

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

2018 Vol. 26
Autumn Winter



ORANGE SPRITZ SYRUP

オレンジスプリッツ・シロップ

700ml

NEW

オレンジの甘酸っぱさの中にピールのような苦みが感じられ、甘み、酸味、苦みのバランスがとれた深みのある味わい。ビビッドなオレンジ色がドリンクを鮮やかに彩ります。

色調 濃いオレンジ

味覚 甘酸っぱいオレンジと、オレンジピールの軽い苦みのアフターテイストが印象的

用途例 カクテル、紅茶、デザートなど



alcohol フローラルオレンジスプリッツ Floral Orange Spritz

オレンジの甘さをスパークリングワインが爽やかに引き締め、甘すぎず食中酒にも最適。エルダーフラワーが華やかに香ります。

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・モナン エルダーフラワー・シロップ 10ml
- ・スパークリングワイン 160ml
- ・オレンジスライス 1枚

〈作り方〉
グラスに材料を入れて軽く混ぜる。
オレンジスライスを1枚入れる。

ice シトラスベリークーラー Citrus Berry Cooler

深みのある甘さは肉料理とも相性がよく、赤ワインの代わりにもおすすめ。ほのかな苦みが感じられ後味はすっきり。

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・モナン カシス・シロップ 10ml
- ・クランベリージュース 160ml

〈作り方〉
グラスに材料と氷を入れて混ぜる。



alcohol イタリアーノ Italiano

スパイシーなベルモットをシロップでまろやかに。秋の夜長にゆっくり飲みたいアメリカーノのアレンジカクテル。

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・ベルモット・ロソ 30ml
- ・オレンジピール 適量

〈作り方〉
グラスに材料と氷を入れて混ぜる。
オレンジピールを飾る。

hot スパイスドフルーツティー Spiced Fruits Tea

果実の甘さとシナモンの香りにほっと癒されます。オレンジのほろ苦さがアクセントになった大人のノンアルコール。

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 5ml
- ・モナン チェリー・フルーツミックス 15ml
- ・紅茶 160ml
- ・シナモンスティック 適量
- ・ドライフルーツ 適量

〈作り方〉
グラスに材料を入れてよく混ぜる。
シナモンスティック、ドライフルーツを入れる。



ice イタリアンコーヒータイム Italian Coffee Time

ヨーロッパで人気のエスプレッソトニックをアレンジ。コーヒーの香りそのままに、オレンジの甘酸っぱさがエスプレッソの苦みを抑え、爽やかな飲み心地に。

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 15ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・トニックウォーター 120ml

〈作り方〉
グラスに氷とシロップ、トニックウォーターを注ぎ軽く混ぜる。
氷に当てるようにエスプレッソを注ぐ。

フォトジェニックな

フラワーフレーバーレシピ

FLOWER FLAVOR RECIPE

見た目にも華やかでSNS映えする、フラワーフレーバーのカクテルに注目。
拡散間違いなしの色鮮やかなカクテルを、撮影時のワンポイントアドバイスとともにご紹介！

Rose Syrup

2カラーは
やや上から×引きき
で撮るのが◎



ボタニカルローズ BOTANICAL ROSE

程よいアルコール感と優しい甘さ。
ローズピンクがガーリー。

- 〈材料〉
- ◎モナン ローズ・シロップ …… 20ml
 - ・ジン …… 80ml
 - ・トニック …… 80ml
 - ・エディブルフラワー

〈作り方〉
グラスに材料と氷を入れて軽く混ぜる。

スノースタイルと
花を真上から
印象的に



ice

フェアリーベール FAIRY VEIL

ジャスミンが魅惑的に香り、
後味のいいさっぱりとした甘さ。

- 〈材料〉
- ◎モナン ホワイトピーチ・シロップ … 10ml
 - ◎モナン ジャスミン・シロップ …… 10ml
 - ・ソーダ …… 160ml
 - ・エディブルフラワー

