

ドリンク情報満載！モナンがお届けするトレンドマガジン

L'ESPRIT DE MONIN®

レスプリ・ド・モナン

2024 Vol. 37

Spring Summer





Brown Butter Flavoured Syrup

700ML

モナン ブラウンバターフレーバー・シロップ

焦がしバターの香ばしさとコク、ほろ苦さ、そして香りまで忠実に再現しました。味に深みや複雑さを簡単にプラスできる優れ物。

色調 淡いブラウン

味覚 焦がしバターの香ばしくリッチな味と香り

用途例 カクテル、モクテル、ジュース、コーヒー、スムージー、デザート



Non alcohol

Brown Butter Latte 焦がしバターラテ

エスプレッソの苦味と焦がしバターのほろ苦さがマッチ。いつものラテを奥深くリッチな味わいに進化させました。

- ・モナン ブラウンバターフレーバー・シロップ 15ml
- ・エスプレッソ 1shot
- ・ミルク 140ml
- ・ホイップクリーム、キャラメル

〈作り方〉

1. 耐熱グラスにシロップ、エスプレッソを注ぐ。
2. スチームしたミルクを注ぎ入れる。
3. ホイップクリーム、キャラメルをトッピングする。

Alcohol

Brown Fashioned ブラウンファッシュンド

バーボンウイスキーに焦がしバターの甘さと香ばしさをプラス。オールドファッシュンドより飲みやすく、舌の上で広がるまろやかな味わいをじっくり堪能したい一杯。

- ・モナン ブラウンバターフレーバー・シロップ 10ml
- ・バーボンウイスキー 50ml
- ・オレンジジュース 5ml
- ・ピターズ 2dash

〈作り方〉

氷を入れたグラスにすべての材料を入れてステアする。



Alcohol

Rich Irish Coffee

リッチアイリッシュコーヒー

焦がしバターのシロップで作るバタークリームは風味豊か。立ち上がるウイスキーの香りとコーヒーの苦味、香ばしい焦がしバターのハーモニーは大人の楽しみ。

- ・アイリッシュウイスキー 30ml
- ・ホットコーヒー 120ml

〈バタークリーム〉

- ・モナン ブラウンバターフレーバー・シロップ 10ml
- ・生クリーム 30ml

〈作り方〉

1. 生クリームにシロップを入れて、7分立てに泡立てバタークリームを作る。
2. 耐熱グラスにウイスキー、ホットコーヒーを注ぎバタークリームをフロートさせる。



Non alcohol

Mellow Matcha Frappe

コク深い抹茶フラッペ

インバウンド需要でも注目の抹茶フラッペを味わい深くアレンジ。コクのある焦がしバターが抹茶の味に深みを与え、濃厚で味わい豊かなフラッペに。

- ・モナン ブラウンバターフレーバー・シロップ 30ml
- ・ミルク 120ml
- ・抹茶 5g
- ・モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース 20g
- ・氷 180g
- ・ホイップクリーム、抹茶パウダー

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーに入れて攪拌しグラスに注ぐ。
2. ホイップクリーム、抹茶パウダーをトッピングする。



Non alcohol

Butter Beer

バタービール

ビールに見えて実はノンアルコール。ビールを思わせるジンジャーの苦味と、ブラウンバターフレーバーのコクがほんのりと広がり層の厚い味わいに。

- ・モナン ブラウンバターフレーバー・シロップ 15ml
- ・モナン ジンジャー・シロップ 5ml
- ・乾燥卵白 2g
- ・水 30ml
- ・ジンジャーエール 120ml

〈作り方〉

1. ジンジャーエール以外の材料をシェークし、グラスに注ぐ。
2. ジンジャーエールを注ぎ、軽くかき混ぜる。



MONIN BEST FRUIT MIX

春夏のいちおしフルーツミックス

Lychee Fruit Mix

モナン ライチ・フルーツミックス

1L

PICK
UP!

