



木桶熟成

IWATE CRAFT COLA



岩手クラフトコーラ

1

食事に合う、心地よい苦味・やさしい甘味

IWATE_COLAの造りは、砂糖を弱火で丹念に焦がすことから始まります。食中ドリンクとしてベストな苦味・甘味は、ここで決まります。

2

さわやかでスパイシー、でも、どこかほっとする味

岩手の里の幸(しょうが)、山の幸(甘茶)、海の幸(野田塩)の他、14種類の厳選されたスパイス&ハーブが、どこにもないクラフトコーラの主役たちです。

3

調和のとれた、伸びのある風味

木桶で熟成することによって、強い個性の素材が融和します。

… それでは、1ランク上のクラフトコーラをお楽しみください。 …

おいしい召し上がり方

ソーダ割り

コーラ 1 : 炭酸水 4



ミルク割り

コーラ 1 : ミルク 7



炭酸水では味気ないけどコーラは濃すぎるという方は、10倍希釈でお試してください。

いろいろな割り方や料理への隠し味など
楽しみ方を紹介中♪



美味しい飲み方を SNSで投稿してみてください

@kakunoshin_kanzaki @kakunofficial

食品に関するお問い合わせ 株式会社門崎 電話：0570-041-029 URL：https://kakunosh.in/