

関西で話題沸騰! 北海道について上陸!

日本初 サーバーで楽しむマッコリ!

乳酸菌が生きている!!

生マッコリ



ハンサバル 生マッコリ

| 100%生マッコリとは? |

- 1 乳酸菌と酵母の活動を抑制せずに、自然発酵が最終飲用時まで維持されるようにしたマッコリです。
- 2 米と小麦を主原料とした、アルコール6°C以下の低アルコール・低カロリーお酒です。
- 3 乳酸菌が豊富で、たんぱく質、コリン、ビタミンB2等の多様な栄養成分も含んでいるので、肌の美容、血液循環、胃酸分泌、整腸作用などの効果があり、体にも良いお酒です。
- 4 100%生マッコリは最適温度が保たれる状態の時にだけ自然炭酸が発生し、さわやかな味わいを維持します。(最適温度4°C~8°C)

生マッコリサーバー

サーバーは無償レンタル

ご納入価格(税別)

7ℓ入りペット×2本 10,500円

※1ℓあたり750円

商品はクール便で
店舗に直接納品致します。



【北海道総代理店】お問い合わせ

酒類 飲料
米 食品
まいと いまい
SAN DES
833-1111 札幌市豊平区平岸
1条2丁目3-25



格安フクちゃん

平岸店 833-0001

5.2店 5.6店 833-0001
北24条店 727-0001
琴似店 618-0001