

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. 30
Winter



New Fruit mix

モナシ オレンジ・ フルーツミックス

Orange Fruit mix

1000ml

INTRODUCTION

甘味、酸味、苦味のバランスがよく、ピールの食感も楽しめ、
和洋様々な素材と合わせて幅広く使えます。
味わいはジューシーで華やかさがあり、
寒い季節に気持ちが明るくなる鮮やかなオレンジ色も印象的。

色調 オレンジ

味覚 甘味と酸味がしっかりと感じられフレッシュで濃厚な味わい

用途例 カクテル、スムージー、トッピング、
お茶、アイスティー、料理、デザート



ホット オレンジ キャラメル ティー Hot Orange Caramel Tea

一口目から紅茶とオレンジの一体感を楽しめ、
茶葉の香りにも癒される一杯。
瑞々しいオレンジ風味のフルーツティーが手軽に作れて、
温かみのある色合いは秋冬のブレイクタイムにぴったり。

- ・ モナシ オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ モナシ キャラメル・シロップ 10ml
- ・ 紅茶 120ml
- ・ モナシ ラティストキャラメル・ソース 適量

〈作り方〉

オレンジ・フルーツミックスとキャラメル・シロップをグラスに入れる。
紅茶を注ぎ入れてよく混ぜる。
ホイップクリームをのせてオレンジ・フルーツミックスと
ラティストキャラメル・ソースで線を描き波状に仕上げる。



Hot drink

Hot drink

オレンジ オーツ ミルク ラテ Orange Oat Milk Latte

香ばしい味わいにオレンジの甘酸っぱさがアクセントとなり、
オレンジピール入りのオートミールクッキーを食べているよう。
ミルクより脂肪分が少ないオーツミルクを使うとサラッと軽い飲み心地に。

- ・ モナシ オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ オーツミルク 200ml
- ・ エスプレッソ 30ml

〈作り方〉

マグカップにオレンジ・フルーツミックスとスチームした
オーツミルクを入れてよく混ぜる。エスプレッソを加える。
お好みでオートミールクッキーをトッピングする。



Frappé

チョコレート オレンジ フラッペ Chocolate Orange Frappe

ほろ苦いチョコレートにオレンジの甘酸っぱさが重なり、
上質なショコラスイーツを食べているかのよう。
甘さがしつこくなく大人の味覚を満足させてくれるショコラドリンクです。

- ・ モナシ オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ モナシ チョコレート・フラッペベース 30g
- ・ 氷 150g
- ・ ミルク 120ml
- ・ モナシ ラティストココア・ソース 適量

〈作り方〉

すべての材料をコンテナに入れて、ブレンダーにかけてグラスに注ぐ。
ホイップクリーム、ラティストココア・ソース、オレンジの皮をトッピングする。





Non alcohol

抹茶 オレンジ スパークル Matcha Orange Sparkle

抹茶とオレンジの意外な掛け算が好奇心をそそります。
抹茶のほろ苦さがまるやかになり爽やかな飲み心地に。
炭酸の刺激が喉に心地良くリフレッシュしたいときに最適です。

- ・ モナン オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ トニックウォーター 80ml
- ・ 抹茶ウォーター（抹茶1g+水50ml） 50ml

〈作り方〉

グラスにオレンジ・フルーツミックスを注ぎ、氷とトニックウォーターを加える。
抹茶ウォーターを静かに注ぎ入れる。

Hot drink

ホット オレンジ アップル サイダー Hot Orange Apple Cider

アメリカの冬の風物詩であるホットアップルサイダーに
オレンジの甘さをプラス。シナモンの香りにほっとでき、
ローズマリーを飾るとよりアロマティックになり体と心を癒してくれます。

- ・ モナン オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン シナモン・シロップ 5ml
- ・ アップルジュース 150ml

〈作り方〉

グラスにオレンジ・フルーツミックスとシナモン・シロップを入れる。
温めたアップルジュースを注ぐ。



Cold drink



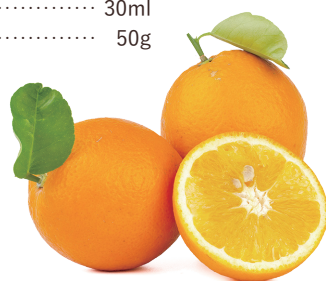
アイス オレンジ タルト ラテ Iced Orange Tart Latte

オレンジの果肉が入ったタルトのようでスイーツ好きにもたまらない一杯。
口の中で様々な味わいが層を成し、オレンジの酸味が加わることで
甘くなり過ぎず最後の一口まで飽きずに楽しめます。

