



梅酒是自古以來作為日本利口酒的代錶使更多的人感到了它的親切。



CHOYA 梅酒是 100% 使用最適閤生產梅酒的以紀州為中心的日本國產青梅，並嚴格挑選使用顆粒大、果肉厚的優質青梅。CHOYA 是世界上最暢銷的梅酒。

另外 CHOYA 梅酒重視傳統的口味，用日本風土栽培的青梅生產出不含酸味劑、香料的無添加劑的商品，請放心品嘗具有傳統口味的原味梅酒。

加拿大限定銷售「CHOYA 23°」

在日本一般銷售的梅酒酒精度為 14 度，但是「CHOYA 梅酒 23 度」是把酒精成分調整到了 23 度在加拿大限定銷售的商品，當然它完整保留了原來梅酒中青梅果肉豐厚帶來的那種香醇味。請盡情享受從日本直接進口的 100% 日本產梅酒的味道。

飲用方法的推薦：

請加水、加冰塊、加溫水、冰鎮或用作調雞尾酒基酒飲用。

商品名: CHOYA 23°
酒類: Umesu (ume fruit liqueur)
內容量: 750ml x 6
商品庫號#: +087288
價格: \$ 39.52 / bottle (whole sale price)



訂購方法: 請到附近烈酒 (liquor) 商店，按商品名稱和商品庫存號進行訂購。
如有不明白的地方請撥打 (604) 681-9271 進行詢問。

Distributor of CHOYA: Traditional Japanese Umesu
AXIS PLANNING INC.
#1105-699 Cardero St., Vancouver, B.C. V6G 3H7 Canada
Tel: (604) 681-9271 Fax: (604) 681-9241 <http://www.choya.com>