

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

2025 Vol. 39

Spring Summer



NEW

モナンシロップの使い勝手はそのままに、
カロリー＆糖類※を抑えた新シリーズ。

Le Sirop de MONIN® Sugar Free

700ml

シュガーフリー・シロップ

すっきりとした甘さが特徴のエリスリトールと、
しっかりとした甘みを持つステビアを合わせることで、
砂糖不使用でもシロップとしての甘さにボリュームが出て、
口に含むと甘味とともに香りが広がります。
カロリーは通常のモナンシロップと比較して約90%オフ。
カロリーの過剰摂取を抑えた、ギルトフリーな選択を可能にします。

Flavor

- モナン キャラメル・シュガーフリーシロップ
- モナン バニラ・シュガーフリーシロップ
- モナン ヘーゼルナッツ・シュガーフリーシロップ



ノンシュガー

天然由来の
甘味料使用

カロリー
約90%
OFF

通常の
モナンシロップと比較

糖質

多糖類

でんぷん・グリコーゲン など

糖アルコール

エリスリトール・キシリトール など

その他

ステビア など

糖類

二糖類

砂糖・乳糖・麦芽糖 など

単糖類

ぶどう糖・果糖 など

Check! 「糖類」と「糖質」の違い

「糖質」とは、炭水化物から食物繊維を除いたものと定められています。
「糖類」とは、糖質のうち砂糖やぶどう糖などの
単糖類・二糖類の総称です。

※シュガーフリー商品に含まれる糖類(単糖類・二糖類)は
製品100g当たり0.2g以下です。

※食品表示基準に基づき、製品100g当たり
糖類0.5g未満であることから「シュガーフリー」と表現しています。

Sugar Free



キャラメル・シュガーフリーシロップ 700ml

Caramel Sugar Free Syrup

ほのかな苦味を含むキャラメルの風味と、軽やかな甘さが特徴。シュガーフリーの甘さは
ボリュームがあるのに後味がよく、満足感がありながら罪悪感のないドリンクを作れます。

色調	淡いブラウン
味覚	味に奥行きを生む香ばしさと、後味のよい甘さ
用途例	カフェラテ、ミルクティー、カクテル、モクテル、フローズン

Alcohol



キャラメル・ラスティ・ネイル

Caramel Rusty Nail

スタンダードカクテルのラスティ・ネイルに、シロップで甘さと
香ばしさを加えてアレンジ。飲みやすいだけでなく、ウイスキー
のコクがぐっと引き立ち味わい豊かに。

- ・モナン キャラメル・シュガーフリーシロップ …… 10ml
- ・スコッチウイスキー …… 45ml
- ・ドラムイ …… 25ml

[トッピング] オレンジピール

- 作り方**
1. ミキシンググラスに氷とすべての材料を入れ、
ステアする。
 2. 氷が入ったロックグラスに注ぐ。
 3. オレンジピールを絞り、香りづけをして
ピールを入れる。

Non alcohol



シュガーフリーキャラメルチャイ

Sugar Free Caramel Chai

シロップを加えると、スパイシーなチャイにさらなる深みが生ま
れます。シュガーフリーならではのさらっとした後味のよさは、
ミルクの自然な甘さと好相性。

- ・モナン キャラメル・シュガーフリーシロップ …… 15ml
- ・チャイティー …… 150ml

[トッピング] シナモンパウダー

- 作り方**
1. グラスにシロップを注ぐ。
 2. チャイティーを注ぐ。
 3. トッピングを飾る。

Non alcohol



シュガーフリーアップルサイダー

Sugar Free Apple Cider

生姜がふわりと香り立ち、アップルジュースとシロップの掛け算
でふくやかな甘さに。世代を問わず楽しめて、シナモンスティック
を回し入れるとちょっとスパイシーな大人味に変身。

- ・モナン キャラメル・シュガーフリーシロップ …… 15ml
- ・アップルジュース …… 150ml
- ・すりおろし生姜 …… 5g
- ・シナモンスティック …… 1本