- ・ モナン オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン クレームブリュレ・シロップ 10ml
- ・ ミルク 80ml
- ・ エスプレッソ 30ml
- ・ ホイップクリーム 50g

〈作り方〉

グラスにオレンジ・フルーツミックス、
クレームブリュレ・シロップ、氷を入れる。
ミルクを加えてよく混ぜたらエスプレッソを静かに注ぐ。
ホイップクリームを加えてスライスしたオレンジ、
ビスコッティー、ピスタチオ、パウダーシュガーをトッピングする。



Alcohol

フローズン テキーラ サンライズ Frozen Tequila Sunrise

フローズンスタイルにしてもオレンジの味が薄まらず、
柑橘の瑞々しさとテキーラのマリアージュを堪能できます。
朝焼けの空をイメージさせるドラマティックなグラデーションも印象的。

- ・ モナン オレンジ・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 ノンデイリー（プレーン）・フラッペベース 30g
- ・ テキーラ 45ml
- ・ 氷 180g

〈作り方〉

ブレンダーコンテナにグレナディン・シロップ以外の材料を入れて約20秒攪拌する。
グレナディン・シロップをグラスに入れて、ブレンドしたフラッペを注ぐ。
スライスしたオレンジとミントの葉をトッピングする。

ジャパニーズ オレンジ レモン サワー Japanese Orange Lemon Sour

普通のレモンサワーに飽きたら、オレンジの甘さが新鮮な
2種類の柑橘を使ったこの一杯がおすすめ。
フルーティーなので焼酎に慣れていない人も
爽やかに飲み干せます。

- ・ モナン オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン レモン・シロップ 5ml
- ・ 焼酎 40ml
- ・ ソーダ 120ml

〈作り方〉

グラスにオレンジ・フルーツミックス、レモン・シロップ、焼酎を注ぐ。
氷とソーダを加える。スライスしたオレンジとレモンを添える。



Alcohol



Alcohol

オレンジ エスプレッソ マティーニ Orange Espresso Martini

濃厚でビターなチョコレートとエスプレッソに、
オレンジの甘さと香りがアクセントになり高級感がアップ。
パレンタインの夜にも飲みたくなるロマンティックなマティーニ。

- ・ モナン オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・ モナン ダークチョコレート・ソース 15ml
- ・ ウォッカ 30ml
- ・ エスプレッソ 30ml

〈作り方〉

すべての材料をシェーカーに入れて、
氷を加えてシェークしカクテルグラスに注ぐ。
オレンジスライスをトッピングする。



New Syrup

モナン バタースコッチ・シロップ

Butterscotch Syrup 700ml

INTRODUCTION

バターのリッチなコクと香り、甘く香ばしいキャラメル風味が際立ち、コーヒーやミルクと相性抜群。アルコールに合わせても味に奥行きが生まれてスペシャルなカクテルが作れます。

色調 透明

味覚

まろやかなバターにキャラメルとブラウンシュガーの甘さがマッチ

用途例

コーヒー、ミルクティー、フラッペ、デザート、カクテル



バタースコッチ ラテ

Butterscotch Latte

深みのある甘さとコク、エスプレッソの苦味をミルクでまろやかに包み込んだ優しい味わい。バタースコッチ・シロップの味をシンプルに楽しめる一杯です。

- ・ モナン バタースコッチ・シロップ 15ml
- ・ エスプレッソ 30ml
- ・ ミルク 120ml
- ・ モナン ラティストキャラメル・ソース 適量

〈作り方〉

カップにバタースコッチ・シロップ、スチームしたミルク、エスプレッソを注ぐ。
お好みでホイップクリーム、ラティストキャラメル・ソースをトッピングする。

Hot drink



Hot drink



抹茶 バタースコッチ

Matcha Butterscotch

バター風味と抹茶が違和感なくマッチした、マリアージュの新鮮さに惹かれる一杯。普通の抹茶ラテより味に深みと複雑さを感じられ、まろやかな後味にも癒されます。

- ・ モナン バタースコッチ・シロップ 15ml
- ・ 抹茶パウダー 1tsp
- ・ ミルク 150ml

〈作り方〉

耐熱カップにバタースコッチ・シロップ、抹茶パウダーを入れてスチームしたミルクを注ぐ。
お好みで抹茶パウダーをトッピングする。

ショコラ バタースコッチ フラッペ

Chocolat Butterscotch Frappe

Frappé

チョコレートとバタースコッチ・シロップのリッチな味わいを堪能でき、濃厚でありながら後味はしつこくなくバランスが絶妙。温かい部屋で飲む甘く冷たいフラッペは格別。

- ・ モナン バタースコッチ・シロップ 15ml
- ・ モナン チョコレートフラッペベース 30g
- ・ ミルク 120ml
- ・ 氷 150g
- ・ モナン ラティストキャラメル・ソース 適量

