

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. 38

Autumn Winter



モナンを使ったお菓子のレシピ

ドリンク商材のイメージが強いモナンシロップですが、製菓にも幅広くお使いいただけます。
モナンならではのユニークなフレーバーで、様々な味わいを表現してみませんか。
また、モナンシロップの多くは動物性原材料を含まないため、
需要が高まるプラントベースメニューにも活用いただけます。



レシピアイデア (1)

フレーバークリーム

ディプロマットクリームに
お好きなシロップを加えてフレーバークリームに。
モナンシロップは全体の10%を
目安に調節してください。

使用例：
モナン パープルスイートポテト (紫イモ)・シロップ



使用例：
モナン ブラウンバター
フレーバー・シロップ、
ユンゴ・アンティエ・パウダー

レシピアイデア (3)

プラントベースマドレーヌ 焦がしバター風

プラントベースフードは、豆・植物由来特有の香りや、味が物足りないイメージがありますが、
モナンシロップで風味とコクを補強することができます。
今回は、モナン ブラウンバターフレーバー・シロップを使用したプラントベースのマドレーヌをご紹介します。

〈材料〉

ユンゴ・アンティエ液 …… 96g	きび砂糖 …… 75g	コアントロー …… 16g
※ユンゴ・アンティエ・パウダー100gと 水670mlをブレンダーで攪拌したもの	アカシアハチミツ …… 5g (きび砂糖に置き換え可能)	モナン ブラウンバター フレーバー・シロップ …… 50g
製菓用米粉 …… 80g	ベーキングパウダー …… 3.2g	植物性油脂 …… 64g
		水 …… 25g

〈作り方〉

- すべての材料を混合し、バーミックスをかけて乳化させる。
- マドレーヌ型に絞り、190°Cのコンベクションオーブンで15分焼成する。
- モナン ブラウンバターフレーバー・シロップを半量の水で割り、焼き上がり直後のマドレーヌに塗布し冷ます。

レシピアイデア (2)

ガナッシュ

ガナッシュにフレーバーをつける時も
モナンが役立ちます。
少量でもしっかり香るので、
牛乳や生クリームを煮出して
香りを立たせる必要がありません。

〈材料〉

豆乳 …… 340g
グルコースシロップ …… 35g
チョコレート …… 460g
豆乳バター …… 80g
お好みのモナンシロップ …… 適量



〈作り方〉

- 温めた豆乳にグルコースシロップ、チョコレートを加えて溶かす。
- 豆乳バターを加え、混ぜ合わせる。
- お好きなモナンシロップを加える。

使用例：
モナン スモークドオーク・シロップ

卵と同等の機能を持つ植物性食品 YUMGO(ユンゴ)



YUMGOは、これまでほかの食材との置き換えが容易ではなかった、卵と同等の機能を持つ植物性食品です。2019年、フランスで創業したスタートアップ企業が研究・開発を行いました。
上記プラントベースマドレーヌには、全卵と同等の機能を持つ、「ユンゴ・アンティエ・パウダー」を使用しています。



日仏貿易ホームページ▶
<https://nbkk.co.jp/brand/yumgo/>





秋冬のいちおしフルーツミックス

MONIN BEST FRUIT MIX

Green Apple Fruit Mix

モナン グリーンアップル・フルーツミックス 1L

もぎたての青リンゴをかじったようなフレッシュな果実味と、すりおろした果肉の食感が特徴。ドリンクからデザートソースまで幅広く活躍します。

- 色調** ペールグリーン
- 味覚** 甘味と酸味のバランスが良く、香りは瑞々しく爽やか
- 用途例** カクテル、サワー、ワイン、ジュース、ゼリー、ヨーグルト、スムージー



Non alcohol

ホット青りんごチョコミルク

Hot Green Apple Chocolate

チョコレートのほろ苦さの後に感じる、グリーンアップルの爽やかな甘さが新鮮。苦味と甘味のアンサンブルをまろやかなアーモンドミルクでまとめた、年代を問わず愛されるホットドリンク。

- ・モナン グリーンアップル・フルーツミックス 15ml
- ・モナン チョコレート・シロップ 5ml
- ・モナン ダークチョコレート・ソース 10ml
- ・アーモンドミルク 150ml

〈作り方〉

1. 耐熱グラスにすべての材料を入れて、600Wの電子レンジで約1分間温めてしっかりと混ぜる。
- ※お好みでホイップクリームをのせ、チョコチップやクッキー、ラティストでデコレーションする。



