



SABA de CHU



專門搭配鯖魚料理的日本酒。烤鯖魚、紅燒鯖魚等任何鯖魚料理都合適的日本酒。入口充滿檸檬清香，可以中和鯖魚的腥臭味且去油解膩，讓人更享受各種鯖魚料理。

商品名稱	SABA de CHU
企業名稱	明利酒類株式會社
賞味期限	無
保存方式	常溫
原材料及添加物	甲類燒酎 / 、蜂蜜、麥芽糖、檸檬萃取物、香料
內容量	300ml
尺寸	長30cm 寬23cm 高22cm
個數	12
最少進貨量	5箱（可混搭）
出口國家或區域	新加坡