濃厚な甘さの中に程良い酸味が感じられ、魅惑的な香りもライチそのもの。
もぎたての果実味と瑞々しさを鮮やかに表現しました。

色調 オレンジ系ブラウン

味覚 しっかりとした甘さに加えて、酸味もありフルーティー

用途例 カクテル、モクテル、ジュース、スムージー、デザート



Non alcohol

Salty Lychee Fizz ソルティー・ライチフィズ

ライチのトロピカルな甘味と酸味に、
塩味を加えることで立体感のある味わいに。
後味はしつこくなく暑い季節にぴったりのフィズ。

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 10ml
- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 10ml
- ・塩 ひとつまみ
- ・ソーダ 160ml

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックスとシロップを入れる。
2. 少量のソーダと塩を入れて攪拌する。
3. 氷を詰めてソーダを注ぐ。

Non alcohol

Nonalcohol Chinablue ノンアル・チャイナブルー

女性人気の高いカクテル、チャイナブルーをノンアルコールにアレンジ。
柑橘のほろ苦さの中からライチの甘さが優しく立ち上がり、
味のアンサンブルが楽しい一杯。

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン ブルーキュラソウ・シロップ 5ml
- ・グレープフルーツジュース 60ml
- ・トニックウォーター 100ml

〈作り方〉

1. グラスにトニックウォーター以外の材料を入れる。
2. 軽く混ぜ合わせる。
3. 氷を詰めてトニックウォーターを注ぐ。



Alcohol

Lychee Martini ライチ・マティーニ

クールな味わいのウォッカマティーニを、
ライチを使ってトロピカルにアレンジ。
深みのある甘さでアルコール感が和らぎ飲みやすさがアップ。

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン グレナディン・シロップ 1ml
- ・レモンジュース 5ml
- ・ウォッカ 40ml

〈作り方〉

1. すべての材料をシェーカーに入れてシェークする。
2. 冷やしたグラスに注ぐ。



Non alcohol

Lychee Tea Soda ライチティー・ソーダ

ライチの味わいが広がるオリエンタルなティーソーダ。
爽やかなだけでなく、
紅茶の味わいをしっかり感じられる本格派。

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 10ml
- ・モナン レモンティー・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックスとシロップを入れる。
2. 少量のソーダを入れて攪拌する。
3. 氷を詰めてソーダを注ぐ。

Non alcohol

Blue Lychee Sorbet ブルー・ライチソルベ

ライチの風味を生かしつつ、ソルベにすることで
甘さが和らぎすっきりとした味わいに。
優しい酸味も清々しい夏らしい一杯。

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 10ml
- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 10ml
- ・モナン ブルーキュラソウ・シロップ 5ml
- ・モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース 30g
- ・水 120ml
- ・氷

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーに入れて30秒攪拌する。
2. グラスに注ぐ。



MONIN BEST SYRUP

春夏のいちおしシロップ

Margarita Mix Syrup

モナン マルガリータミックス・シロップ 700ML

柑橘の味わいが冴えるキレのある味わい。
ドリンクの味を引き締めて、甘さを抑えた大人の一杯に仕上げます。

色調 淡い黄色

味覚 ライムとオレンジの酸味が広がり、フレッシュな味わい

用途例 カクテル、モクテル、ジュース、ティー、ソーダ、スムージー

PICK
UP!



Non alcohol

Citrus Tea シトラスティー

レモンティーよりしっかりと酸味が感じられて清涼感がアップ。
ライムのほろ苦さもちょうどいい大人のアイスティー。

- ・モナン マルガリータ・シロップ 20ml
- ・紅茶 160ml

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注いで混ぜる。
2. お好みでライム、ミントの葉を飾る。



Alcohol

Spicy Margarita スパイシー マルガリータ

甘味と酸味のバランスがとれたさっぱりとした味わい。
そこにチリペッパーの辛味を効かせて、
軽いだけじゃない刺激的な一杯に仕上げました。

- ・モナン マルガリータ・シロップ 15ml
- ・モナン ノンデュー(プレーン)・フラッペベース 30g
- ・テキーラ 45ml
- ・氷 120g
- ・チリペッパー 1個

