

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



2020 Vol. 29
Spring Summer

NEW FRUIT MIX



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

INTRODUCTION

洋ナシの芳香と甘さがしっかりと感じられ、ジューシーな果実味を手軽に表現できます。ドリンクやデザートなどに幅広く使え、素材の味と香りにこだわったワンランク上のメニュー作りに大活躍！

- 色調** アイボリー
- 味覚** 洋ナシそのものを感じられるフレッシュな甘さと香り
- 用途例** カクテル、スムージー、お茶、アイ스티ー、ジュース、料理、デザート



ペア ジンジャー ミュール

Alcohol

Pear Ginger Mule

お馴染みのモスコミュールに洋ナシのフレーバーを加え、甘くさっぱりと仕上げたカクテル。すりおろした生姜が全体を引き締め、キレのある飲み心地が後を引きまします。

- ・モナン ウィリアムズ ペア(洋ナシ)・フルーツミックス …… 15ml
- ・ウォッカ …… 40ml
- ・ジンジャーエール …… 100ml
- ・すりおろし生姜 …… 5ml
- ・氷 …… 100g
- ・フレッシュライム …… 1/6カット

〈作り方〉

冷やしたグラスに洋ナシ・フルーツミックス、ウォッカを注ぎ、フレッシュライムを絞り入れる。氷を加え、ジンジャーエールを注ぎ入れて混ぜる。絞ったすりおろし生姜をフロートさせる。



ペア バージン モヒート

Non alcohol

Pear Virgin Mojito

洋ナシとミントは料理でも使われることがあり好相性。夏の定番カクテルのモヒートに洋ナシの甘さを加えることで華やかな味わいになり、口の中で奏でられるハーモニーが新鮮です。

- ・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 モヒートミント・シロップ …… 10ml
- ・ソーダ …… 90ml
- ・クラッシュアイス …… 150g
- ・フレッシュライム …… 1/4カット
- ・スペアミント …… 適量

〈作り方〉

1/4カットのフレッシュライムを4等分に切る。グラスにカットしたライム、スペアミント、洋ナシ・フルーツミックス、モヒートミント・シロップを入れてベストルで軽く潰し馴染ませる。クラッシュアイスを加え、ソーダを注ぎ入れてよくかき混ぜる。スペアミント、ストローを添える。



ポワール カー

Alcohol

Poire Car

サイドカーに洋ナシをプラスしてフレンチスタイルに仕上げ、レモンの酸味でキリッとまとめた一杯。ブランデーとオレンジの香りに酔いしれ、舌に残るブランデーの余韻をじっくり味わいたい大人のカクテル。

- ・モナン ウィリアムズ ペア(洋ナシ)・フルーツミックス …… 15ml
- ・モナントリプルセックキュラソウ・シロップ …… 10ml
- ・ブランデー …… 40ml
- ・フレッシュレモンジュース …… 15ml
- ・オレンジピール

〈作り方〉

すべての材料をシェーカーに注ぎ、氷を加えてシェイクする。冷やしたカクテルグラスに注ぐ。オレンジピールを絞りかける。





フローズン ペア ハーブ
Frozen Pear Herb

Alcohol

洋ナシと合わせたハーブリキュールが、奥深い味わいと豊かなフレグランスを醸し出すフローズンカクテル。柑橘の後味が清々しく、ウェルカムドリンクや食前酒にもおすすめです。

- ・ 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 ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース …… 30g
- ・ シャルトリューズ ジョーヌ …… 15ml
- ・ グレープフルーツジュース …… 30ml
- ・ 氷 …… 150g
- ・ スペアミント

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
カクテルグラスに盛り付け、スペアミント、ストローを添える。



ペア ブリーズ
Pear Breeze

Non alcohol

シーブリーズカクテルをノンアルコールスタイルにアレンジ。洋ナシの瑞々しい香りと甘さ、柑橘とベリーのような酸味が口の中で交差し、吹き抜けるそよ風のように後味は爽やか。

- ・ モナン ウィリアムズ ペア(洋ナシ)・フルーツミックス …… 15ml
- ・ グレープフルーツジュース …… 40ml
- ・ クランベリージュース …… 40ml
- ・ 氷 …… 100g

