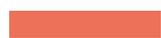


-  出来上がり袋寸法
-  シールアタリ
-  文字印刷不可範囲

-  表面デザイン範囲
-  裏面デザイン範囲

※ 注意事項 ※

- 出来上がり袋寸法は **110mm×135mm** です。
- 作成上デザインは天地左右で塗り足しが必要です。
- 114mm×139mm** でデザイン下さい。
- 出来上がり上下**2mm** は白ベタになります。
- 表面デザインは表面デザインレイヤーへ
- 裏面デザインは裏面デザインレイヤーへ
- その他レイヤー等は追加したりいじらないでください。

表面
デザイン範囲

名称	レギュラーコーヒー
原材料名	コーヒー豆 (生豆生産国名: ○○○○、○○○○○、○○○○○)
内容量	10g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け 常温で保存してください。
使用上の注意	開封後はできるだけ早め にお召し上がりください。
挽き方	中細挽き
販売者	株式会社 鈴木コーヒー 新潟市中央区竜が島1丁目4-4
製造所固有記号	枠外下部に記載

お問い合わせ: (株) 鈴木コーヒー
TEL 025-249-7400

-  火傷する恐れがありますのでカップは手で持たず、右図の通り組立て正しくカップにのせ、ペーパードリッパーが倒れないようにお湯を注いでください。
-  ごみに出すときは市区町村の区分にしたがってください。PE、PET さい。
- 窒素ガス充填**

この辺りに
賞味期限 / 製造所固有記号印字
黒字にて印字

HOW TO ENJOY DRIP BAG
ドリップバッグの淹れ方

-  カップを前もって温めます。ドリップバッグのパッケージのミシン目部分を矢印に沿って切り取ります。
 -  コーヒー粉がこぼれないように注意しながら、左右のフックを広げカップにかけます。
 -  ゆっくりと熱湯を注ぎ、30秒程むらして2〜3回に分けて、熱湯を注ぎ、抽出後、30秒程待ちます。(湯量は150cc程度)
 -  火傷に注意してバッグを取り出して完成です。お好みで砂糖、ミルクをご使用ください。
- ※お好みにあわせて、抽出後カップからドリップバッグを外さず、1〜2分浸けることでより濃い抽出が可能となります。

デザイン不可範囲

※光電管マーク
(変更不可)

製袋をする際、位置合わせのために必要なマークです。