Alcohol

山葵香るアップルジンジャー

Apple Ginger With WASABI

山葵と生姜のシャープな辛味が驚きを誘い、続いてグリーンアップルの甘酸っぱい味わいが広がります。ハイボールをアレンジして甘味、酸味、辛味のバランスが秀逸な一杯に。

- ・モナン グリーンアップル・フルーツミックス 20ml
- ・ジャパニーズウイスキー 30ml
- ・すりおろし生姜 5g
- ・すりおろし山葵 5g
- ・ソーダ 120ml
- ・カットライム 1/8個

〈作り方〉

1. フルーツミックスとウイスキーを注ぎ、ライムを絞り皮ごと入れる。
2. すりおろした山葵と生姜を入れる。
3. 氷を入れてソーダを注ぐ。



Williams Pear Fruit Mix

モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 1L

洋ナシの甘さと芳香がしっかりと感じられ、果物の素材感を手軽に表現できます。華やかなのにしつこくない甘さが魅力で、ほかの素材を引き立て高級感のある味わいを演出します。

- 色調** アイボリー
- 味覚** 洋ナシ本来のとりりとした甘さと芳しい香り
- 用途例** ウイスキー、ブランデー、ワイン、シャンパン、ミルク割、紅茶、ハーブティー、パフェ、アイス



Alcohol

洋ナシフレンチハイボール

Williams Pear French Highball

ブランデーをソーダで割ったフレンチハイボールをアレンジ。ブドウが原料のブランデーと洋ナシは相性が良く、エレガントな甘さの奥にブランデーの深い余韻が続きます。

- ・モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 15ml
- ・ブランデー 30ml
- ・ソーダ 120ml

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックスとブランデーを入れてかき混ぜる。
 2. ソーダを静かに注ぎ、軽く混ぜる。
- ※お好みでスライスした洋ナシを飾る。



Non alcohol

洋ナシココアフラッペ

Williams Pear Cocoa Frappe

ココアのほろ苦さとミルクとバニラの優しい味わいがマッチ。そこに洋ナシのフルーティーで上品な甘さが加わると一気に華やかな印象に。寒い季節の心躍るココアフラッペ。

- ・モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 15ml
- ・モナン バニラ・フラッペベース 30g
- ・ミルク 120ml
- ・氷 170g
- ・ココアパウダー 5g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダー・コンテナに注ぎ攪拌する。





MONIN CUP JAPAN 2024

【第10回 モナン・カクテルコンペティション大会報告】

7月7日、コロナ禍を経て6年ぶりに「MONIN CUP JAPAN 2024」が開催されました。今や世界的なトレンドになりつつある低アルコールドリンクに着目し、今回は「LOW is More」がテーマ。27歳以下のプロバーテンダーや飲食店従事者を対象としたプロフェッショナル部門には138通の書類審査を通過した10名が出場。そして学生が対象のチャレンジ部門は、97通から選ばれた、8名が技を競い合いました。

観客はフードやドリンクを楽しみながら選手に声援を送り、フランクな雰囲気の中で競技がスタート。チャレンジ部門

では本大会を機に初めてオリジナルカクテルを創作した選手もいて、瑞々しい感性とあふれる情熱に惜みない拍手が送られました。グランプリに輝いた牛田結月さんは、「この結果に驚いています！」と喜びを語っていました。

プロフェッショナル部門の予選は、ブランデーグラスを金魚鉢に見立てたり、人気スイーツのカヌレの味わいをカクテルで表現したり、エンタメ性やトレンドを取り入れた発想力で魅了。またモナン製品やスパイスを駆使して低アルコールでも奥行のある味わいを表現し、実力を惜しみなく発揮していました。

厳正な審査を経て決勝に進んだ4名の選手は、その場で発表された材料を使い制限時間30分以内にレシピとガーニッシュを創作。その後、カクテルをつくりながらプレゼンテーションを行いました。選手たちが頭の中で組み立てた設計図を即興で形にしていける決勝のライブ感

は、本大会の醍醐味と言えるでしょう。見事グランプリに輝いたのは、七夕に因んだカクテル「Shooting Star」を創作した埋橋響さん。「受賞できたのはお客様やお店のマスター、スタッフの支えのおかげ」と感謝を伝え、9月にマレーシアで行われるアジア大会に歩を進めました。