〈作り方〉

すべての材料をシェーカーに注ぎ、氷を加えてシェークする。
氷を入れたワイングラスに注ぐ。



フラワー ペア スムージー

Smoothie

Flower Pear Smoothie

マスカットに似た風味のエルダーフラワーのシロップと洋ナシを合わせ、エレガントなヨーロピアンテイストに仕上げました。豊かな香りも楽しめ、まるで貴婦人のようにノブールな一杯。

- ・ モナン ウィリアムズ ペア(洋ナシ)・フルーツミックス …… 30ml
- ・ モナン エルダーフラワー・シロップ …… 10ml
- ・ モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース …… 30g
- ・ 水 …… 120ml
- ・ 氷 …… 150g

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
グラスに盛り付け、タイム、ストローを添える。



キャラメル ペア マキアート

Hot drink

Caramel Pear Macchiato

キャラメリゼした洋ナシをイメージしたホットドリンクで、キャラメルのほろ苦さが洋ナシの甘さを引き立てます。すべての材料が絶妙にマリアージュし、高級スイーツのような味わいに。

- ・ 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 シナモン・シロップ …… 10ml
- ・ キャラメルソース …… 20g
- ・ ミルク …… 250ml
- ・ エスプレッソ …… 30ml
- ・ モナン ラティスト キャラメル・ソース

〈作り方〉

カップに洋ナシ・フルーツミックスを入れる。
ミルクピッチャーにミルク、シナモン・シロップ、キャラメルソースを入れてスチームする。
スチームしたキャラメルミルクをカップに注ぎ、洋ナシ・フルーツミックスとよく混ぜる。
エスプレッソを上から注ぐ。ラティスト キャラメル・ソースで格子状に線を描く。



ペア グリーン ラテ

Hot drink

Pear Green Latte

抹茶と洋ナシの異色コンビをミルクでまろやかに仕上げたホットドリンク。抹茶のほろ苦さの中に洋ナシの甘さがはんやりと感じられ、東洋と西洋の新たな出会いは意外性抜群です。

- ・ 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 抹茶・シロップ …… 10ml
- ・ ミルク …… 150ml
- ・ 抹茶パウダー、モナン ラティスト キャラメル・ソース

〈作り方〉

すべての材料をピッチャーに入れてスチームする。
抹茶パウダー、ラティスト キャラメル・ソースの順にトッピングする。
お好みでホイップクリームをのせる



カカオ アールグレイ & ペア フローズン

Smoothie

Cacao Earl Grey & Pear Frozen

チョコレートに負けず洋ナシの風味がしっかりと感じられ、洋ナシと紅茶のコンビネーションによる上品な香りも一興。舌の上ですっと溶けるソルベのように軽い食感は暑い夏にぴったり。

- ・ 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 チョコレート・フラッペベース …… 30g
- ・ アールグレイ …… 120ml
- ・ 氷 …… 180g

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
カップの内側に洋ナシ・フルーツミックスをかける。
ホイップクリーム、洋ナシ・フルーツミックス、カカオニブ、ハチミツをトッピングする。

NEW FRUIT MIX



Fig Fruit Mix

モナン
イチジク・フルーツミックス

INTRODUCTION

ドリンクでは扱いづらかった生のイチジク。それが使い勝手のいいフルーツミックスになり、果肉の濃厚な甘さと酸味、種のツブツブ感まで忠実に表現しました。この一本でドリンクのバリエーションが広がること間違いなし!