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーに入れて約30秒攪拌する。
2. グラスに注ぐ。
3. お好みでライムを飾る。



Non alcohol

Peach Squash ピーチスカッシュ

柑橘系の酸味加わることでピーチの甘さがすっきりと整い、
引き締まった味わいに。
シュワシュワと弾ける炭酸の爽快感はサマードリンクの醍醐味。

- ・モナン マルガリータ・シロップ 10ml
- ・モナン ピーチ・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注いで混ぜる。
2. お好みでライム、ミントの葉を飾る。



Alcohol

Margarita マルガリータ

ライムとオレンジの風味を凝縮させたシロップと、
テキーラのためのシンプルなレシピ。
力強くキレのあるテキーラの味わいが引き立ちます。

- ・モナン マルガリータ・シロップ 10ml
- ・テキーラ 50ml

〈作り方〉

1. グラスの縁に塩をつける。
2. シューカーにすべての材料を注ぎ、氷を入れてシェイクする。
3. グラスに注ぐ。
4. お好みでライムスライスを飾る。



Non alcohol

Honey Citrus Lemonade ハニー シトラス レモネード

ライム、オレンジ、レモンによる酸味の三重奏を
はちみつでまろやかに包み込みました。
甘さが強すぎず、後味の良さも魅力です。

- ・モナン マルガリータ・シロップ 10ml
- ・モナン レモン・シロップ 10ml
- ・ミネラルウォーター 160ml
- ・はちみつ 1tsp

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注いで混ぜる。
2. お好みでライム、ミントの葉を飾る。



THROWBACK! MONIN CUP JAPAN

全国のバーテンダーがアジア、 そして世界大会への切符をかけて技を競い合う 「MONIN CUP JAPAN」

「MONIN CUP JAPAN」は、2002年に第1回を開催し、
その後2年に一度行われた大会で数多くの素晴らしいカクテル・ノンアルコールカクテルが生まれました。

そして2020年、第10回を迎えるため準備を進めていた矢先、コロナ禍が襲い大会は中止に。

以降、再開の時期を今か今かと待ち望み、ついに2024年復活します！

本号では、第10回大会へ想いを馳せながら、過去9回のグランプリ作品を振り返ります。



2002 記念すべき第1回。日本初の「ノンアルコールカクテル」 コンペティションとしてスタートしました。

👑 Non Alcohol 『Seaside Romance (シーサイドロマンス)』 坪倉健児氏
USED ▶ モナン イエローバナナ・シロップ / モナン コーディアルライム果汁 / モナン パッションフルーツ・シロップ

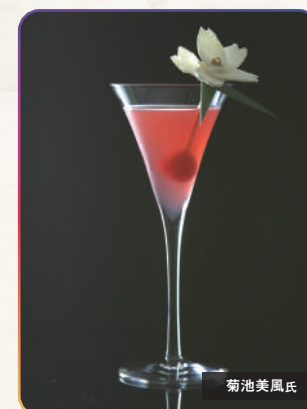


2004

第2回大会より「アルコール部門」、
「ノンアルコール部門」の2部門が開設され、
モナンを使ったカクテルの幅がより広がりました。

👑 Non Alcohol 『Spicy Summer (スパイシーサマー)』 佐藤千鶴氏
USED ▶ モナン スパイシー・シロップ ※販売終了 / モナン コーディアルライム果汁

👑 Alcohol 『踊るイルカ』 昌川義和氏
USED ▶ モナン オリジナルライム・リキュール / モナン バイオレット・シロップ / モナン ブルーキュラソウ・シロップ