[トッピング] シナモンスティック・クローブ

- 作り方**
1. 耐熱グラスにシロップを注ぐ。
 2. 温めたアップルジュースを注ぐ。
 3. すりおろした生姜を入れる。
 4. シナモンスティックで
混ぜ合わせる。



バニラ・シュガーフリーシロップ 700ml

Vanilla Sugar Free Syrup

材料の味わいを引き立て、まろやかなコクを生む品のいい甘さが特徴。特にミルク系のドリンクとの相性がよく味に厚みが生まれ、さりげなく広がるバニラで高級感アップ。

色調	アイボリー
味覚	芳醇なバニラの風味と上品な甘さ
用途例	カフェラテ、ミルクティー、カクテル、モクテル、フローズン

Non alcohol



ラ フェット デ アムール

La fête des amoureux

バレンタインをイメージしたドリンクは、ピーチの濃厚な甘さをクランベリーの酸味が包み込みさっぱりとした飲み心地。口の中にほのかに残るバニラの余韻も楽しんで。

- ・モナン バニラ・シュガーフリーシロップ 15ml
- ・ピーチネクター 20ml
- ・クランベリージュース 40ml

[トッピング] ラズベリーパウダー

- 作り方**
1. シェーカーに氷とすべての材料を入れてしっかり泡立つまでシェークする。
 2. 冷やしたグラスに注ぐ。
 3. ラズベリーパウダーをかける。

Non alcohol



シュガーフリープロテインスムージー

Sugar Free Protein Smoothie

飽きずに飲めて、ギルトフリーな甘さが嬉しい一杯。シロップを使うと水っぽくならず、上品なバニラ風味も新鮮。栄養価の高いナッツ入りで置き換えダイエットにもおすすめ。

- ・モナン バニラ・シュガーフリーシロップ 15ml
- ・お好みのプロテイン 30g
- ・バナナ(または、お好みのフルーツで) 1本
- ・ミルク or アーモンドミルク or オーツミルク 80ml
- ・ミックスナッツ 5g
- ・氷 150g

- 作り方**
1. ブレンダーにナッツ以外の材料を入れて攪拌。
 2. ミックスナッツを入れてさらに5秒攪拌。
 3. グラスに注ぐ。

Non alcohol



シュガーフリーバニラミルク

Sugar Free Vanilla Milk

シロップとミルクだけのシンプルなレシピですが、丸みのある優しい甘さが染み渡ります。甘さを足しても重たくならないのはシュガーフリーの醍醐味。バニラの風味にもほっと癒されて。

- ・モナン バニラ・シュガーフリーシロップ 15ml
- ・ミルク 150ml

[トッピング] ホイップクリーム

- 作り方**
1. グラスにシロップを注ぐ。
 2. ミルクを注ぐ。
 3. ホイップクリームを乗せる。



ヘーゼルナッツ・シュガーフリーシロップ 700ml

Hazelnut Sugar Free Syrup

まろやかなヘーゼルナッツの風味と、ほかの材料の味わいを損なわない甘さが特徴。ドリンクの味に変化をつけながら、まとも感を与える名わき役。

色調	淡い黄色
味覚	軽やかな甘さとナッティーなフレーバー
用途例	カフェラテ、ミルクティー、カクテル、モクテル、フローズン

Non alcohol



ヘーゼルナッツシェケラートフィズ

Hazelnut Shakerato Fizz

ほろ苦いエスプレッソにブラッドオレンジの酸味が加わり、炭酸の喉越しも相まって飲み心地は爽快。ほのかに感じるヘーゼルナッツの風味が味に深みをプラスします。

- ・モナン ヘーゼルナッツ・シュガーフリーシロップ 20ml
- ・エスプレッソ 60ml
- ・サンペレグリーノ 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 100ml

[トッピング] ドライオレンジ

- 作り方**
1. シェーカーに氷とシロップ、エスプレッソを入れ、シェークする。
 2. 氷を入れたグラスに注ぎ、サンペレグリーノアランチャータロッサで満たし、軽く混ぜる。
 3. ドライオレンジを飾る。

