

■ ドリップバッグコーヒー (DC) 入稿用テンプレート

(2023.5.25改訂版)

5C=CMYK+White サイズ:220×125

展開寸法

シールアタリ

制作日程					
1回目	年	月	日	5回目	年 月 日
2回目				6回目	
3回目				7回目	
4回目				8回目	

確認印をお願いします。

お客様

版下
制作者

校正者

営業
担当者

確認印



品名	レギュラーコーヒー (ドリップバッグ入り)
原材料名	コーヒー豆(生豆生産国名 ブラジル、グアテマラ 他)
内容量	12g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光は避け常温で保管 してください。
使用上の注意	開封後はお早めにご賞味く ださい。
挽き方	中細挽き
販売者	●●●●●●株式会社 ●●●●●●市●●町 123-45 TEL:000-000-0000

加工所 株式会社三洋産業
大分県別府市富士見町7-2

⚠ 火傷する恐れが
ありますのでカップ
は手で持たず、
右記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。
PET、PE

窒素ガス充填

賞味期限印字スペース

おいしい淹れ方

- 開ける
バッグ上部のミシン目の部分を
矢印にそって切り取ってください。
- 開く
左右のフックを広げ、上部を内
側に押し込んでください。この時
コーヒー粉がこぼれないように
注意してください。
- 掛ける・押し込む
バッグの注ぎ口が一番大きくなる
ようにフックを広げながら3カ所
をカップにかけてください。
(カップは先に温めてください。)
- 注ぐ
熱湯を少量注ぎ10秒〜20秒
程蒸らします。粉がこぼれな
いように2〜3回に分けて熱
湯を注いでください。ゆっくり
注ぐとより濃く抽出できます。

抽出後のバッグはフック部をつまみ、しずくを切って捨
ててください。お好みで砂糖、ミルクをご使用ください。