2006

👑 Non Alcohol 『桜花～春爛漫～』 菊池美風氏
USED ▶ モナン さくら・シロップ / モナン ビーチ・シロップ
モナン グレナディン・シロップ

👑 Alcohol 『Golden Bird (ゴールデンバード)』 野口友美氏
USED ▶ モナン グレープフルーツ・シロップ

2008

👑 Non Alcohol 『Sesame Mousse (セザムムース)』 渡邊忠氏
USED ▶ モナン ヘーゼルナッツ・シロップ

👑 Alcohol 『Humpty Dumpty (ハンプティダンブティ)』 亀井亜紀子氏
USED ▶ モナン チャイティー・シロップ / モナン キャラメル・シロップ



2010

スタート以来、プロフェッショナルの方のみを対象としてきましたが、2010年からは
新たに20歳以下のアマチュアの方を対象としたチャレンジクラス(モクテル部門)が加わりました。

Professional Class 👑 Non Alcohol 『Monin the Passion ～ジョルジュ・モナンへ捧ぐ～』 岡村朗氏
USED ▶ モナン ピンクグレープフルーツ・シロップ / モナン パッションフルーツ・シロップ

Professional Class 👑 Alcohol 『yu·ru·ri ゆ・る・り』 岩永一志氏
USED ▶ モナン 抹茶・シロップ

Challenge Class 👑 Mocktail 『Jardin ～庭園美～』 佐藤博行氏
USED ▶ モナン キウイ・シロップ / モナン モヒートミント・シロップ



2012

モナン社100周年を迎えた2012年、各国のMONIN CUP優勝者(年齢27歳以下)によって競技されるアジアパシフィックファイナル、ワールドファイナル開催に合わせて、日本でも27歳以下の若きプロフェッショナルが挑む「ジュニア(アルコール)部門」を新設しました。

Professional Class 🏆 Non Alcohol

『Fabulous Rose ～すばらしい素敵なバラ～』木村学氏

USED ▶ モナン ローズ・シロップ

Professional Class 🏆 Alcohol

『Cotton tail ～幸せのうさぎ～』池田育世氏

USED ▶ モナン アーモンド・シロップ / モナン ヘーゼルナッツ・シロップ



木村学氏



池田育世氏



本郷みゆき氏



関口大介氏

Professional Class (Jr.) 🏆 Alcohol

『Belle Legende ～美女の伝説～』本郷みゆき氏

USED ▶ モナン ローズ・シロップ
モナン ピンクグレープフルーツ・シロップ

Challenge Class 🏆 Mocktail

『熱帯夜』関口大介氏

USED ▶ モナン スパイシー・シロップ※販売終了
モナン キューカンバー・シロップ

2016

Challenge Class 🏆 Mocktail

『Chaleur (シャルール)』五十嵐汐里氏

USED ▶ モナン アップルパイ・シロップ / モナン アマレット・シロップ

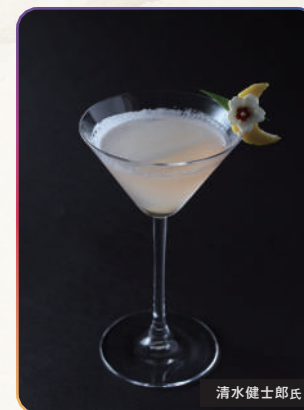
Professional Class (Jr.) 🏆 Alcohol

『雪月花』清水健士郎氏

USED ▶ モナン ユズ・フルーツミックス / モナン さくら・シロップ



五十嵐汐里氏



清水健士郎氏

2018

Challenge Class 🏆 Mocktail 『Grace ～私はあなたのとりこ～』岩本佳奈氏

USED ▶ モナン ビーチ・シロップ / モナン ジャスミン・シロップ

Professional Class (Jr.) 🏆 Alcohol 『NATSUKAZE ～真夏の贈りもの～』吉本彩乃氏

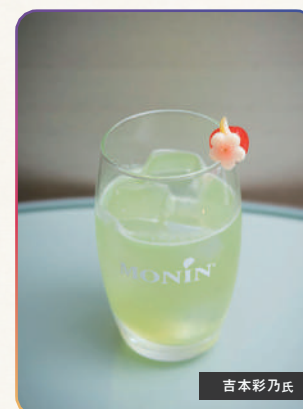
USED ▶ モナン グリーンアップル・フルーツミックス / モナン キンモクセイ・シロップ