MONIN CUP JAPAN 2024【プロフェッショナル部門 入賞者】

ネーミングコンセプト、ビジュアル、香り、味わい、テクニカル、プレゼンテーションを審査。入賞者のなかにはバーテンダー歴1年未満の新人も。勇気ある挑戦が実りある結果をもたらしました。



埋橋 響

AUTHENTIC BAR Kreis／愛知県

決勝

『Shooting Star／シューティングスター』

モナン マルガリータミックス・シロップ …… 10ml
モナン ライチ・フルーツミックス …… 10ml
ブラヴダ・ウォッカ …… 20ml
フレッシュ・グレープフルーツ …… 20ml
サンベレグリーノ イタリアン
スパークリングドリンク リモナータ …… 60ml



伊藤 綾香

BAR Kingdom／京都府

決勝

『Main Stream／メインストリーム』

モナン ココナッツ・フルーツミックス …… 10ml
ペレンツェン トロピカル・ヨーグルト …… 30ml
パイナップルジュース …… 20ml
ジンジャーエール …… 60ml



湯浅 杏奈

Bistro & LiveBar K／岡山県

決勝

『星に願いを』

モナン スモークドオーク・シロップ …… 15ml
モナン ココナッツ・フルーツミックス …… 10ml
モナン オレンジ・フルーツミックス …… 1tsp
ペレンツェン トロピカル・ヨーグルト …… 15ml
豆乳 …… 40ml



小川 航之介

BAR MADURO／北海道

決勝

『Low Caribbean／ローカリビアン』

モナン カリビアン(ラム)・シロップ …… 20ml
モナン スモークドオーク・シロップ …… 10ml
バカルディスベリオール ホワイトラム …… 10ml
サンベレグリーノイタリアン
スパークリングドリンク リモナータ …… 40ml
ミント …… 10g

予選 『Afterglow／アフターグロウ』



モナン オレンジスプリッツ・シロップ …… 10ml
モナン ラベンダー・シロップ …… 10ml
ペレンツェン
アップル・バーボン …… 30ml
フレッシュ・
グレープフルーツジュース …… 10ml
サンベレグリーノ イタリアン
スパークリングドリンク
アランチャータ・ロッサ …… 60ml

予選 『Poisson Rouge／ボワゾンルージュ』



モナン キューカンバー・シロップ …… 10ml
モナン うめプラム・シロップ …… 10ml
ドラム・シャンベリー・ドライ …… 30ml
ライムジュース …… 10ml
サンベレグリーノ イタリアン
スパークリングドリンク
ボンベルモ …… 60ml

予選 『Verre de Canele／ヴェールドカヌレ』



モナン ブラウンバター
フレーバー・シロップ …… 10ml
モナン カリビアン(ラム)
・シロップ …… 10ml
ワニックス アドヴォカート …… 20ml
乳脂肪分35%生クリーム …… 40ml
細かく挽いた
インスタントコーヒー …… 1g

予選 『Lowthodox／ローソドックス』



モナン ビター・シロップ …… 20ml
モナン サングリア・シロップ …… 10ml
シャルトリューズ・ジョーヌ …… 10ml
サンベレグリーノ イタリアン
スパークリングドリンク
リモナータ …… 20ml
レモンピール …… 1本

出場者 五十音順

伊藤 綾香	BAR Kingdom	阪田 遥菜	エキシブ京都八瀬離宮	松尾 啓汰	リーガロイヤルホテル小倉
埋橋 響	AUTHENTIC BAR Kreis	真田 陸雲	BARマスタ	湯浅 杏奈	Bistro & LiveBar K
小川 航之介	BAR MADURO	中山 晃平	ナポレオン		
柏木 風希	ヒルトン成田 テラスレストラン&バー	西野 雄大	京王プラザホテル新宿 スカイラウンジオーロラ		

MONIN CUP JAPAN 2024【チャレンジ部門 入賞者】

年齢を問わず学生を対象に新たな才能を発掘する「チャレンジ部門」。
20歳未満の選手もエントリーできるのは、ノンアルコールシロップを手掛けるモナンの大会ならではの



牛田 結月

名古屋スイーツ&カフェ専門学校
パティシエカフェ科

『一日千秋』

モナン レモン・シロップ 10ml
モナン ラベンダー・シロップ 5ml
モナン ブルーキュラソウ・シロップ 2ml
ウィルキンソン 炭酸水 70ml
フレッシュ グレープフルーツジュース 25ml