〈作り方〉
グラスに材料と氷を入れて軽く混ぜる。

White peach Syrup
/ Jasmin Syrup



Violet Syrup



やや上から×
逆光で撮ると
紫が映える！

alcohol

アメジスト AMETHYST

スマイルと白ワインを合わせた
優雅な香り一杯。

- 〈材料〉
- ◎モナン バイオレット・シロップ … 10ml
 - ・白ワイン …… 80ml
 - ・ソーダ …… 80ml
 - ・エディブルフラワー

〈作り方〉
グラスに材料を入れて軽く混ぜる。

Violet Syrup

やや上から×寄り
カクテルの紫と
花の色を強調



ice

マドモアゼル MADEMOISELLE

ジンジャーエールのドライ感を
スマイルの甘さでまろやかに。

- 〈材料〉
- ◎モナン バイオレット・シロップ …… 15ml
 - ・ジンジャーエール …… 160ml
 - ・エディブルフラワー

〈作り方〉
グラスに材料と氷を入れて軽く混ぜる。

正面×サイド光
花が立体的で
鮮やかに

Osmanthus Syrup
/ Peach Syrup



ice

リトルプリンセス LITTLE PRINCESS

キンモクセイは香りも味覚も甘美。
エディブルフラワーと一緒に味わって。

- 〈材料〉
- ◎モナン キンモクセイ・シロップ … 15ml
 - ◎モナン ピーチ・シロップ …… 5ml
 - ・ソーダ …… 160ml
 - ・エディブルフラワー

〈作り方〉
グラスに材料と氷を入れて軽く混ぜる。



Lavender Syrup

淡い2カラーは
白い背景×
やや上からが◎



alcohol

リラックスタイム RELAX TIME

ラベンダーの穏やかな香りと、
卵白のまろやかさに癒されます。

- 〈材料〉
- ◎モナン ラベンダー・シロップ …… 10ml
 - ・ジン …… 40ml
 - ・フレッシュレモンジュース …… 20ml
 - ・卵白 …… 1個分
 - ・エディブルフラワー

〈作り方〉
材料と氷をシェーカーに入れてシェイクし、
マティーニグラスに注ぐ。

背景は明るく
少し離れて
正面から全体を



Elder Flower Syrup
/ Rose Syrup

MONIN CUP JAPAN 2018



【モナンカップジャパン 2018 大会報告】

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う「MONIN CUP JAPAN 2018」が開催されました。9回目を迎えた今回は、モナンカクテル部門、チャレンジ部門、シニア部門を開設。シニア部門に新設した観客の投票で決まる観客賞も注目を集めました。会場は東京・銀座のラグジュアリーな仏料理店。ここに381通の応募の中から厳正な審査で選ばれた24名が集結。会場に入ると特設のモナンバーで前回の世界大会の覇者、清水健士郎さんが受賞カクテルを振る舞い、日仏貿易が扱う商品を使ったアペリティフも供され来場者を迎えました。

大会は和やかな雰囲気開幕、モナンカクテル部門の予選からスタート。「日本らしい材料」を一つ以上使用することが条件の当部門では、日本酒、和製ジン、さ

くら・シロップなどを使った多彩なカクテルを披露。続いて、専門学校に通う若き才能が花開くチャレンジ部門では、色合いも味覚も型にはまらないノンアルコールカクテルが創作され実に創造性豊か。一方で全体的に甘みが強いという総評を受けて、成長につながる課題も見えた様子。そして、「フォトジェニック」がテーマのシニア部門は、経験豊富な選手が揃いプレゼンテーションも堂々たるものでした。

3部門の競技が終わり、モナンカクテル部門の決勝進出者が発表されると、その顔ぶれは全員女性で会場からは驚きの声。決勝の創作テーマ『MIX YOUR ORIGIN』もその場で発表され、「自分らしさ」をカクテルで表現する難題に選手の表情には一瞬戸惑いの色が。レシピとガーニッシュの創作は公開形式で行われ、思

い描いた設計図が形作られる様子が間近で見られ、制限時間が迫ると観客も思わず手に汗握ります。ガーニッシュの作成では、ナイフの刃先を持ってカービングを行う繊細な手技に溜息が漏れる場面も。

いよいよ決勝戦。競技は一人ずつプレゼンテーションしながらカクテルを創作しました。緊張感を吹き飛ばすように伸びやかなシェーキングを見せる選手たち。その結果、アジア大会の切符を手にしたのは吉本彩乃さん。初めて飲んだカクテルや母校に咲く花に思いを寄せた自身の足跡を辿るカクテルが高評価を獲得しました。表彰式では、「おいしいものを作ろうと努力した結果だと思います。アジア大会もがんばりたい」とコメント。チャレンジ部門、シニア部門の受賞者も喜びを語り、猛暑に負けない熱戦に盛大な拍手が送られました。

モナンカップジャパン 2018 チャレンジ部門 入賞者

バーテンダースクール、または専門学校の飲料サービス関連学科に在籍していれば年齢を問わず出場可能。将来有望な8名の選手がノンアルコールカクテルで技術とアイデアを競いました。



グランプリ 岩本 佳奈
(専門学校福岡ビジョナリーアーツ フードクリエイト学科)