Professional Class (Sr.) 🏆 Alcohol 『Papillon Island』緒方唯氏

USED ▶ モナン トロピカルアイランドブレンド・シロップ / モナン ココナッツ・シロップ / モナン バイナッブル・フルーツミックス



岩本佳奈氏



吉本彩乃氏



緒方唯氏

2014

2010年には、28歳以上の方を対象とした「シニア部門」を加えた3部門にて実施しました。

Challenge Class 🏆 Mocktail 『「森のアンモネ」～フランスに咲く花～』相原未歩氏

USED ▶ モナン パッションフルーツ・シロップ / モナン ホワイトチョコレート・シロップ

Professional Class (Jr.) 🏆 Alcohol 『Serenade』豊川紗佳氏

USED ▶ モナン マンゴー・シロップ / モナン グレナディン・シロップ

Professional Class (Sr.) 🏆 Alcohol 『Morning Dew ～朝露の雫～』三代川義典氏

USED ▶ モナン エルダーフラワー・シロップ / モナン モヒートミント・シロップ



相原未歩氏



豊川紗佳氏



三代川義典氏

※2018年大会より



NEXT

coming soon!

第10回モナンカップは、2024年7月開催予定です。

Travelling Bars

世界のバーを誌上で旅する「Travelling Bars」。
今回は、世界のベストレストラン・バーを決める「Best Discovery50」に
選ばれたシンガポールの「The Elephant Room」を訪ねて、
バーテンダーのジーヴァンさんに話を伺いました。

SHOP

THE
ELEPHANT ROOM
SINGAPORE

33 Tanjong Pagar Road,
#01-02,
Singapore 088456
TEL: +65 9111 5131



PROFILE

Jeeivan ジーヴァン

2021年から「The Elephant Room」に所属し、
独創的なレシピを繰り出すバーテンダー
として注目を集めている。

Q. 「The Elephant Room」での仕事に喜びを感じるのは どんな時ですか？

「The Elephant Room」はインドの食材とシンガポールのインド文化を広めることを
目的としていて、このユニークなコンセプトのもとで働くことに喜びを感じています。
「The Elephant Room」では、スパイスや食材について学び、ドリンクや作品を通して
その知識を共有することができます。「この食材がドリンクに合うとは思わなかった！」
とお客様が驚く顔を見るのは、バーテンダーとしてのやりがいを感じる瞬間です。

Q. ドリンクを作る際に大切にしていることは？

カクテルを通して人々に新しい驚きや発見を提供することです。見た目が魅力的
でおいしいだけでなく、シンガポールのインド文化や伝統が持つストーリーも
伝えることができるドリンクを紹介したいと思っています。それが「The Elephant
Room」の特徴でもあります。

Q. シンガポールで最も注目されているトレンドとは？

セイボリーカクテルと低アルコール度数のカクテルが増えています。セイボリー
カクテルは、スパイスやハーブ、野菜やナッツ、ミネラル感やスモークさなどが
際立つカクテルで、従来の甘くフルーティーなものとは一線を画しています。
昨今、より複雑な味わいや、今までにない食材の組み合わせへの探求心・関心が
高まっていることが人気の理由として挙げられます。特にスパイスやハーブを使っ
たレシピは、よくある甘いだけのフルーツカクテルとは違い、日本語で言う「旨味」
のようなものが感じられるドリンクに進化し、シンガポールのみならずアジア圏の
トレンドとなっています。また健康志向の高まりによって、ハーブやスパイスに注目
が集まったこともこのトレンドを加速させていると思います。