木村 舞音

専門学校 名古屋ホスピタリティ・アカデミー

『Make UP／メイクアップ』

モナン アプリコット・シロップ 10ml
パタフライピーティー 20ml
グレープフルーツジュース 20ml
レモンジュース 10ml
グラニュー糖(スノースタイル) 5g



青木 楓佳

専門学校 東京ホスピタリティ・アカデミー

『菜の花』

モナン ビーチ・シロップ 20ml
フレッシュライムジュース 5ml
デルモンテアップルジュース 15ml
ポッカサッポロジャスミンティー 20ml



出場者 五十音順

青木 楓佳	専門学校 東京ホスピタリティ・アカデミー	高田 楓	大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校 食&マネジメント科
牛田 結月	名古屋スイーツ& カフェ専門学校 パティシエカフェ科	高橋 玲央	専門学校日本ホテルスクール
鴨下 俊香	東京スイーツ& カフェ専門学校 パティシエ科	TRAN HUE DAO	福岡ホテルウェディング& 製菓調理専門学校
木村 舞音	専門学校 名古屋ホスピタリティ・アカデミー	山根 紅羽	広島YMCA専門学校ホスピタリティ科

Guest Barista Event of the day



バリスタの大野善生氏を迎え、
モナンシロップを使ったオリジナルコーヒードリンクを
数量限定で提供。コーヒーの成分や作り方の説明に、
熱心に耳を傾けるコーヒー愛好家の姿も見られました。

バリスタ

大野 善生 Yoshio Ohno

10代からバリスタに従事し、現在はフリーランスで専門学校の講師
や店舗のメニュー開発、人材育成などを行う。2015年に開催した
「第1回 MONIN Coffee Creativity Cup」では3位入賞を果たす。

Recipe.01

アイリッシュパルフェコーヒー

IRISH "parfait" COFFEE

ミルクウォッシュ※ 80ml
モナン カリビアン(ラム)・シロップ 15ml
エスプレッソ 40ml
玉露(60℃/浸出時間3分) 10ml
生クリーム 35% 40g
フリーズドライ フランボアーズ 1g

【※ミルクウォッシュのレシピ】
モナン グリーンアップル・シロップ 5ml
モナン サングリア・シロップ 5ml
モナン マンダリンオレンジ・シロップ 5ml
牛乳 100ml

〈作り方〉 1. グラスにミルクウォッシュ、カリビアン・シロップ、エスプレッソ、玉露を注ぎ入れる。
2. 最後に生クリームをフロートし、フランボアーズを飾る。



Recipe.02

コーヒーネグローニ (モクテル／カクテル)

COFFEE Negroni

【共通】

インフューズドビターシロップ※ 15ml
カスカラティー 10ml
コールドブリューコーヒー 30ml
オレンジピール 適量

【※インフューズドビターシロップのレシピ】

モナン ビター・シロップ 200ml
ジュニパーベリー 10g
コリアンダー 10g

〈作り方〉シロップにジュニパーベリーとコリアンダーを入れ、5日間漬け込む。

【A.モクテルバージョン】

モナンピンクグレープフルーツ・シロップ... 10ml
モナン さくら・シロップ 5ml
クランベリージュース 20ml

【B.カクテルバージョン】

モナンレモングラス・シロップ 10ml
モナン スモークドオーク・シロップ 5ml
マーティンミラーズ45℃ 30ml

〈作り方〉 1. カスカラティーにインフューズドビターシロップを入れる。
2. モクテルであればA、カクテルであればBの材料を1に合わせる。
3. 氷を入れたグラスに2を入れ、その上からコールドブリューコーヒーを
ゆっくりと注ぎ入れる。オレンジピールを飾る。

2025年
開催予定!

MONIN COFFEE CREATIVITY CUP とは?