- 色調** ダークブラウン
- 味覚** 熟したイチジクの深い甘さとほのかな酸味を感じるテイスト
- 用途例** カクテル、スムージー、お茶、アイスティー、ジュース、料理、デザート



フィグ ビア Fig Beer

Alcohol

イチジクの甘さでビールの苦味がやわらぎ、飲みやすく仕上げた低アルコールのビアカクテル。陽射しの下で乾いた喉を潤したいとき、女性にもおすすめの一杯です。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ ビール 150ml

〈作り方〉

グラスにイチジク・フルーツミックスと少量のビールを入れて攪拌する。残りのビールを入れて混ぜる。お好みでカットレモンを飾る。



フィグローニ Figroni

Alcohol

トレンドカクテルのネグローニをツイストし、よりフルーティーで華やかな味わいに。ビターオレンジの軽やかな苦味と洋ナシの甘さのコンビネーションを楽しんで。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン オレンジスプリッツ・シロップ 5ml
- ・ ジン 40ml

〈作り方〉

氷を入れたシェーカーにすべての材料を入れてシェークする。氷を入れたロックグラスに注ぐ。お好みでオレンジビールを飾る。

チージー フィグ ラテ Cheesy Fig Latte

Hot drink

イチジク、コーヒー、チーズのアンサンブルが絶妙なホットドリンク。甘さ、ほろ苦さ、程よい酸味の一体感を楽しめ、ピスタチオの鮮やかなグリーンとカリカリの食感が心が弾みます。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
 - ・ モナン バニラ・シロップ 10ml
 - ・ エスプレッソ 30ml
 - ・ ミルク 200ml
 - ・ チーズキャップ 100g
- 〔 クリーム200ml、モナン リキッドフラッペ・コンセントレート50ml、ミルク50ml 〕
モナン チーズケーキ・シロップ30mlを専用ブレンダーでブレンド。

〈作り方〉

カップにイチジク・フルーツミックス、バニラ・シロップ、エスプレッソ、温めたミルクを入れてよくかき混ぜる。チーズキャップを注ぐ。イチジク・フルーツミックス、細かく砕いたグリーンピスタチオをトッピングする。





イチジクのクラフトレモネード
Fig Craft Lemonade

Non alcohol

流行りのレモネードに手作り感を加えて付加価値をプラスしました。ハチミツの代わりにイチジクを使うことで深みのある甘さが生まれ大人っぽい味わいに。酸味も程よく感じられ、味のバランスに優れたノンアルコールカクテルです。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン レモン・シロップ 5ml
- ・ ソーダ 160ml
- ・ レモンスライス 2枚

〈作り方〉

タンブラーにイチジク・フルーツミックス、レモン・シロップ、レモンスライスを入れて潰し馴染ませる。
氷を入れてソーダを注ぐ。お好みでミントの葉を飾る。

フィグテンプル
Fig Temple

Non alcohol

シャーリーテンプルにフレッシュな果実味を加えてツイストしたノンアルコールカクテル。ジンジャーエールと合わせても存在感が消えない、イチジクの濃厚な甘さが口いっぱいに広がります。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン グレナディン・シロップ 10ml
- ・ ジンジャーエール 160ml

〈作り方〉

氷を入れたタンブラーにすべての材料を入れて混ぜる。
お好みでカットレモンを飾る。



バージン フィグ マルガリータ
Virgin Fig Margarita

Non alcohol

マルガリータにイチジクの甘さを加え、ノンアルコールのフローズンスタイルにアレンジ。レモンの酸味が甘さを包み込み後味はさっぱりしています。海辺やプールサイドで飲みたい夏におすすめの一杯です。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン グレナディン・シロップ 5ml
- ・ モナン マルガリータミックス・シロップ 15ml
- ・ フレッシュレモンジュース 15ml
- ・ 氷 90g

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。



フィグと金木犀のフレーバーティー
Fig & Osmanthus Flavored Tea

Tea

イチジク、キンモクセイ、紅茶が出会った秋の足音を感じさせるフレーバーティー。キンモクセイと紅茶の香り、そして優しい甘さにほっとでき一息つきたいときにおすすめです。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン キンモクセイ・シロップ 5ml
- ・ 紅茶 160ml

〈作り方〉

氷を入れたタンブラーにすべての材料を入れて混ぜる。
お好みでレモンスライス、ミントを飾る。



ビューティー フィググリア
Beautea Fig-gria

Non alcohol

紅茶とイチジクでサングリアをアレンジし、バルサミコ酢が味の引き締め役に。甘くさっぱりとした味わいで体がシャッキリと元気になりそう。お酢を使ったドリンクはヘルシー志向の方にも好まれます。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン サングリア・シロップ 10ml
- ・ 紅茶 160ml
- ・ バルサミコ酢 5ml