〈作り方〉

ブレンダーコンテナにすべての材料を入れて、約20秒攪拌しカップに注ぐ。
お好みでホイップクリーム、ラティストキャラメル・ソース、ココアパウダーをトッピングする。



Alcohol

バタースコッチ ビア

Butterscotch Beer

ビールの苦味の中からバタースコッチ・シロップのコクと甘さがふわりと広がり、香りも豊か。ビールの苦味に抵抗がある人にも試してほしい、デザート感覚で飲めるビアカクテル。

- ・ モナン バタースコッチ・シロップ 20ml
- ・ ビール 200ml

〈作り方〉

ビアグラスにバタースコッチ・シロップと冷やしたビールを注ぐ。



Alcohol

ホット バタード ワイン

Hot Buttered Wine

ウイスキーにチョコレートが合うように、赤ワインにはバタースコッチ・シロップが好相性。赤ワインの味に奥行きが生まれ、どんなワインも長く熟成したような豊潤な味わいに変化します。

- ・ モナン バタースコッチ・シロップ 20ml
- ・ 赤ワイン 160ml

〈作り方〉

耐熱カップにバタースコッチ・シロップ、温めた赤ワインを注ぐ。
お好みでオレンジピール、シナモンスティック、冷凍ベリーをトッピングする。





New Syrup

モナンジンジャー・シロップ

Ginger Syrup 700ml

INTRODUCTION

ジンジャーの清々しい辛味と香りがしっかりと感じられます。カクテル、コーヒー、紅茶など様々なドリンクのアクセントとして使えて、秋冬の季節感を演出しやすく重宝します。

色調 淡い白色

味覚 ジンジャーの辛味が際立つ刺激的な味わい

用途例 カクテル、レモネード、お茶、アイスティー



スパイシー チャイ

Spicy Chai

Hot drink

時間をかけて煮出したようなまろやかなチャイが簡単に作れ、ジンジャーを加えると香り豊かですっきりとした後味に。クローブやミントの葉を飾るとさらに複雑な香りを楽しめます。

- ・ モナン ジンジャー・シロップ 10ml
- ・ モナン チャイティー・シロップ 10ml
- ・ ミルク 150ml

〈作り方〉

耐熱グラスまたはカップにシロップとホットミルクを入れる。
お好みでクローブやミントを添える。



Hot drink



ハニー&ジンジャーカプチーノ

Honey & Ginger Cappuccino

ジンジャー・シロップがあれば、飲み慣れたカプチーノを秋冬らしいドリンクにアレンジ可能。ジンジャーとハチミツの相性がよく、鼻に抜けるスパイシーな香りも楽しめます。

- ・ モナン ジンジャー・シロップ 15ml
- ・ ハチミツ 10ml
- ・ エスプレッソ 30ml
- ・ ミルク 120ml

〈作り方〉

カップにジンジャー・シロップとハチミツを入れてエスプレッソを注ぐ。
よく混ぜてフォームングしたミルクを注ぐ。

プレミアム・コーク・ハイボール

Premium Coke Highball

定番のウイスキーとコーラの組み合わせにジンジャー・シロップを加えてオリジナルな一杯にアレンジ。口の中でスパイシーな味わいが花開き、甘さを抑えたパンチのある味が癖になります。

- ・ モナン ジンジャー・シロップ 15ml
- ・ ウイスキー 45ml
- ・ コーラ 120ml

〈作り方〉

グラスにすべての材料を注ぎ入れて混ぜる。
スライスしたオレンジとミントの葉を添える。



Alcohol



Frappé

ジンジャー ミルクセーキ

Ginger Milkshake

子どもの頃に好きだったミルクセーキがスパイシーなジンジャーによって大人向けの味わいに。スムージーにすることで飲み心地が軽くなり、甘過ぎずさっぱりと飲み干せます。

- ・ モナン ジンジャー・シロップ 20ml
- ・ モナン バニラ・フラッペベース 30g
- ・ ミルク 120ml
- ・ 卵 1個
- ・ 氷 150g