「MONIN COFFEE CREATIVITY CUP」は、全国から選ばれたバリスタやバーテンダー、
コーヒー業界従事者が競い合う、モナン主催の創作コーヒードリンクのコンペティション。
エスプレッソとモナン製品を使用したクリエイティビティーとオリジナリティーにあふれるドリンクが誕生します。



約500種類のウイスキーとカクテルでもてなす「AUTHENTIC BAR Kreis」。名古屋市内のオフィス街にあり仕事終わりにカウンターで一人、二次会後にテーブル席で仲間と飲むなど使い勝手の良さが魅力。ボトルキープも可能。

異業種からバーテンダーへ。 不安を確信に変えた日本大会での優勝

「MONIN CUP JAPAN 2024」のプロフェッショナル部門で優勝した埋橋響さんに会いに訪れたのは、名古屋市内にある「AUTHENTIC BAR Kreis」。バーテンダー歴は2年半、初出場の動機を尋ねると、「バーに行きたいけどお酒が弱くて一步を踏み出せない若い世代は多く、低アルコールドリンクがもっと普及したらバーを楽しむ機会が増えると思った。大会テーマの『LOW is More』と自分の思いが一致し出場を決めた」と振り返ります。

予選で披露したのは、夕焼けを意味する茜色のカクテル「Afterglow」。「このカクテルは自然豊かな実家近くで見た夕景がモチーフ。空が赤く染まる夕暮れどきはほっとできる大好きな時間帯なので、このカクテルを通じて酔うだけでなく”穏やかな時間を味わう”お酒の楽しみ方を伝えたかった」

と埋橋さん。試作に約1カ月を費やし、最も苦労したのが夕暮れのリラックス感を演出するラベンダー・シロップの分量で、ハーブの自然な芳香が感じられる”10ml”に着地するまで試行錯誤を重ねたと言います。

レシピとガーニッシュを即興で創作する決勝では、予め考えていた3つのレシピ案のなかで一番自信があった「Shooting Star」を披露。「店ではお客様のリクエストに応じてカクテルをつくることが多く、その経験が即興の創作に活かされました。日々の仕事の延長線に決勝の舞台があったと感じています」

現在23歳、以前は物流関係の仕事に従事し、「自分でも思い切った転身だ」と思います。当時からお酒が好きで特にウイスキーが好み。親に連れて行ってもらった老舗バーで、バーテンダー

の所作の美しさ、自分が表現したい世界を形にしていくなかでカクテルの面白さに魅了。転職を決意しました」

現在の店ですべてを一から学び、シェイクカクテルを提供できるようになるまで1年を要したと言います。次はアジア大会に臨み、今秋からは新規オープン2号店「Bar Kreis 2nd」に立ち、挑戦を続ける横顔に充実感が滲みます。そのアジア大会では6位入賞を果たし、「英語でのプレゼンテーションはもちろん、他国の方のバーテンディングを生で見るのも初めての経験。日本人とは異なる発想、作り方、アピールの仕方を間近で見て大きな刺激を受けました。今後さらにバーテンダーとしてのスキルと英語力を身につけて幅を広げていきたいです。異業種からバーテンダーになり不安はあったけど、今は間違っていなかったと確信しています」



シューティングスター

Shooting Star ¥1,320 (税込)

モナシロップの個性を生かすために、ベースには主張しないウォッカをチョイス。柑橘系の酸味と苦味が感じられ、甘すぎずすっきり飲み干せます。

モナシロップ	10ml
モナシロップ	10ml
プラダ・ウォッカ	20ml
フレッシュグレープフルーツ	20ml
サンペレグリーノ イタリアン	
スパークリングドリンク リモネータ	60ml

MONIN

◎モナシロップ マルガリータミックス・シロップ

オレンジとライムを感じる爽やかなテイスト。柑橘特有の苦味がドリンクの味わいを引き締めます。

◎モナシロップ ライチ・フルーツミックス

ライチの濃厚な甘さとはのかな酸味が印象的。柑橘類やトロピカルフルーツ、フラワーフレーバーとも好相性。



スカイライト

Sky Light ¥1,210 (税込)

雲間から差し込む光の筋をイメージしたカクテル。香り豊かなジンベースにラベンダー・シロップで深みのある甘さを演出。アイスマントの清涼感で余韻はすっきり。第29回全国エリートバーテンダー カクテルコンペティション出場カクテル。

モナシロップ	10ml
ダーンレイズ ジン	20ml
ジファール ライチ	15ml
オルデスローエ ブルーアイス	10ml
フレッシュライムジュース	5ml

MONIN

◎モナシロップ ラベンダー・シロップ

癒しの作用があるとされるラベンダーの香りを再現。多様なドリンクに使えて繊細な味と香りをプラス。



About Monin モナシロップについて

バーテンダー
埋橋 響 さん

バーテンダーの師は、オーナーの田原春久氏。「お酒の知識、カクテルの技術どれをとっても素晴らしい師匠。背中を追いかけて、接客は親しみやすく、つくるカクテルはレベルが高い……そんなバーテンダーを目指したいです」