Q. 好きなモナンフレーバーとその理由を教えてください。

モナン ウォーターメロン・シロップは一番好きなフレーバーで
す。スパイス類と相性が良く、爽やかな要素もありシンガポー
ルのインド系コミュニティで愛されています。ジャスミンやジン
ジャーフラワーなどのハーブとも好相性で、合わせるスパイス
やハーブの風味を引き立てる効果もあります。これらのフレー
バーを混ぜ合わせることで、複雑でありながらおいしいカクテ
ルやモクテルに仕上がります。

Love It



Alcohol スイカ・フィズ Watermelon Fizz

〈材料〉

・モナン ウォーターメロン・シロップ … 10ml
・ジン … 30ml
・ジャスミン・ミード ※1 … 20ml
・クエン酸水 ※2 … 2.5ml
・プロセッコ … 30ml

〈※2 クエン酸水のレシピ〉

・クエン酸粉末 … 20g
・水 … 800ml

1. クエン酸粉末が溶けるまでよく混ぜる。
2. 使うまでしっかり冷やしておく。

〈作り方〉 1. プロセッコ以外の材料をシェークする。

2. ファインストレインしてクーブグラスに注ぎ、プロセッコでグラスを満たす。

〈※1 ジャスミン・ミードのレシピ〉

・ジャスミンの花 … 180g
・水 … 1,500ml
・はちみつ … 1,000ml
・ミードイースト … 2g

1. 密閉できる瓶の中で
すべての材料を混ぜる。
2. 5日間発酵させる。
3. チーズクロスで濾す。
4. 液体を2時間かけて60°Cの低温で加熱する。
5. 瓶に詰めて使うまで冷やす。

Alcohol スイカジンジャー Watermelon Ginger

〈材料〉

・モナン ウォーターメロン・シロップ … 15ml
・ジン … 30ml
・ジンジャー・フラワー・ベルモット ※ … 20ml
・レモンジュース … 10ml

〈※ ジンジャー・フラワー・ベルモットのレシピ〉

・ジンジャー・フラワー … 20g
・ピアンコ・ヴェルモット … 200g

1. ジンジャー・フラワーとベルモットを
混ぜ合わせる。
2. 混ぜ合わせたものを55°Cで
4時間低温加熱する。
3. チーズクロスで濾して冷やしておく。

〈作り方〉 すべての材料をシェークし、
ファインストレインしてロックグラスに注ぐ。



Non alcohol スイカフェネルハイボール Watermelon Fennel Highball

〈材料〉

・モナン ウォーターメロン・シロップ … 25ml
・フェネルシロップ ※ … 10ml
・ライムジュース … 20ml
・ソーダ

〈※1 フェネルシロップのレシピ〉

・フェネルシード … 15g
・水 … 100g
・砂糖 … 100g

1. すべての材料を瓶に入れて、
55°Cで2時間低温加熱する。
2. 2時間後、砂糖が溶けるまで
材料をかき混ぜる。
3. チーズクロスで濾して冷やしておく。

〈作り方〉 材料をグラスに注ぎ、軽くステアする。

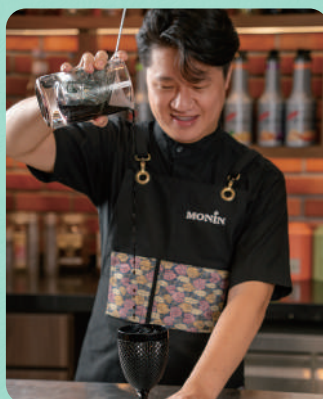
Beverage Innovation Director Interview

モナンのビバレッジ開発を担う、ビバレッジイノベーションディレクター(BID)。
今回は、東南アジアで活躍するBIDにインタビューしました。



Vietnam & Cambodia Nguyen Tan グエン・タン

2018年よりモナン社に勤務し、
ベトナムとカンボジア向けの
ドリンクレシピ開発を担当。



Q.1 モナで働くことの楽しさは何ですか？

BIDの仕事は退屈を知りません。この仕事は自分の個性、経験、知識を伸ばし、人生を突き動かしてくれます。マーケット、チームのメンバー、お客様から毎日新しい発見があり、学びへの意欲をかき立てられます。その学びの恩返しとして、ドリンクレシピやメニューコンセプトのアイデアを出し、シェアしていくことが素晴らしいイノベーションにつながっています。