〈作り方〉

ブレンダーコンテナにすべての材料を入れて
約20秒攪拌しグラスに注ぐ。



モスコミュール マティーニ

Moscow Mule Martini

ジンジャー、ウォッカ、ライムの一体感が絶妙で、キリッと引き締まった味わいは締め一杯にもぴったり。ジンジャー・シロップがあればマティーニのアレンジ幅が広がります。

- ・ モナン ジンジャー・シロップ 15ml
- ・ ウォッカ 40ml
- ・ ライムジュース 5ml

〈作り方〉

下準備としてライムピールを作り、グラスを冷やしておく。
シェーカーにすべての材料を入れてシェークする。
グラスに注ぎガーニッシュを飾る。



Alcohol





ラテアート用トッピングソースがリニューアル!!

L'ARTISTE

ラティストキャラメル・ソース & ラティストココア・ソース

使いやすさはそのままにスタイリッシュなパッケージに生まれ変わりました。
テイストはキャラメル・ソースとココア・ソースの2種類。
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が作れます。

泡に沈まず長時間キープ

使いやすい150ml

ペンのように描ける!



Cacao

Caramel

こんな柄も
簡単に作れちゃう!

(左) ラティストココア・ソース
(右) ラティストキャラメル・ソース

ココア・ソースはモカやアイスクリームのトッピングにぴったりな
濃いブラウン色をしたココア味のソースです。
キャラメル・ソースはキャラメルラテやデザートのに活躍し、
きれいなブラウン色で程よい甘さが特徴です。



デザートのメッセージ書きに! 「お絵描きプレート」



ラテアート以外に
アイデア次第で
いろいろ使えます!

Items to use



バリエーションは無限大!



ラティストを使った 誰でも簡単にできる「ラテアート2選」

Level : EASY

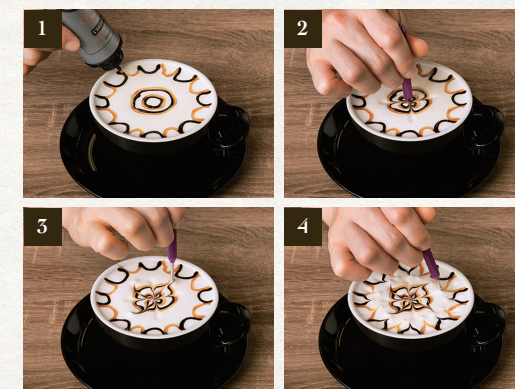
[Item] ココア・ソース/ラテアートペン



1. ラティストで円を2つ描きます。
2. ラテアートペンで描いた線と垂直に
大きく曲線を描きます。

Level : DIFFICULT

[Item] ココア・ソース/キャラメル・ソース/ラテアートペン



1. キャラメル・ソースとココア・ソースでカップのふちに半円を交互
に描きます。また、中心にそれぞれのソースで円を2つ描きます。
2. 円の中心に向かって四方から線を描きます。
3. 2.で描いた線から45度離して中心から外に線を描きます。
4. 外側の円の頂点から中心に線を描きます。

THE BARREL-AGED COFFEE TREND [バレルエイジドコーヒー]

コーヒーは熟成するほど味わい深くなるドリンクとして、最近ではワインやウイスキーに匹敵する地位を確立しています。バリスタと消費者が注目するコーヒーの新たな波をレポートします。



ワインやウイスキーの樽で熟成するバレルエイジドコーヒーが躍進

最近ではアーティスティックなコーヒーが脚光を浴びており、そのひとつがバレルエイジドコーヒーです。バレルエイジドコーヒーとは、お酒を熟成させる古い樽 (Barrel) に緑色のコーヒー豆を入れて、2〜8週間程熟成させることでお酒の味や香りを余すことなく吸収させたもの。目と舌の肥えた消費者を満足させるには高い技術が要求され、複雑で新鮮なプロセスも注目を集めています。

伝統的な熟成手法が 連綿と受け継がれて現代へ

バリスタにとってもっとも難しいのが、コーヒー豆の特徴を樽のアロマと上手くマリアージュさせること。コーヒーとして飲むときにはアルコールをそのまま感じるのではなく、アロマの一部に昇華させ、コーヒーの香りを高めることが大切です。さらに難しいのは、樽の材料である木材が天候や湿気に敏感だということ。フルボディで酸味の少ない豆を選ぶと熟成させたときにより風味豊かになります。