AUTHENTIC BAR Kreis



住所／愛知県名古屋市中区栄1丁目4-12 第一御園山田ビル 2F
電話／052-231-3223
営業時間／17:00～1:00 定休日／不定休
<https://www.barkreis.com/>

【2号店】
Bar Kreis 2nd

住所／愛知県名古屋市中村区椿町10-23 nel centroリニア名駅5F

Travelling Bars

世界のバーを誌上で旅する「Travelling Bars」。
今回注目したのはシンガポールのバー「Employees Only」。
この店で働く人気バーテンダーのブライアン・ボニファシオさんに話を伺いました。

SHOP

Employees Only

112 Amoy Street Singapore 069932
TEL: +65 6221 7357



Profile

Bryan Bonifacio

ブライアン・ボニファシオ

「Asia's 50 Best Bars 2024」に
ランクインした
「Employees Only」の
バーテンダー兼マネージャー。

Q. 「Employees Only」での仕事に 喜びを感じるのはどんな時ですか？

「Employees Only」に来て6年目になりますが、アメリカンスタイルのバーテンディングをお見せするユニークなこの店をとっても楽しんでいます。落ち着いてお酒を飲める開店時から深夜のナイトクラブの雰囲気まで、劇的に変化していく感じが気に入っています。一緒に働くスタッフやお客様のおかげで毎日楽しく仕事ができます。

Q. ドリンクを作る際に 大切にしていることは？

料理やスイーツなど飲料以外の味や材料からも創作のヒントを集めることです。懐かしい味、旅先で見つけた材料などからインスパイアされて新しい味がひらめきます。



Q. シンガポールで 最も注目されているトレンドとは？

最近のトレンドは、革新的スタイルのバーテンディングと、ニッチなコンセプトバーです。たとえば、隠れ家的バーが人気を集めています。「Employees Only」もアメリカ禁酒法時代の「スピークイージーバー（隠れ酒場）」を彷彿とさせるバーとなっています。店内に入ればフリーポアリング（メジャーカップを使用せずカウントだけで正しい容量を注ぐ技法）が目玉の華麗なバーテンディングのほか、時には歌やダンスで場を盛り上げます。

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 ジンジャー・シロップとモナン ヘーゼルナッツ・シロップが気に入っています。ジンジャー・シロップは、フレッシュジンジャーを思わせるじんわりとしたスパイスさが魅力です。ヘーゼルナッツ・シロップは、カクテルに加えることでナッツのまろやかな香ばしさが広がります。この2種のシロップをフルーツと合わせることで、甘味や酸味の絶妙なバランスが生まれ、複雑ながら心地良い味わいが生まれます。



Love It



Alcohol

ロリータ Lolita

- ・アガベスピリッツ 20ml
- ・ロリータミックス※ 75ml
- ・オレンジピター 1dash
- ・塩 ひとつまみ
- ・砂糖 1tsp

【※ロリータミックス のレシピ】

- ・モナン ジンジャー・シロップ 300ml
- ・モナン ヘーゼルナッツ・シロップ 300ml
- ・コニャック 600ml
- ・完熟マンゴーピューレ 600ml
- ・フレッシュライムジュース 300ml
- ・シロップ 100ml
- ・牛乳 600ml

〈作り方〉

1. すべての材料を混ぜ合わせ、牛乳をゆっくり注いで30分寝かせる。
2. 1をコーヒーフィルターにゆっくり注ぎ、カード（凝乳）を濾す。

〈作り方〉

1. ミキシンググラスにすべての材料と氷を入れステアする。
2. ストレーナーを使って、大きめのブロック氷を入れたグラスに注ぐ。



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、マレーシアで活躍するBIDにインタビューしました。



Malaysia

Andrew Loke Choon Yau アンドリュー・ルーク

モナン・マレーシアに7年前より在籍。シニアブランドエグゼクティブを務めながらドリンク開発を担い、トレンドを取り入れたレシピに定評。



Q.1 モナンの働くことの楽しさは何ですか？

スタッフ同士が家族のような絆で結ばれていて、共に働き、共に遊び、楽しい時間を過ごすことで家にいるような気分にさせてくれます。そうした気持ちを持てることが、モナンの働く楽しさと言えます。