『Grace ～私はあなたのとりこ～』

Recipe

- ・モナン ビーチ・シロップ 10ml
- ・モナン ジャスミン・シロップ 10ml
- ・フレッシュグレープフルーツジュース 20ml
- ・フレッシュオレンジジュース 20ml
- ・フレッシュライムジュース 1tsp



2位 高岡 桃花
(経専北海道観光専門学校 ホテル科)

『Japanese harmony (雪解けの春)』

Recipe

- ・モナン 抹茶・シロップ 15ml
- ・モナン アーモンド・シロップ 10ml
- ・フレッシュクリーム 20ml
- ・エスプレッソコーヒー 15ml
- ・塩 1ふり
- ・ピンクペッパー 1ふり



3位 竹内 志織
(レコールバンタン大阪校 カフェプロフェッショナル本科)

『東雲』

Recipe

- ・モナン ユズ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン さくら・シロップ 10ml
- ・モナン ハイビスカス・シロップ 5ml
- ・ほうじ茶(抽出済み) 30ml
- ・ウイキンソン 炭酸水 60ml
- ・こぶみかんの葉 2g



出場者一覧

岩本 佳奈	学校法人福岡ビジョナリーアーツフードクリエイト学科 ショコラ専攻	高岡 桃花	経専北海道観光専門学校 ホテル科
泉宮 咲	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校 カフェ総合科	竹内 志織	レコールバンタン大阪校 カフェプロフェッショナル本科
新田 怜也	広島外語専門学校	鄭 匯文	名古屋スイーツ&カフェ専門学校
鈴木 結衣	福岡キャリアナリー製菓調理専門学校	馬場 隆雅	専門学校日本ホテルスクール



モナンカップジャパン 2018 シニア部門 入賞者

28歳以上のプロフェッショナルバーテンダーおよび飲食店従事者が出場し、フォトジェニックなアルコールカクテルの創作とプレゼンテーションを行いました。新設した観客賞の様子も詳しくご紹介します!



グランプリ 緒方 唯

(Wine & Bar 麦家
/ HBA九州支部 NBA宮崎支部)

『Papillon Island』

Recipe

- ・モナン トロピカルアイランドブレンド・シロップ 10ml
- ・モナン ココナッツ・シロップ 5ml
- ・モナン バイナップル・フルーツミックス 10ml
- ・サンペレグリノ
スパークリングフルーツベバレッジリモナータ(レモン) ... 30ml
- ・ハバナクラブ3年 40ml
- ・バタフライピーティー 30ml



2位 野間 真吾

(PBO中国四国エリア
/ Bar the Lounge Top Note別館)

『Eternal Regret ～絶えざる愛～』

Recipe

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 5ml
- ・モナン キンモクセイ・シロップ 1/2 tsp
- ・バジェス エオラ(アロエリキュール) 10ml
- ・フィンランディアウオッカ 35ml
- ・シャルルヴァノー ブルーキュラソー 1tsp
- ・フレッシュレモンジュース 10ml



出場者一覧

緒方 唯	Wine & Bar 麦家	中村 晃子	The door.,高倉店
井上 徳浩	ザ ロイヤル パーク ホテル 京都三条 ザ バー	野間 真吾	Bar the Lounge Top Note別館
柴野 秀一	銀座 B.E.HOUSE 日比谷Bar	矢板 かおり	ガスライトEVE

特別企画

観客賞

観客が審査員! 全員参加型の賞に大会はエキサイティング。 選手は、観客を楽しませるアピール力を磨く絶好の機会に

本大会では、シニア部門に観客投票スタイルの「観客賞」を新設しました。選手はステージ上で競技後、3名ずつ2グループにわかれてステージ外に移動し、15分で約150杯分のカクテルを作成して提供。観客は6種類のカクテルを試飲してベストな一杯に投票します。シェーカーを振る選手の前には観客が長蛇の列を作り、飲み比べを楽しみながらフォトジェニックなビジュアル、味わい、香りのバランスがとれた一杯に投票していました。

日本人選手は海外選手に比べて自己表現が控えめといわれています。観客の目の前でカクテルを作って楽しんでもらうことで、バーテンダーに必要なアピール力の向上につながることを期待しています。また、観客参加型にすることで大会に一体感が生まれ、競技への関心もますます高まったようです。

観客賞 柴野 秀一

(銀座 B.E.HOUSE 日比谷 Bar)