Alcohol



ナッティー・ハイボール

Nutty Highball

香ばしいヘーゼルナッツと、ウイスキーが醸す樽香の相乗効果で熟成感がアップ。さらにシロップがウイスキーの持つ甘さにボリューム感を与え、味わい豊かなハイボールに。

- ・モナン ヘーゼルナッツ・シュガーフリーシロップ 15ml
- ・ウイスキー 40ml
- ・ソーダ 120ml

[トッピング] お好みのガーニッシュ

- 作り方**
1. グラスにシロップとウイスキーを注ぐ。
 2. 氷を詰めてソーダを注ぐ。

Non alcohol



シュガーフリーヘーゼルナッツラテ

Sugar Free Hazelnut Latte

エスプレッソの苦味の後からナッティーな風味が優しく広がるラテ。甘さがずっと引いていくので飲み飽かず、たっぷりのラテでも最後までおいしく味わえます。

- ・モナン ヘーゼルナッツ・シュガーフリーシロップ 15ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・ミルク 120ml

- 作り方**
1. グラスにシロップを注ぐ。
 2. 氷を入れる。
 3. ミルクを注ぐ。
 4. エスプレッソを注ぐ。

ドリンクバーに
取り入れるなら
コレ!

MONIN® × ドリンク

おすすめの組み合わせ

モナシロップをプラスしてドリンクを自分好みにカスタマイズ!
100種類以上あるモナン製品の中から、ドリンクバーやビアガーデンで
定番のドリンクメニューに合うシロップを厳選してご紹介します。



