoring, natural color

用天然纯净的水培育而成的哈密瓜制成的果汁酒。推荐饮法、加冰饮用、哈密瓜酒香槟王、兑入姜汁水饮用。最近酸奶也受到好评。

* 开瓶后务必放入冰箱中、请尽早饮用。
* 产品中有沉淀物和悬浮物是果肉。
* 请摇晃后倒入杯子中饮用

原料名 / 哈密瓜果肉、西番莲、梅子、清酒、酒精、糖、酸味料、香精、蔬菜色素

용솟음쳐 나온 청아한 샴플이 키운, 규슈 구마모토현 산 수분이 많은 멜론의 가일주입니다. 추천 마시는 방법은, 온더락,삼마뉴,진자에일에 타서 먹어나 . 최근에서는 마시는 요구르트도 호평입니다.

* 술 뚜껑을 연 후는 반드시 냉장고로 보관하고 일찍 드셔야 합니다

* 제품배의 침전물, 보유물은 과실의 성분입니다

* 병을 잘 흔들고 글라스에 따서 즐겨주세요

원재료명 / 멜론 퓨레, 패션프루츠, 매화, 청주, 양조알코올, 당류, 산미료, 향료, 아체색소

MELON LIQUEUR

This fruity liqueur is created using plump melons raised in Shichijo town in Kumamoto prefecture, Kyushu. Try it on the rocks or mixed with champagne, ginger ale or even with yoghurt.

*Once opened, keep refrigerated and drink promptly. * Any sediment is caused by pieces of the fruits. Shake well before opening.

Ingredients / melon puree, passion fruit, ume plum, Japanese sake, alcohol, sugar, acidulant, flavoring, natural color

用天然纯净的水培育而成的哈密瓜制成的果汁酒。推荐饮法、加冰饮用、哈密瓜酒香槟王、兑入姜汁水饮用。最近酸奶也受到好评。

* 开瓶后务必放入冰箱中、请尽早饮用。
* 产品中有沉淀物和悬浮物是果肉。
* 请摇晃后倒入杯子中饮用

原料名 / 哈密瓜果肉、西番莲、梅子、清酒、酒精、糖、酸味料、香精、蔬菜色素

용솟음쳐 나온 청아한 샴플이 키운, 규슈 구마모토현 산 수분이 많은 멜론의 가일주입니다. 추천 마시는 방법은, 온더락,삼마뉴,진자에일에 타서 먹어나 . 최근에서는 마시는 요구르트도 호평입니다.

* 술 뚜껑을 연 후는 반드시 냉장고로 보관하고 일찍 드셔야 합니다

* 제품배의 침전물, 보유물은 과실의 성분입니다

* 병을 잘 흔들고 글라스에 따서 즐겨주세요

원재료명 / 멜론 퓨레, 패션프루츠, 매화, 청주, 양조알코올, 당류, 산미료, 향료, 아체색소