Q.2 レシピのインスピレーションの源は？

自分の好きな味や懐かしい味からヒントを得て、その発想を地元の食材を取り入れて形にすることにこだわっています。私が考案した「ガーデン スプリッツ」というカクテルは、休暇中にチェンマイで食べた青菜、ブドウ、スイカ、ピーズ、フェタチーズをワインビネガーで和えたサラダからヒントを得ました。この組み合わせはとても複雑でありながらそれぞれが引き立て合い、ワインビネガーはブドウとスイカの甘さのバランスをとり、ブドウとスイカはフェタチーズのクリーミーさを引き出しています。これをカクテルに変身させて皆さんに楽しんでほしいと思いました。

Q.3 マレーシアのドリンクのトレンドは？

注目すべきは Creamy、Clean、Clarityの「3C」です。Creamyは、多くのカフェチェーンや個人経営のカフェで、コーヒーの提供にクリームを使うのがトレンドになっていることを意味しています。なかにはクリームにフレーバーをつけて提供する店もあります。Cleanは、よりストレートかつ複雑な味わいの飲み物を好む消費者の増加を表しています。たとえばウーロンミルクティーのように、既存メニューに新しいフレーバーをつけて複雑さを加えたドリンクが人気です。そしてClarityは「明瞭」を意味しますが、ドリンクの材料や成分などをより気にする傾向が強くなり中身の明瞭化が望まれています。

Q.4 好きなモナン製品を教えてください。

私のおすすめはモナン ホワイトグレープ(白ブドウ)・シロップです。複雑な風味と白ワインに似た甘さが特徴で、レシピを考えるときに無限の可能性を与えてくれます。たとえば、スパークリングウォーターのようなノンアルコール飲料から、ジントニックのようなアルコール飲料まで、清涼感のある飲み物に少量加えるだけで、爽やかな甘さをお楽しみいただけます。



Favorite Flavor

モナン
ホワイトグレープ
(白ブドウ)・シロップ
700ml

RECOMMENDED RECIPE

モナン ホワイトグレープ(白ブドウ)・シロップを使ったおすすめレシピ

Alcohol



クラリファイ・ マスカット・コラーダ Clarify Muscato Colada (serve 2)

モナン ホワイトグレープ (白ブドウ)・シロップ	20ml
ホワイトラム	60ml
パイナップルジュース	200ml
ココナッツミルク	30ml
クエン酸	1.5g
リンゴ酸	1.5g

〈作り方〉

1. ココナッツミルク以外の材料をミキシンググラスに入れる。
2. クエン酸、リンゴ酸が溶けるまでよく混ぜる。
3. ココナッツミルクを入れて優しく混ぜる。
4. 別の容器にコーヒーフィルターをセットし、ゆっくり注ぐ。
5. 4を繰り返し、液体がクリアになったら冷やす。
6. グラスに氷を入れて5を注ぐ。
7. よく混ぜてガーニッシュを添える。

Alcohol



ガーデン スプリッツ Garden Spritz

モナン ホワイトグレープ (白ブドウ)・シロップ	10ml
モナン キューカンバー・シロップ	5ml
コーヒー入りカンパリ	30ml
シャルドネスパークリング	100ml

〈作り方〉

1. シャルドネワインに炭酸ガスを注入する。
2. グラスに氷を入れ、1以外のすべての材料を入れてよく混ぜる。
3. 1を注ぎ優しく混ぜる。
4. ガーニッシュを添える。

Non alcohol



ユズ マスカット クーラー Yuzu Muscato Cooler

モナン ホワイトグレープ (白ブドウ)・シロップ	15ml
モナン ユズ・フルーツミックス	10ml
レモン果汁	10ml
アールグレイ スパークリングティー	120ml

〈作り方〉

1. アールグレイに炭酸ガスを注入する。
2. グラスに1以外のすべての材料を入れる。
3. 1を少し入れてよく混ぜる。
4. 氷を入れて、残りの1をすべて注ぐ。
5. ガーニッシュを添える。



MONIN CUP JAPAN 2024

◀ **ダイジェストムービーは
こちらから**

D E N I S
MAISON FONDÉE EN 1862

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 エスプライム心斎橋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