ポンプで簡単
オペレーション

『専用ポンプ』も
ご用意しております。
詳しくはモナン販売店まで
お問合せください。

【 MONIN × ソフトドリンク 】

コーラ編



ピンクグレープフルーツ・シロップ

酸味と程よい苦みが加わり爽やかさUP

バニラ・シロップ

コーラフロートのようなまろやかな甘さがクセになる

チョコレートクッキー・シロップ

クッキー風味の香ばしさが加わり、デザート感ある一杯に

ジンジャーエール編



エルダーフラワー・シロップ

フローラルな香り華やぐ大人のジンジャーエールに

サングリア・シロップ

スパイスの利いたサングリアシロップと合わせてモクテル風に

ユズ・フルーツミックス

ピールの舌触りが残る、クラフトジンジャーエール風に

【 MONIN × アルコール 】

ビール



エルダーフラワー・シロップ

マスカットに似た爽やかな風味がビールの苦みと相性◎

トロピカルアイランドブレンド・シロップ

エキゾチックな香りと心地よい甘酸っぱさの
フルーツビールに早変わり

チョコレートクッキー・シロップ

モルトのkokが豊かなパール・エールのような味わいに変化

ハイボール



グリーンアップル・シロップ

青リンゴの甘酸っぱくフレッシュな味わいが心地よい一杯

トロピカルアイランドブレンド・シロップ

フルーツの甘みがウイスキーの香りを穏やかに包みます

チョコレートクッキー・シロップ

ウイスキーのスモーキーな香りとチョコレートが相性ピッタリ

メロンソーダ



グリーンアップル・シロップ

青リンゴの香りがどこか懐かしさを感じさせる一杯に

トロピカルアイランドブレンド・シロップ

南国フルーツ5種をブレンドしたシロップで夏にぴったり

エルダーフラワー・シロップ

華やかさが加わった、新感覚メロンソーダに

ウーロン茶



エルダーフラワー・シロップ

華やかな香りでフローラルティーを思わせる一杯に

サングリア・シロップ

ウーロン茶特有の深みのある味わいと、
スパイシーなシロップが好相性

ピーチ・フルーツミックス

フルーティーな甘さとお茶の渋みがマッチした
ピーチウーロン風モクテルに

白ワイン



ピンクグレープフルーツ・シロップ

柑橘が爽やかに香るワインカクテルに

グリーンアップル・シロップ

リンゴの優しい甘さでさらりと飲みやすい一杯に

トロピカルアイランドブレンド・シロップ

ジューシーな南国フルーツの味わいがおいしいワインカクテル

日本酒



エルダーフラワー・シロップ

マスカットのような爽やかな甘味で日本酒を飲みやすくアレンジ

サングリア・シロップ

フルーティーな日本酒が好きという方におすすめ

ユズ・フルーツミックス

果肉感が残る香り豊かでジューシーな柚子酒に

Learn More
about MONIN

Gourmet Sauces 500ml/1890ml

グルメ・ソース

なめらかな口当たりで、ホット・コールド
問わずよく混ざるのが特徴です。
コーヒードリンクにはもちろん、デザート
のトッピングとしてもおすすめです。



- ① ビター感も兼ね備えたチョコレートソース。カフェモカ、ホットチョコレートのほかカクテルにも。
- ② バターの風味を感じる、なめらかな味わい。
- ③ 温めたミルクはもちろん、フローズドリンクに加えるとなめらかなテイストが長持ちします。

Non
alcohol

オランジェットモカ Orangette Mocha

- ・モナン ダークチョコレート・ソース 15ml
- ・モナントリプルセックキュラソウ・シロップ 5ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・ミルク 120ml

〈作り方〉 1. グラスにソースとシロップを入れる。
2. 氷を入れる。
3. ミルク、エスプレッソを注ぐ。

Dark
Chocolate



Non
alcohol

キャラメルバターラテ Caramel Butter Latte

- ・モナン キャラメル・ソース 15ml
- ・モナン ブラウンバターフレーバーシロップ 5ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・ミルク 120ml

〈作り方〉 1. グラスにソースとシロップを入れる。
2. 氷を入れる。
3. ミルク、エスプレッソを注ぐ。

Caramel



Alcohol

ホワイトアレクサンダー White Alexander

- ・モナン ホワイトチョコレート・ソース 15ml
- ・ブランデー 30ml
- ・生クリーム 15ml

〈作り方〉 1. シェーカーにすべての材料を注ぎ
シェークする。
2. カクテルグラスに注ぐ。

White
Chocolate



Learn More
about MONIN

L'Artiste Sauces 150ml

ラティスト・ソース

ラテアートトッピングソース。
ペンのように描くだけで誰でも
オリジナルのラテアートや、
プレートデコレーションが可能です。



① ラティスト ココア・ソース

モカやアイスクリームのトッピングにぴったりなアイテム。
しっかりとした濃いブラウン色の芳ばしいココア味のソースです。

② ラティスト レッドベルベット・ソース

白いフォームミルクやプレートに映える淡い赤色のソース。
バニラのような優しい甘さで、どんなドリンクにもなじみます。

③ ラティスト キャラメル・ソース

キレイなブラウン色の程よい甘さのソース。
キャラメルラテやデザートのトッピングに大活躍します。



Topping



Latte Art

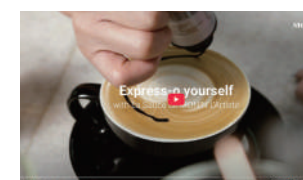


Decoration

『MONIN L'ARTISTE 使い方動画』

動画でわかりやすく紹介!

どなたでも簡単に試せる、ラティストを使ったラテアートの
描き方3種をステップバイステップでご確認いただけます。



Check!



Frappe Base フラッペベース

1kg

フラッペやスムージー、フローズンカクテルをよりなめらかに仕上げるフラッペベース。味の濃い部分が沈殿し、上部が水っぽくなっていたフローズンドリンクも、フラッペベースを使えば、ふわとした食感が持続し、分離しづらくなります。