樽で変化する 風味のバリエーションが魅力

樽で熟成させたコーヒー豆を焙煎すると、お酒からアルコール分を飛ばしたような複雑な香りに。豆によってはまろやかでスモーキー、または香り高くシャープになり印象は様々。また、樽に含まれるアルコール分もコーヒーのニュアンスに影響を与えます。ワインやラム酒などのライトなお酒の樽で作ると、甘みが強くフレッシュな後味に。ウイスキーやバーボンなど強いお酒の樽ではキャラメルやチョコレート、またはウッディーな香りを楽しめます。



RECIPE トレンドレシピ

熟成を重ねたバレルエイジドコーヒーの深い味と香りが際立つ、モナン製品とのコラボレーションレシピをご紹介します。コーヒーの新たな楽しみ方をご提案します。

BARREL IN 10°C

バレル イン 10°C



COCONUT / ORANGE

【材料】

- ・モナン オレンジ・フルーツミックス 15ml
- ・フレッシュココナッツウォーター 100ml
- ・バレルエイジドコーヒー 1リストレットショット
- ・オレンジスライス 1枚

【作り方】

1. オレンジ・フルーツミックスとココナッツウォーターをグラスに入れてかき混ぜる。
2. 氷とオレンジスライスを加える。
3. コーヒーをトップまで注ぐ。

WHITE GRAPE / ORANGE



THE AGED BEAN

エイジド・ビーン

【材料】

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・水出しバレルエイジドコーヒー 30ml
- ・グラン・マルニエ 30ml
- ・リースリング 15ml

【作り方】

1. シェーカーにすべての材料を入れる。
2. 十分にシェークしてダブルストレーンでグラスに注ぐ。
3. グレープフルーツの皮を添える。

※写真はイメージです。

MONIN ASIA TREND

DRINK TO YOUR IMMUNITY

〔体と心を癒すドリンク〕

健康志向が高まる今、フレッシュな素材を使ったカクテルやモクテルのニーズが拡大中。自宅ですぐに作れて、体が喜びフレッシュ効果も高いドリンクをクローズアップ！



ビタミンたっぷりのドリンクを おいしく飲んで健康促進

最近では健康への関心が高まり、体のために自宅ですぐにできる運動を始めたり、サプリメントを摂取したりする人が増えています。不足しがちなビタミンを含む新鮮な素材で簡単に作れるモクテルや低アルコールのカクテルがあれば、飲んでみたいと思う方も多かもしれません。また、フルーツは手に入りやすい材料なので、おうち時間を楽しむドリンクを作るうえで魅力的な選択肢になりそうです。

柑橘類のビタミンCで 免疫力アップ

柑橘類には免疫システムの働きを助けるビタミンCが豊富。低ABV（アルコール度数）飲料の柑橘系ドリンクなら健康意識の高い方にもぴったりです。低アルコールのライムモヒートや、グレープフルーツスパークリングモクテルは、新鮮な柑橘類とハーブ、ソーダがあれば簡単に作れます。また、ビタミンEを含むブラックベリーも細胞の働きを助ける作用があると言われ、熟したブラックベリーに甘味をつけてレモン果汁と混ぜればベリーのモクテルが出来上がり。



生姜と緑茶も 体と心に優しい注目素材

中国やインドで古来、滋養強壮のために使われてきた生姜。ジンジャーエールは昔、胃腸の炎症を和らげるために利用されていたそうです。多くの家庭にある緑茶は低ABVのジンジャービールや、スパークリングジンジャーエールモクテルとのペアリングに最適。また、ストレスを和らげて気持ちを落ち着かせたいときは、生姜と緑茶の組み合わせがおすすめです。自宅で自然の力を使ったドリンクを作り、体と心の変化を感じてください。



TREND

RECIPE

トレンドレシピ

リモートワークの合間に飲みたくなるモクテルや、一日の疲れを癒すカクテルを作ってみませんか。体が元気になりそうな瑞々しいフルーツの味わいをお楽しみいただけます。

APPLE GINGER TEA

アップルジンジャーティー

【材料】

・ モナン グリーンアップル・シロップ	15ml
・ カモミールティー	150ml
・ レモン果汁	10ml
・ 生姜のスライス	2枚

【作り方】

1. グラスに生姜のスライスを入れて軽くつぶす。
2. 残りの材料を加えて氷で満たす。
3. よくかき混ぜてミントの葉を添える。



APPLE / LEMON / GINGER

BERRY / APPLE



VERY BERRY SHRUB

ベリーベリーシュラブ

【材料】

・ モナン ミックスベリー・フルーツミックス	15ml
・ モナン シュガー・シロップ（お好みで）	10ml
・ アップルサイダービネガー	10ml
・ スパークリングワイン	100ml