〈作り方〉

すべての材料をシェーカーに入れて3回シェークする。
氷を入れたグラスに注ぐ。ベリー類、フレッシュミント、レモンをトッピングする。



フィグのティースムージー
Fig Tea Smoothie

Smoothie

イチジクの果実味が口いっぱいに広がり、紅茶の香りにほっと暑さを忘れる癒しのティースムージー。フレッシュな甘さとひんやりとした喉越しがクセになる暑い夏を彩る一杯です。

- ・ モナン イチジク・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン ノンディリー(プレーン)・フラッペベース 30g
- ・ 紅茶 120ml
- ・ 氷 150g

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
グラスに盛り付ける。
お好みでミントの葉、紅茶の茶葉を飾る。



NEW FRAPPE CONCENTRATE

Liquid Frappe Concentrate

モナン
リキッドフラッペ・コンセントレート

INTRODUCTION

ドリンク作成の効率化がアップする!

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リキッドフラッペ・コンセントレート。

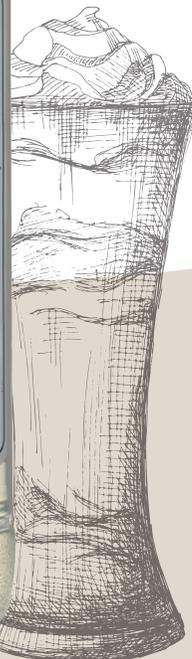
上部が水っぽくなっていたフローズンドリンクも、フラッペ・コンセントレートを使えばふわっとした食感が持続し分離しづらくなります。

- 色調 透明
- 味覚 甘味
- 用途例 スムージー



ポンプオペレーションが可能になり、パウダー状のフラッペベースより使い勝手がアップ。甘味だけを加えたノンフレーバータイプなのでどんな材料にも合わせられ、ドリンクのアレンジが自由自在。素材の味が際立つフローズンドリンクが簡単に作れます。

NEW TASTE
Liquid Frappe



エスプレッソ ブレックファスト スムージー

Smoothie

Espresso Breakfast Smoothie

朝は、エスプレッソとバナナ、栄養価の高いカカオニブを使ったこのドリンクでエネルギーチャージを。ほろ苦さと甘味のバランスがよく、カカオニブのカリッとした食感がユニーク。ミルクより軽いアーモンドミルクを使っているため暑い日でもサラッと飲み、カフェの朝メニューにも最適です。

- ・モナン リキッドフラッペ・コンセントレート 30ml
- ・モナン バナナ・フルーツミックス 30ml
- ・アーモンドミルク 90ml
- ・カカオニブ 2g
- ・冷やしたエスプレッソ 30ml
- ・氷 180g

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
ドライバナナ、カカオニブをトッピングする。

キャラメル 玄米茶 フラッペ

Smoothie

Caramel Genmai Tea Frappe

ポップコーンの風味が玄米茶の香ばしさを際立たせ、ミルクリーな味わいの中に感じるこんがりとした味わいに心が和み、後を引くおいしさ。モナンのシロップが日本のお茶のポテンシャルを引き出した一杯です。

- ・モナン リキッドフラッペ・コンセントレート 30ml
- ・モナン ポップコーン・シロップ 15ml
- ・玄米茶(茶葉) 3g
- ・抹茶パウダー 5g
- ・氷 180g
- ・ミルク 120ml

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
ホイップクリーム、抹茶パウダー、ラテリストキャラメル・ソースをトッピングする。