ヨーグルト・フラッペベース

クリーミーな甘さと
ヨーグルト風味のさっぱり感



チョコレート・フラッペベース

深みのあるココアテイストが
チョコレートドリンクをより濃厚に



バニラ・フラッペベース

バニラアイスクリームのような
甘くクリーミーな味わい



コーヒー・フラッペベース

コーヒーの香ばしい風味と
バランスのよい甘さ



ノンデリー(プレーン)・フラッペベース

乳不使用で使いやすい
スムージーやフローズンカクテルに

液体タイプ

リキッドフラッペ・ コンセントレート

フラッペベースを液体仕様に
シロップ同様の
オペレーションで
使用可能



フルーツスムージーの作り方



ブレンダーのコンテナに、
お好みのモナンフルーツ
ミックスを30ml入れる。



水120mlを加える。



ノンデリー(プレーン)・
フラッペベースを
30g入れる。



氷を入れる。
(目安: 170g)



攪拌する。



トッピングを添える。



完成!



『フラッペベースを入れるとどうなるの??』

モナンフラッペベースの使い方、および使用有り・無しでの
仕上がりの違いを比較した動画をご覧ください。
均質でなめらかな食感が持続する
フローズンドリンクに欠かせないアイテムです!



Non
alcohol



バナナヨーグルト スムージー

Banana Yogurt Smoothie

モナン バナナ・フルーツミックス … 15ml
モナン ヨーグルト・
フラッペベース … 30g
ミルク … 120ml
氷 … 170g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダー
コンテナに注ぎ約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。

Non
alcohol



ソイラテフラッペ

Soy Latte Frappe

モナン コーヒー・
フラッペベース … 30g
豆乳 … 120ml
氷 … 170g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダー
コンテナに注ぎ約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。

Alcohol



ブランデー チョコレートフラッペ

Brandy Chocolate Frappe

モナン チョコレート・
フラッペベース … 30g
ブランデー … 30ml
ミルク … 120ml
氷 … 170g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダー
コンテナに注ぎ約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。

Non
alcohol



紫いもフラッペ

Purple Sweet Potato Frappe

モナン パープル
スイートポテト・シロップ … 30ml
モナン バニラ・
フラッペベース … 30g
ミルク … 120ml
氷 … 170g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダー
コンテナに注ぎ約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。

Alcohol



フローズン ジントニック

Frozen Gin Tonic

モナン リキッドフラッペ・
コンセントレート … 30ml
ジン … 30ml
トニックウォーター … 60ml
氷 … 170g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダー
コンテナに注ぎ約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。

Travelling Bars

世界のバーを誌上で旅する「Travelling Bars」。
今回紹介するバーは、タイにある「Syndicate UB」。
この店の実力派バーテンダーTleさんに話を伺いました。

SHOP

Syndicate UB

6 Suriyart24, Suriyart Rd., Ubon
Ratchathani, Thailand,
Ubon Ratchathani
TEL: +66 85 658 1022



Profile

Littlebig (Tle)

「Syndicate UB」のバーマネージャー兼ヘッドバーテンダー。「モナンコーヒークリエイティビティカップin タイ2023」で5位入賞。また国際的なスピリッツメーカーが主催する「ディアジオワールドクラス・タイ大会」で8位入賞、若手バーテンダーに贈られるライジングスター（新星賞）受賞。

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

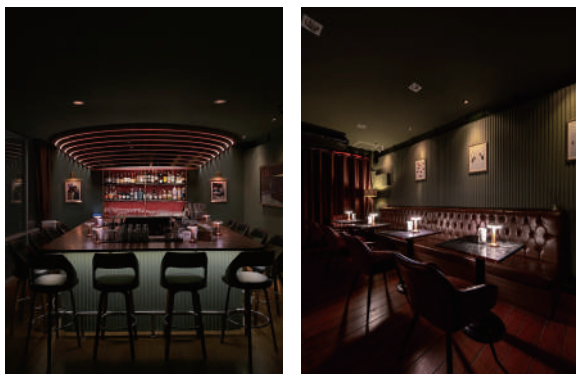
自分の作ったカクテルを味わった時のお客様の反応を見るのが楽しいです。またバーで働くことで新しい出会いに恵まれ、友達も増えました。バーテンダーという役割を通して、お客様同士が知り合うお手伝いができるのも楽しいですよ。時々一人でいらっしゃったお客様が、ほかのお客様と知り合いになり、今では夕飯に出かけることもあります。こうしたお客様同士の関係性が花開く様子を見るのが私の喜びです。

