

ホットワインスパイス 赤			
ブランド	SONNENTOR		
JANコード	9004145023024		
商品コード	SON02302		
名称	有機ブレンド香辛料		
ロット	6		
定価（税抜）	¥1,200		
内容量	32.4 g (1.8 g × 18袋)		
入数	1.8g×18袋		
商品サイズ	D8×W7×H12cm	総重量(箱含)	66.6g
賞味期限・製造ロット	本体に記載	製造後期限	36ヶ月
認証	EUバイオ／有機JAS	原産地	別紙参照
原産国	チェコ共和国（SONNENTOR s.r.o.Příhon 943 696 15 Čejkovice Česká republika）		
商品特徴	寒い季節にお勧めのホットワインにブレンドするハーブティー。シナモンなどのスパイスに加え、爽やかなオレンジピールなどのフルーツもブレンド。温めた赤ワインに加えて。		
原材料	有機ローズヒップ、有機ハイビスカス、有機クローブ、有機シナモン、有機オレンジピール、有機アップル／オレンジ香料		
	-		
アレルギー	オレンジ、りんご		
飲み方・お召し上がり方	飲み方：カップにティーバッグを入れ、70～80℃に温めたワインを注ぎます。5分から10分が飲みごろです。もしくはワイン1カップとティーバッグを鍋に入れ、沸騰しない程度の中火で5分から10分煮出します。十分に煮出したら、お好みでハチミツ、もしくは砂糖を加えてよくかき混ぜ、カップに移してお召し上がりください。		
注意事項	＊ 製品については万全を期しておりますが、万一品質にお気づきの点がございましたらお問い合わせください。		
	-		

栄養成分表示	-
--------	---

保存方法	直射日光・高温多湿を避けて涼しい所で保存してください。
製造工程	原料の収穫→乾燥（最高45℃、24-48時間）→害虫駆除→不純物の選別→適切な袋詰・保管→レシピに基づいてブレンド→要望のサイズにティーバッグを形成、作成→1箱に18袋のティーバッグを詰める→ラベリング→発送。

注意：薬事法に抵触する場合がありますので、内部資料の文章を広告等で使用しないでください。

包装形態	紙箱
包装資材	外装：紙 個包装：紙、セルロースフィルムの混合 ティーバッグ：マニラ麻、セルロース繊維の混合 糸：オーガニックコットン タグ：紙
輸出者・製造元	ゾネントア社(SONNENTOR Kräuterhandels GmbH Sprögnitz 10, A-3910 Zwettl Austria)
輸入・販売元	株式会社おもちゃ箱 東京都大田区田園調布南26-12 お客様相談室：03-3759-3479 www.omochabako.co.jp