ストロベリー グレープフルーツ スムージー

Smoothie

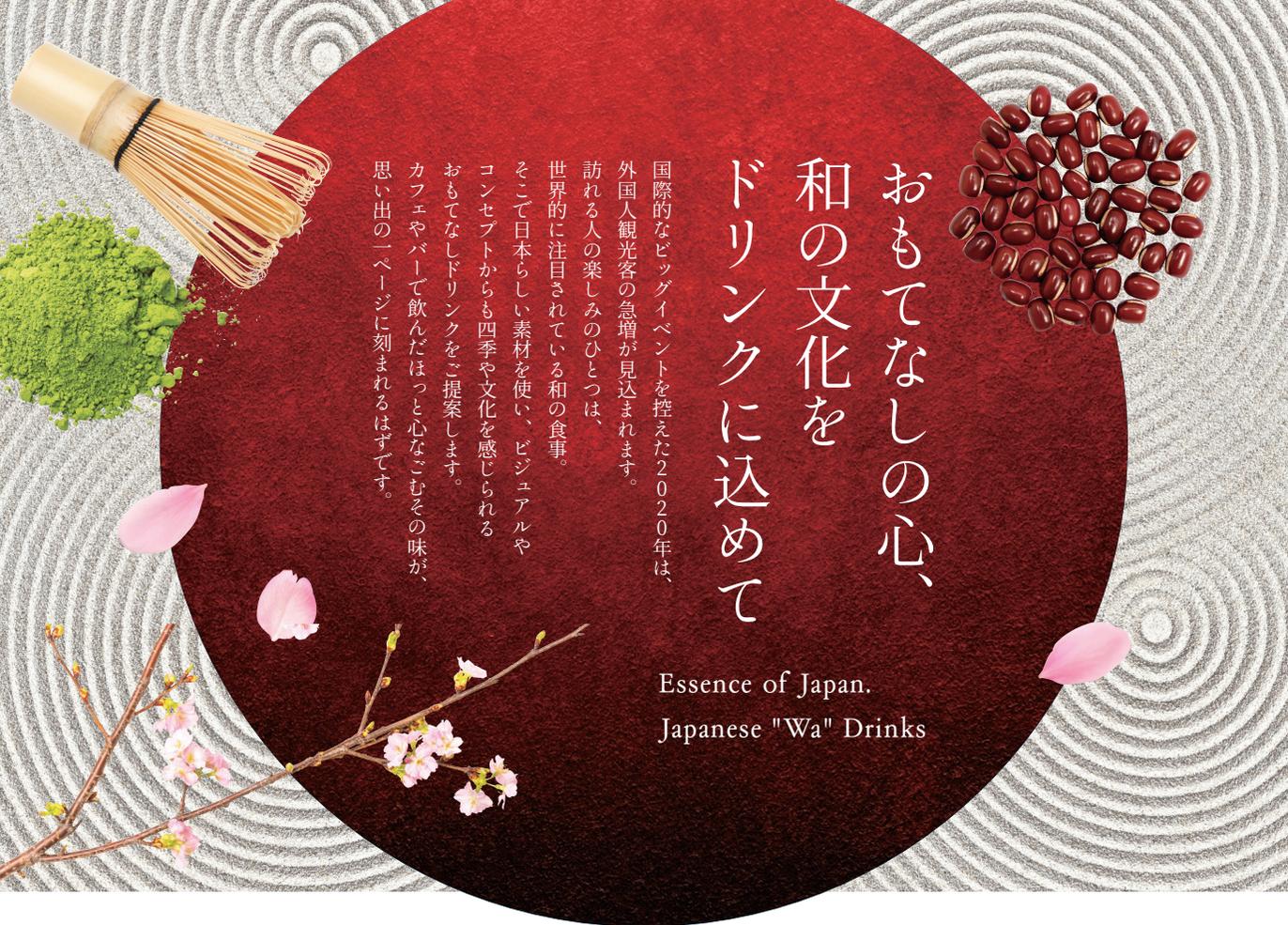
Strawberry Grapefruit Smoothie

グレープフルーツの果肉感とストロベリーの種の弾ける食感を楽しめ、元気をくれるジューシーなビジュアルも印象的。甘酸っぱくフレッシュな味わいが体に染み渡り、この一杯で夏の疲れをリセットできそう。

- ・モナン リキッドフラッペ・コンセントレート 30ml
- ・モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン ストロベリー・フルーツミックス 15ml
- ・氷 180g
- ・オレンジジュース 120ml

