

フルーティーで爽やかなトマトの酸味と塩のうまみ

美ら海の塩 & トマトコンク

トマト果汁 80%使用！

“美ら海の塩”を使用することで、
トマトの甘みが一層引き立ちます。
サワーはもちろん、ビールやウォッカ
などと合わせてカクテルのベース
にもご使用いただけます。

SumidaDRINK[®]

商品名	:	美ら海の塩&トマトコンク
規格	:	1000ml
賞味期限	:	6ヵ月
JAN	:	なし

アルコールドリンクレシピ



イメージ



イメージ



イメージ

美ら海塩&トマトサワー

美ら海の塩&トマトコンク	30cc
焼酎	30cc
炭酸水	120cc

※焼酎を入れなければ
ノンアルコールドリンクになります！

美ら海塩&トマトハイボール

美ら海の塩&トマトコンク	30cc
ウイスキー	30cc
炭酸水	120cc

ビールが苦手な方にもオススメ！

レッドアイ

美ら海の塩&トマトコンク	30cc
ビール	150cc

※コンクを使用することで
味が薄まらず美味しく作れます。

ノンアルコールドリンクレシピ



イメージ



イメージ



イメージ

ごくごく飲みちゃう！

トマトレモンスカッシュ

美ら海の塩&トマトコンク	15cc
はちみつレモンエード (瀬戸内産レモン使用)	15cc
炭酸水	120cc

※先にはちみつレモンエード(原液)を
注ぎ、炭酸で割った美ら海塩&トマト
コンクを注ぐと綺麗な2層に！

意外な名コンビ!!

トマトジンジャーエール

美ら海の塩&トマトコンク	15cc
ジンジャーシロップ	15cc
炭酸水	120cc

まるで飲むソース!?

鬼旨トマコーラ

美ら海の塩&トマトコンク	15cc
コーラシロップ	15cc
炭酸水	120cc

※お好みで、コショウなど
スパイスのちょい足しがオススメ!