

■ 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

おいしい淹れ方

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。)  

- 4 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。



賞味期限印字スペース