Q.2 レシピのインスピレーションの源は？

マーケットトレンドやお客様のニーズが原点です。現状を把握しお客様が求めるものを読み解くことで、お客様が抱える悩みをチャンスに変え、若い世代にも受け入れられるユニークでトレンドに合ったメニューを生み出すことができます。そのおかげもありビバレッジコミュニティの間で、私は情熱的な“ストリートアーティスト”として知られています。

Q.3 担当国のベトナムとカンボジアで最も注目されているトレンドとは？

ベトナムでは、苦味と渋味が特徴的なベトナムコーヒーにクリームと塩を加えたソルテッドコーヒーが流行中です。程良い塩味、甘味、苦味があり、塩キャラメルのような味わいが楽しめます。2010年にベトナム中部の都市フエにあるカフェで誕生して以来、フエの名物として親しまれてきましたが、その後TikTokで配信された動画がきっかけで若者の間で大ブームとなり今も人気を集めています。またカンボジアでは、人気コーヒーショップチェーンでの発売を機に、パームシュガーを使ったコーヒーのフロゼンシェークが話題に。キャラメルのような風味と、白砂糖に比べてGI値が低いのが特徴です。カンボジア産のパームシュガーを使うことで地元農業の応援につながっています。

Q.5 好きなモナン製品を教えてください。

モナン パープルスweetポテト(紫イモ)・シロップが好きです。甘美な紫芋のシロップは、ほかにないユニークな味わいが魅力です。また、カンボジア向けにはパンダン・シロップ(日本未発売品)を使うのも好きです。東南アジアの定番フレーバーで、このシロップを使えば東南アジアに旅したような気分になります。パープルスweetポテト(紫イモ)・シロップ、パンダン・シロップは共にコーヒーや紅茶、ミルク、フロゼンドリンク、モクテル、カクテル、料理に至るまで様々な使い道があり、豊かな創造力によって無限の味わいを生み出せます。



Favorite Flavor

モナン
パープルスweetポテト
(紫イモ)・シロップ
700ml

RECOMMENDED RECIPE

モナン・シロップを使ったおすすめレシピ



Alcohol

ブラックホース / Black Horse

モナン パープルスweetポテト(紫イモ)・シロップ	20ml
チャコールパウダー	5g
ティアマリア・コーヒーリキュール	20ml
エスプレッソ	1ショット
ホイップクリーム	
ブラウンロックシュガー	

〈作り方〉

- すべての材料を氷と共にシェークする。
- ダブルストレーンしてカクテルグラスに注ぐ。
- ホイップクリームをのせ、砕いたブラウンロックシュガーを散らす。



Non alcohol

アイシーユー・アイシーグリーン / I See You / See Green

モナン パンダン・シロップ	30ml
ココナッツクリーム	20ml
牛乳	80ml
パームシュガー	5g
パームシード(サトウヤシの実の胚乳を砂糖漬けにしたもの)	10g
エスプレッソ	2ショット

〈作り方〉

- パームシュガーとパームシード以外の材料を、氷と合わせてブレンダーで攪拌する。
- パームシードをのせてパンダンリーフとパームシュガーを飾る。



モナン商品カタログ



NICHIFUTSU BOEKI
日仏貿易株式会社

東京本社 〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-7 TEL.03-5510-2662 / FAX.03-5510-0131
名古屋営業所 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-12-6 秋月ビル301 TEL.052-253-9853 / FAX.052-202-3302
大阪営業所 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場3-6-1 サイプレス心斎橋305 TEL.06-6245-0671 / FAX.06-6245-0686
福岡営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前4-10-13 奥村第3ビル301 TEL.092-411-5061 / FAX.092-411-5051