Q. ドリンクを作る際に大切にしていることは？

私はまずドリンクにしたい材料を一つ選び、その材料を中心にドリンクの構想を考えます。私が持っているペアリングブックは使いたい材料を広げるのに役立ち、とても重要な役割を果たしています。一見すると相性がよくない材料同士がうまくマッチングした時は、新しい発見に胸が高鳴ります。

Q. タイで最も注目されているトレンドとは？

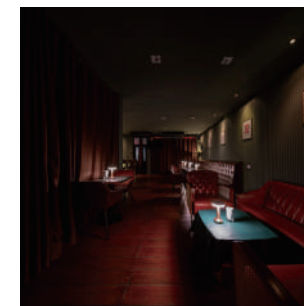
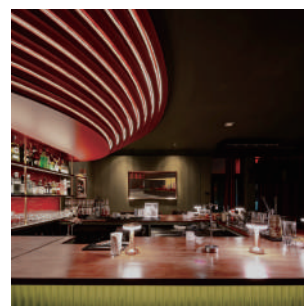
現在のトレンドは、“飲む”だけではなく、“食べる”カクテルだと思います。一緒に食べるとカクテルの味わいが引き立つガーニッシュを合わせるなど、フードペアリングと同じような感覚で食材を組み合わせたカクテルが人気です。また最近はアルコール度数が低いカクテルも増加傾向にあります。



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。

個人的にはモナン ウォーターメロン・シロップの甘く芳醇な香りが気に入っています。ウォーターメロン特有のジューシーな甘さは、イチゴやレモンなど酸味のあるフルーツと掛け合わせるとそれぞれの風味が引き立ちます。ほかにもバターのようなクリーミーなコクと絶妙な甘さのバランスがよいモナン ブラウンバターフレーバー・シロップも大好きです。焦がしバターのコクはコーヒーはもちろん、コーヒーカクテル作りにも重宝します。

Love It



Non
alcohol

アタミ Atami

「モナンコーヒークリエイティビティカップin タイ2023」5位入賞

■ トップレイヤー

- ・エスプレッソ 30ml
- ・リンゴジュース 45ml
- ・モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ 10ml

■ ベースレイヤー

- ・モナン メロン・シロップ 10ml
- ・オーツミルク 120ml

〈作り方〉

1. ベースレイヤーになる
オーツミルクとメロン・シロップをロックグラスに注ぐ。
2. 次にトップレイヤーを作る。リンゴジュース、エスプレッソ、
ホワイトピーチ・シロップをシェーカーに入れ、
しっかり泡立つまでシェークする。
3. でき上がった2を1に注ぐ。



Alcohol

ラブ アット ファーストシップ Love at First Sip

- ・ウォッカ 45ml
- ・モナン ウォーターメロン・シロップ 15ml
- ・ライチジュース 30ml
- ・ストロベリージュース 30ml
- ・レモンジュース 20ml
- ・卵白 15ml

[ガーニッシュ] パラ

〈作り方〉

1. すべての材料をシェーカーに入れてよく混ぜ、グラスに注ぐ。
2. ガーニッシュのパラを添える。

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。



Thailand Supachote Kusonsurasak (Bank)

モナンに在籍して7年目。
モナンのBIDとしてタイ、ラオス、ミャンマーを担当。



Q.1 モナンで働くことの楽しみは何ですか？

モナンで働くのが好きな理由は、お客様に直接会って反応をキャッチでき、さらに飲料業界で活躍するユニークな方たちと一緒に切磋琢磨できるところです。またモナンで働くうえでのマイルールは、トレンド・スキル・知識を常に更新し自分をアップデートすることです。