【作り方】

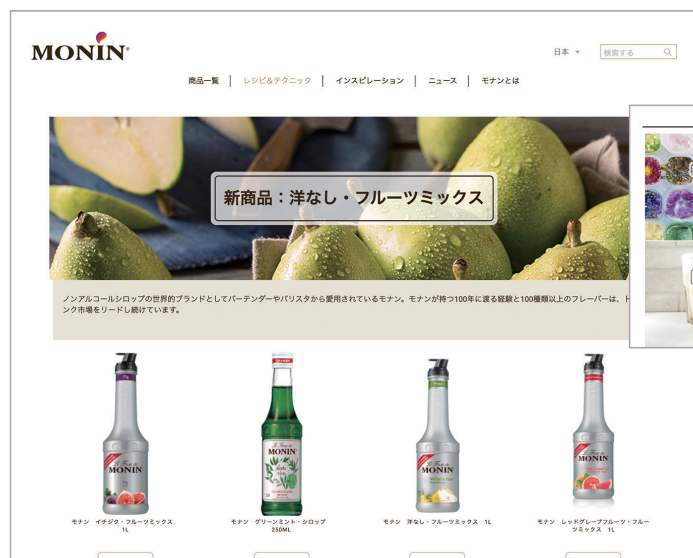
1. すべての材料をグラスに入れる。
2. よく混ぜて必要に応じて氷を入れる。
3. スパークリングワインでフルアップにする。
4. ミントの葉とライチ3個を添える。

※写真はイメージです。

NEWS!

WEBサイトがリニューアルしました!

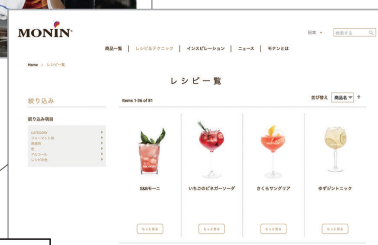
新商品の情報をいち早くお届けし、モナンを使ったレシピやドリンクの世界的なトレンドもチェックできます。「レスプリ・ド・モナン」も本サイトからお読みいただけます。



point 2 最新トレンドを紹介



モナンが各地で
キャッチした、
ドリンク制作の
ヒントになる世界の
トレンドを発信。



WEBサイトをcheck!

<https://www.monin.com/jp>

point 1 モナンを使ったレシピ公開中

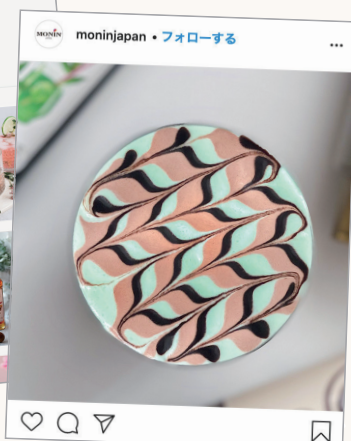
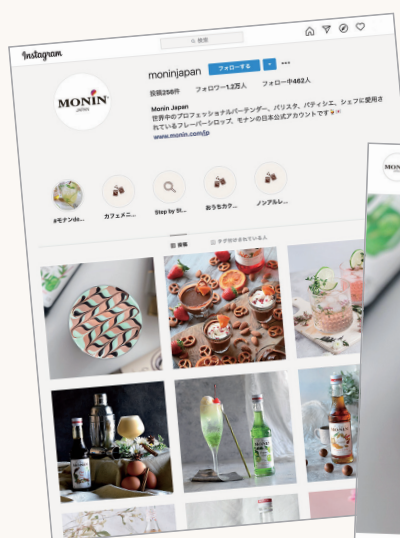
ご家庭で楽しめて飲食店の
メニュー制作にも役立つ
プロ考案のドリンクレシピが満載。

Instagram



#moninJapan

おうち時間が楽しくなりSNS映えも叶う
ドリンクアレンジや飾りつけをご紹介!



ご家庭で真似できるカラフルで
味わい豊かなドリンクの写真が充実。
他メーカーとコラボレーションした
ドリンクレシピやプレゼントキャンペーンの
情報もお見逃しなく。

フォローして
ストーリーズもcheck!

@moninJapan

