

100年以上愛され続けている プロ使用の本格タンサン。 待望の190ml缶発売!



プロのバーテンダーに愛された
大人の本格ジンジャーエール

ウィルキンソン
ドライジンジャーエール



「刺激、強め。」の本格無糖炭酸水

ウィルキンソン
タンサン



冴えわたる苦みと酸味の
絶妙なバランス

ウィルキンソン
トニック

商品特徴

STYLISHNESS

スタイリッシュな
パッケージデザイン



グラスに注がず缶のまま提供できるスタイリッシュなデザインは、オペレーションの軽減にもつながります。

FIT PERFECTLY

グラス1杯に最適な
使い切りサイズ



氷を入れたグラスにちょうど一杯分! (380~400mlのグラスを想定)。使い切りサイズなので衛生面も安心です。

SAVING SPACE

省スペース化の
実現



軽量のため持ち運びがラク! また積み重ねて保管ができるため、バックヤードの省スペース化も実現します。

カンタンに作れる!おすすめドリンクメニュー

NON-ALCOHOLIC MOJITO ノンアルモヒート

RECIPE

ウィルキンソン タンサン	190ml
ミント	適量
カットライム	適量
ガムシロップ	適量

- ①グラスにミントを入れて、ペストルなどで潰して香りを出します。
- ②ライムを1/4搾りガムシロップを入れます。
- ③氷を入れて、ウィルキンソン タンサンを静かに注ぎ軽くステアします。
- ④カットライムを飾り完成です。



LEMON TREE SODA レモンツリーソーダ

RECIPE

ウィルキンソン タンサン	190ml
レモン	1個

- ①レモン1個分をスライス(輪切り)にして、斜めに重ねた状態でラップをし冷凍します。
- ②①と氷をグラスに入れ、ウィルキンソン タンサンを注ぎます。



FRESH LEMON & GINGER 生搾りレモンジンジャ

RECIPE

ウィルキンソン	190ml
ドライジンジャエール	
レモン	適量

- ①レモンを半分にカットします。
- ②氷を入れたグラスとレモン、ウィルキンソンドライジンジャエール缶を添えて出します。
- ③搾ったレモン果汁をグラスに入れ、お好みの量でウィルキンソンドライジンジャエールを注ぎます。



MATCHA & GINGER 抹茶ジンジャ

RECIPE

ウィルキンソン	190ml
ドライジンジャエール	
抹茶ベース	40g
レモンスライス	1枚

- ①氷を入れたグラスに、抹茶ベースを入れます。
- ②①にウィルキンソンドライジンジャエールを注ぎ、ステアします。
- ③レモンスライスを飾り、完成です。



SAKURA TONIC さくらトニック

RECIPE

ウィルキンソン トニック	190ml
桜ジュレ	30g
桜の花びら	2個

- ①桜ジュレを入れたグラスに氷を入れ、ゆっくりとウィルキンソン トニックを注ぎます。
- ②桜の花びらを上に添えて完成です。



YUZU TONIC 柚子トニック

RECIPE

ウィルキンソン トニック	190ml
柚子ジュレ	40g

- ①柚子ジュレを入れたグラスに、氷を入れます。
- ②ウィルキンソン トニックをゆっくり注ぎ入れます。



商品のご案内

ウィルキンソン ドライジンジャエール



- 容量：190ml 缶
- オンラインコード：2T431
- 希望小売価格：88 円 / 本
- 賞味期限：12 ヶ月
- 入数：30 本

ウィルキンソン タンサン



- 容量：190ml 缶
- オンラインコード：2T427
- 希望小売価格：78 円 / 本
- 賞味期限：12 ヶ月
- 入数：30 本

ウィルキンソン トニック



- 容量：190ml 缶
- オンラインコード：2T426
- 希望小売価格：88 円 / 本
- 賞味期限：12 ヶ月
- 入数：30 本