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかける。
ストロベリーをトッピングする。



おもてなしの心、
和の文化を
ドリンクに込めて

国際的なビッグイベントを控えた2020年は、外国人観光客の急増が見込まれます。訪れる人の楽しみのひとつは、世界的に注目されている和の食事。そこで日本らしい素材を使い、ビジュアルやコンセプトからも四季や文化を感じられるおもてなしドリンクをご提案します。カフェやバーで飲んだら嬉しいなごむその味が、思い出のページに刻まれるはずですよ。

Essence of Japan.
Japanese "Wa" Drinks

アルコール
冷

さくら ブーケ
Sakura Bouquet

日本を代表する花といえば「桜」。さくらのシロップだけを使ったドリンクはポピュラーですが、そこにカモミールティーを合わせ2種類の花の共演でオリジナリティをプラス。ビジュアルも花嫁が持つ可憐なブーケのよう飲む人を幸せな気分してくれます。

- ・ モナン さくら・シロップ 15ml
- ・ モナン ホワイトグレープ・シロップ 10ml
- ・ カモミールティー 90ml
- ・ ジン 30ml
- ・ グレープフルーツジュース 15ml
- ・ フリーズドライフランボワーズ 1個

〈作り方〉

材料をシェーカーに注ぎシェークする。
氷を入れたグラスに注ぎ、フリーズドライフランボワーズを浮かべる。



アルコール
冷

あずきレアチーズケーキフラッペ
Azuki Rare Cheese Cake Frappe

和のあずきと日本発祥のレアチーズケーキが会いフラッペに！レアチーズケーキの味わいはチーズケーキのシロップとヨーグルトの風味で表現し、程よい酸味とあずきの上品な甘さがベストマッチ。抹茶が香るふんわり食感のフォームもユニーク。

- ・ モナン あずき・フルーツミックス 30ml
- ・ モナン チーズケーキ・シロップ 20ml
- ・ モナン ヨーグルト・フラッペベース 30g
- ・ 氷 180g
- ・ ミルク 100ml
- ・ 抹茶コールドフォーム

【抹茶パウダー5g、無脂肪乳120mlを専用ブレンダーでブレンド】

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れてブレンダーにかけ、フラッペをグラスに入れる。抹茶フォームを専用ブレンダーで作る。フラッペの上に抹茶フォームを注ぎ、抹茶パウダーを振りかける。



アルコール
冷

サムライ スカッシュ
SAMURAI Squash

凛と佇むサムライをイメージしたこのスカッシュは、海外でも注目されている玄米緑茶とゆずの組み合わせが清々しく、ピリッと効いた香り豊かな山椒がアクセントに。和の素材使いの妙が冴え渡り、トニックウォーターの清涼感もたまりません。

- ・ モナン マルガリータミックス・シロップ 20ml
- ・ モナン ゆず・フルーツミックス 15ml
- ・ 水出し玄米緑茶(濃い目に抽出) 100ml
- ・ トニックウォーター 60ml
- ・ 山椒 少々

〈作り方〉

トニックウォーター以外の材料をシェーカーに注ぎシェークする。
氷を入れたグラスに注ぐ。トニックウォーターを静かに注ぐ。
スライスしたすだち、フレッシュミントをトッピングする。



花びらの魔法、エディブルフラワー

EDIBLE FLOWER TREND

食やドリンクの分野でも次々とトレンドが移り変わり、その動向から目が離せません。
モナンがキャッチしたアジアのドリンク最前線をレポートします！



伝統の生まれ変わり、 「エディブルフラワー」

近年、スープやサラダ、デザートからドリンクに至るまで、エディブルフラワーが使われるようになりました。食べられる花は最近の流行のように思いますが、昔から花を食べる習慣はあったようです。例えば、日本において桜は100年以上前から食卓で愛され、塩漬け、お茶、桜餅、あんぱんやお菓子のトッピングなどに使われています。中国ではキンモクセイがお茶やワインに伝統的に使われ、東南アジア料理には青色が特徴のバタフライピーが登場しています。

SNSで火が付いた、 「フローラルカクテル」

お茶や料理と違い、カクテルと花の出会いは比較的最近です。エディブルフラワーをカクテルに使うことはこの数年で広く知られ、フローラルカクテルは世界的な知名度を獲得しました。トレンドの成長を後押ししたのは、SNSの力が大きいと言えます。フローラルな香りを楽しめるカラフルな花を添えれば、写真映えすること間違えなし。