Q.2 レシピのインスピレーションの源は？

伝統的な飲み物やデザートからインスピレーションを受けることが多いです。それが私の仕事にユニークなアイデアをもたらし、ほかでは味わえないレシピの考案につながっています。例えば今回レシピをご紹介します「マンゴースティッキーライス(カオニャオ・マムアン)」は、タイの伝統デザートです。砂糖、塩、ココナッツミルクで炊いたもち米に、ココナッツミルクのソースとマンゴーを合わせたこのスイーツをノンアルコールカクテルに取り入れました。

Q.3 タイのドリンクのトレンドは？

タイで最も興味深いトレンドは、地元の食材を取り入れたドリンクやコーヒーモクテルです。地元食材といえばマンゴーは外せません。また近年バー業界とパリスタのクロスオーバーが活発になり、カクテル作りを参考にしたコーヒーモクテルが増えています。これはアジア各国のトレンドであり、タイでも人気が高まっています。

Q.4 好きなモナン製品を教えてください。

特にモナン マンゴー・フルーツミックスが気に入っています。タイでマンゴーは香り高く甘い風味で知られ、伝統的なデザートやスムージーによく使われています。だからこのフルーツミックスは地元の人にも馴染みがあり人気です。組み合わせるならココナッツのようなトロピカルフレーバーがおすすめです。さらにほのかな塩味を加えるとバランスが整い、旨味が増してまろやかな仕上がりになります。

RECOMMENDED RECIPE

モナンを使ったおすすめレシピ

Non Alcohol



マンゴー スティッキーライス

Mango Sticky Rice

モナン マンゴー・フルーツミックス… 20ml
モナン パンダン・シロップ …… 10ml
(日本未発売)
ココナッツミルク(無糖) …… 80ml
マンゴージュース …… 60ml
食塩水 …… 5ml
ココナッツウォームクリーム※ …… 適量
〈※ココナッツウォームクリームのレシピ〉
モナン キンモクセイ・シロップ …… 50ml
ココナッツクリーム …… 350ml
生クリーム …… 150ml
ゼラチンシート …… 1枚

〈作り方〉

1. 冷水にゼラチンシートを漬け置き、鍋でココナッツクリームと生クリームを煮立てる。
2. クリームが温まったらゼラチンを溶かし入れ、火からおろしキンモクセイ・シロップを加えよく混ぜる。
3. すべてをクリームディスペンサーに入れ、50°C~55°Cくらいの温水に漬けて温めておく。

〈作り方〉

1. ココナッツクリーム以外のすべての材料と氷をシェーカーに入れてシェークする。
2. グラスに注ぐ。
3. あらかじめ温めておいたクリームディスペンサーからココナッツクリームを絞る。



Favorite Flavor

モナン
マンゴー・
フルーツミックス

1L

Non Alcohol



グレープバイン ブリュ

Grapevine Brew

モナン グリーンアップル・シロップ …… 10ml
モナン エルダーフラワー・シロップ …… 10ml
モナン レモン・シロップ …… 5ml
アロエベラジュース …… 80ml
エスプレッソ(ミディアムロースト) …… 36ml
ソーダ水 …… 30ml

〈作り方〉

1. ソーダ水以外の材料をブレンダーに入れて攪拌する。
2. グラスにソーダと氷を入れる。
3. 2の上に1を注ぎ入れる。

Alcohol



クローバー コーヒークラブ

Clover Coffee Club

モナン ラズベリー・シロップ …… 10ml
モナン ホワイトチョコレート・シロップ …… 5ml
キンモクセイティー
インフューズドジン …… 45ml
レモンジュース …… 20ml
卵白 …… 20ml
エスプレッソ(ミディアムロースト) …… 30ml

〈作り方〉

1. エスプレッソ以外の材料をシェーカーに入れてシェークする。
2. 1に氷を加え、シェークする。
3. ダブルストレーンで濾してグラスに注ぐ。
4. ゆっくりエスプレッソを注ぎ入れる。

MONIN®

*Life is a
Creative
journey*



日仏貿易ニュースレター

季節のおすすめや新商品をご案内します。

左記のQRコードより、ぜひご登録をお願いいたします。

次号より配信させていただきます。

DE 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