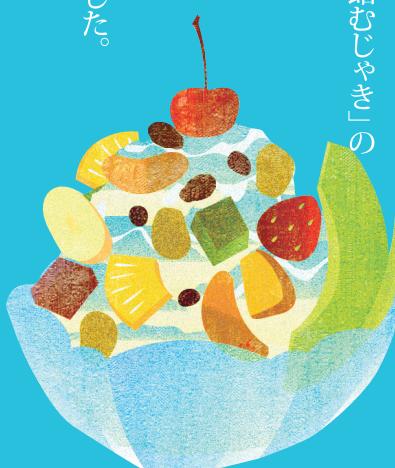


練乳×芋焼酎

こうみえてお酒です。

鹿児島といえば「ひやくま」。中でも、「氷白熊の本家 天文館むじやき」の  
しろくまは定番中の定番。  
そしてもうひとつ鹿児島といえば「本格芋焼酎」。  
その2大名物の出会いから  
デザート系リキュール「Crème de Shirokuma」が生まれました。  
薩摩生まれの甘くてかわいい味わいをお楽しみください。



差込部分

青線部分  
キリトリ線

差込部分

天文館むじやきの しろくまのお酒  
Crème de Shirokuma



¥



わっせ  
うめど!!

おすすめの飲み方



●しろくまONアイス

氷のはいったグラスに、Crème de Shirokumaをお好きなだけ注いで、お好きなだけお飲みください。(いやいや…飲み過ぎには注意です。)

●カクテル・ド・むじやき

Crème de Shirokumaとみかんや桃、バナナやパイナップルなどのお好きなジュースをそのまま加えて自分好みの味を見つけてください。全部ミックスして、くだものを加えたら「天文館むじやきのしろくま」の味に!?

●しろくま・オ・ショコラ

口の広いグラスに冷やしたCrème de Shirokumaとコーヒー(加糖・無糖はお好みで)を同量程度入れ、削ったチョコを浮かべると…  
わっせうめど! (と私は思う…)

さつま無双グループ

三和酒造株式会社

鹿児島県鹿児島市七ツ島1丁目1番17

TEL.099-284-2180

アルコール分／10度 内容量／500ml

○お酒は二十歳になってから。○お酒は楽しく適量を。

○開栓には十分注意してください。

○飲酒運転は法律で禁じられています。

○妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

差込口（キリトリ線）

差込口（キリトリ線）