〈花×フルーツのペアリングがドリンク作りのコツ〉



日本と韓国のビバレッジイノベーションマネージャーである佐藤仁美氏は、キンモクセイラテがお気に入り。ドリンクに花を使う際、香りが個性的すぎる場合は、量を減らしてみるとほっと癒される自然なアロマを楽しめます。フローラルフレーバーの個性を少し抑えてポタニカルなドリンクを作るコツは、花と相性のよいフルーツとペアリングさせること。花とフルーツの組み合わせを、桜や桃のように同じ遺伝子ファミリーに属しているもので揃える、またラベンダーやオレンジなど違ったファミリーとのマッチングもお試しあれ。フレッシュなフレーバーをドリンクに添える準備ができたなら、ぜひモナンおすすめのレシピにトライしてください。

TREND recipe



STRAWBERRY SAKURA FRAPPE

ストロベリー さくら フラッペ

※写真はイメージです。

〈ゼリー〉

【材料】

モナン サクラ・シロップ 50ml
水 200ml
ゼラチン 5g
塩漬けの桜

【作り方】

50mlの水を沸騰させ、粗熱をとってからゼラチンをふやかす。熱湯で塩漬けの桜を戻しておく。ゼラチンが溶けたらサクラ・シロップを加え、残りの水と熱湯で戻した桜を一緒によくかき混ぜる。かき混ぜたものを冷蔵庫に入れて冷やし固める。

〈フラッペ〉

【材料】

モナン サクラ・シロップ 20ml
モナン ストロベリー・シロップ 5ml
モナン バニラ・フラッペベース 30g
ミルク 90ml
氷 180g

【作り方】

すべての材料をブレンダーに入れて攪拌する。グラスの半分までフラッペを注ぎ、残りの半分を冷蔵庫から取り出した桜のゼリーを入れる。ホイップクリームとストロベリーチョコレートをトッピングする。



ROSE LYCHEE ICED LATTE

ローズ ライチ アイス ラテ

※写真はイメージです。

【材料】

モナン ローズ・シロップ 10ml
モナン ライチ・シロップ 10ml
ミルク 120ml
エスプレッソ 30ml

【作り方】

すべてのシロップとミルクを氷が入ったグラスに注ぎよくかき混ぜる。氷にあてるようにエスプレッソを注ぐ。



MONIN CUP 2020
Mix Your Botany

モナンカップ ジャパン 2020

大会概要&参加者募集のお知らせ

【日程】

- レシピ応募期間 2020年3月2日(月)~2020年5月6日(水)
- 書類選考結果発表 2020年5月下旬予定
- 日本大会 2020年7月5日(日) / ヒカリエホール(渋谷)
- アジア大会 2020年10月予定(マレーシア クアラルンプール)
- 世界大会 2020年12月予定(フランス パリ)

【部門別募集対象(最終選考会出場人数)】

- モナンカクテル部門(8名)
2020年12月31日時点で27歳以下のプロフェッショナルバーテンダー及び飲食店従事者*
- シニア部門(6名)
28歳以上のプロフェッショナルバーテンダー及び飲食店従事者
- チャレンジ部門(6名)
バーテンダースクールもしくは専門学校飲料サービス関連学科に在籍されている方(年齢制限なし)

*優勝された場合、MONIN CUP ASIA PACIFIC 2020、MONIN CUP FINAL 2020に参加可能な方

【募集レシピ】

- モナンカクテル部門とセミファイナル
モナン商品10ml以上を使用した、ボタニカルをテーマにしたカクテル
- シニア部門
モナン商品5ml以上を使用した「フォトジェニック」のテーマに合ったカクテル
- チャレンジ部門
モナン商品5ml以上を使用した年齢・性別に関係なく誰でも楽しめるノンアルコールカクテル

More info coming soon!

最新情報は
Facebookでアップデート!

[facebook.com/moninjapan](https://www.facebook.com/moninjapan)