心弾む見た目とほっとする味わい 贅沢なオフタイムを演出する一杯

観客賞に輝いた「Mona buryure」は、クッキーをトッピングした写真映えも食感も楽しい一杯。創作意図について、「ご自宅でも作れるシンプルだけど贅沢なカクテル。モナンカクテルで憩いの時間を感じて」と柴野秀一選手。目と舌が喜ぶ完成度の高さが観客の心をつかみ初受賞につながりました。



『Mona buryure』

Recipe

- ・モナン キャラメル・シロップ 10ml
- ・モナン バナナ・フルーツミックス 5ml
- ・コアントロー 15ml
- ・牛乳 20ml
- ・ホイップフロマージュ 10g



モナンカップジャパン 2018 モナンカクテル部門 決勝

27歳以下のプロフェッショナルバーテンダーおよび飲食店従事者が、アジア大会進出をかけて予選、決勝に挑みます。決勝ではプレゼンテーションしながらアルコールカクテルを作る高度な技術が求められました。



グランプリ 吉本 彩乃

(ホテルニューオータニ博多/HBA九州支部)

『NATSUKAZE ~真夏の贈りもの~』

Recipe

- ・モナン グリーンアップル・フルーツミックス 15ml
- ・モナン キンモクセイ・シロップ 10ml
- ・ゴードン ドライジン 40ml
- ・フレッシュレモンジュース 5ml
- ・ソーダ 30ml



2位 生田 理実

(BAR SLOPPY JOE/NBA神戸支部)

『フロンティア』

Recipe

- ・モナン トロピカルアイランドブレンド・シロップ 10ml
- ・モナン メープルフレーバー・シロップ 5ml
- ・シャルトリューズ・ジョーヌ 20ml
- ・ラム・バカルディ スベリオール 20ml
- ・ライムジュース 5ml
- ・ミント 10枚



3位 磯口 みゆき

(Bar Blossom/PBO本部直轄エリア)

『Animo』

Recipe

- ・モナン ジャスミン・シロップ 10ml
- ・モナン ピーチ・フルーツミックス 10ml
- ・シャルトリューズ・ジョーヌ 30ml
- ・レモンジュース 20ml
- ・ソーダ 45ml
- ・ミント 10枚ほど



4位 広川 千名摘

(Bar Noble / NBA栃木支部)

『アヴァンセ』

Recipe

- ・モナン バイナップル・フルーツミックス 10ml
- ・モナン キンモクセイ・シロップ 10ml
- ・ゴードン ドライジン 20ml
- ・牛乳 10ml
- ・ライムジュース 5ml
- ・ジンジャーエール 90ml



出場者一覧

穴澤 大樹	横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ スカイラウンジ「ベイビュー」	西林 宗善	THE SAILING BAR
阿部 さくら	FAITH COFFEE COMPANY	橋本 大和	MIXOLOGY&LABORATORY Bar6696
生田 理実	BAR SLOPPY JOE	広川 千名摘	Bar Noble
池上 祐子	リーガロイヤルホテル セラーバー	山崎 真実	グランドエクシブ浜名湖 ラウンジドルチェ
磯口 みゆき	Bar Blossom	吉本 彩乃	ホテルニューオータニ博多

メニューにはオリジナルカクテルが豊富。「Mona buryure」もオーダーでき、レシピも教えてくれるそう。オリジナルカクテルで柴野さんの光るセンスを堪能して。



味覚を魅了し、心をとらえ観客賞に。 常連客のアドバイスがエッセンス

「視野を広げ、いろいろな世界を見てみたい。普段会えない選手とも交流できるモナカップは、刺激をもらえる機会」。初出場への思いを語るのは、「MONIN CUP JAPAN 2018」のシニア部門で観客賞に輝いた、「銀座B.E.HOUSE日比谷Bar」の柴野秀一さん。受賞したデザートカクテル「Mona buryure」は、自宅でも作れるシンプルなレシピにこだわりが。「最近のコンペティションカクテルは、自家製シロップなどバーテンダーが手をかけた材料を使うのが傾向。バーでしか飲めないカクテルも魅力的ですが、今回は誰でも手に入る商材、シンプルなレシピで親しめるカ

クテルを作ろうと思いました」 「Mona buryure」を飲んでみると、モナシロップの味わいを堪能でき、杯が進む程よいアルコール感、トッピングしたクッキーのサクサク感など、グラスの中のマリアージュが完璧。途中で、レモン・シロップに漬けたガーニッシュのオレンジを食べると、甘みがリセットされてさっぱりと飲み干せるしかけも。 観客賞は意識していなかったという柴野さん。「そうはいっても、名前を呼ばれたときはうれしかったですね。多くの常連のお客様に試飲していただき、アドバイスを聞いてお客様の嗜好に寄り添ったことが

功を奏したのかもしれない」。課題が見えたのも収穫と語り、与えられた創作テーマをより鮮やかに表現できる力を磨きたいと語ります。 モナカップの1ヵ月後、社内で恒例の「第26回日比谷Bar カクテルコンペティション」に出場した柴野さん。創作カクテルとガーニッシュなどの素材で作る世界観をプレート上で表現する、新スタイルのコーディネーションカクテルを世界に発信する大会です。数々の大会に挑戦するのは、「技術を磨くことが、よりよいおもてなしにつながるから」。お客様の喜ぶ顔が向上心の原動力といえそうです。



モナサンゲリア ¥890 (税・チャージ料別)

グレープフルーツ、オレンジ、レモンを漬けた白ワインと、果実感あふれるパッションフルーツが響き合いすっきりとした飲み心地。

- ◎モナサン パッションフルーツ・フルーツミックス 15ml
- ◎モナサン レモン・シロップ 10ml
- 白ワイン 30ml
- ブランデー 5ml
- ジンジャーエール フルアップ

MONIN

◎モナサンパッションフルーツ・フルーツミックス

パッションフルーツのエキゾチックな香りと、酸味のきいたトロピカルな味わいを凝縮しました。

◎モナサン レモン・シロップ

爽快なレモンの酸味と香りが冴えわたる、創業当時から愛されるロングセラーのシロップです。



ジャパニーズフローズン ¥750 (税・チャージ料別)

バナナの濃厚な甘みをミントで爽やかに整え、山椒が奏でるスパイシーな余韻も楽しめるノンアルコールカクテル。日本酒を加えれば大人テイストに。

- ◎モナサン バナナ・フルーツミックス 30ml
- フレッシュオレンジジュース 40ml
- モナサン モヒートミント・シロップ 5ml
- 山椒 適量

MONIN

◎モナサン バナナ・フルーツミックス

熟したバナナのクリーミーな甘さと、フレッシュで甘美な香りが特徴の果肉入りシロップです。

◎モナサン モヒートミント・シロップ

スペアミントの香りが広がり、清涼感のある甘さでさまざまなフルーツとのマリアージュも最高です。



マネージャー 柴野 秀一さん

営業職を経て、シェーカーを振る姿に憧れてバーテンダーになり11年目。「常にアンテナを張り、何事にも興味を持つことを心掛けています。レストランで食べた一皿やコンビニで売っている飲料など、食からもカクテルのインスピレーションを得ている」という探検家。



東京都 | 中央区
銀座B.E.HOUSE 日比谷Bar
住 所/東京都中央区銀座
5-6-5 NOCO 7階
電 話/03-3573-8015
営業時間/17:00~23:30 (LO23:00)
定 休 日/無休
<http://www.hibiya-bar.com/behouse>



社内コンペ出場情報



日本の心をカクテルで表現

「第26回日比谷Bar カクテルコンペティション」の創作テーマは、「融合と調和」。柴野さんは、ユズシロップや桜のリキュールを使ったウォッカベースのカクテル「桜人」を創作。結山本の庭に咲く桜を思わせる淡いピンクのカクテルで、日本人の優しさや桜の美しさを表現しました。

Follow Me!!

モナン情報はSNSでチェック!



公式インスタグラムアカウント

一般の方向けに、自宅で簡単に作れて普段の食卓やホームパーティーを華やかに彩るアレンジを随時更新。プロのバーテンダーやパリスタ、パティシエ、シェフが愛用するシロップを使い、SNS映えする飾り付けも参考に。

公式フェイスブックアカウント

プロフェッショナル向けに、モナンのイベント情報や業務用ラインナップの新商品情報、季節感あふれるレシピ情報などをご紹介します。モナンカップの速報や、モナンが出展する業務用イベントの情報もいち早くお届けします。

モナンのアプリがもっと便利にパワーアップ!

カクテル&モクテルライフがもっと楽しくなる充実のコンテンツが揃っています。

《多彩なコンテンツ》

ベストレシピ ライブラリー

モナンを使った
オリジナルレシピの宝庫

ムード マッチャー

気分やキーワードに
合わせてレシピを検索

マイレシピ

モナンを使ったオリジナル
レシピを創作してシェア

スライドショー デザイン

簡単にオリジナルの
デジタルメニュー作成が可能



ダウンロード方法: 「Google play」または「App Store」にて「Monin Inspiration」で検索 & ダウンロード。