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®

2021 Spring Summer Vol.31

モナン フルーツミックスとは？

フルーツピューレをブレンドした果汁と果肉がしっかり感じられるドリンクベース。
季節を問わず瑞々しいフルーツの味わいを安定して再現でき、
カフェ、バー、ダイニング、居酒屋のドリンクやデザートメニューに幅広く活躍します。

フレッシュなフルーツの味わいを忠実に再現

果汁と果肉の割合が50%※と高く
フルーツの甘さや酸味をリアルに感じられ、
果肉や種の食感も楽しめます。

※あずき、レッドグレープフルーツは除く。

- ビーガン対応
- グルテンフリー
- 遺伝子組み換え不使用

1本あたり約60杯分
（15ml使用の場合）

安定した味わいを年間を通して提供可能

常温保存可能！
開封後賞味期限1ヵ月

天候などに味が左右されるフレッシュフルーツに代わり、
一番おいしい旬の味を常に提供できます。

オペレーションの効率化

指一本でキャップを開閉できる
使い勝手のいいボトルを採用し、
ポンプオペレーションが可能。
解凍の手間や加糖の必要がなく
サービスのスピードアップにも貢献！
（1プッシュ＝15ml）

Variation

お店やシーンで使い分けられる

カクテル／ノンアルコールカクテル／スムージー
デザート／ソーダ／レモネード／コーヒー／
ティー／フローズン etc...

Flavor Lineup

取り扱いフレーバーラインアップ

【1L】オレンジ/イチジク/洋ナシ/レッドグレープフルーツ/あずき/パイナップル
ユズ/ブルーベリー/ライチ/キウイ
ストロベリー/レッドベリー/ラズベリー
ピーチ/パッションフルーツ/マンゴー
バナナ/グリーンアップル
【500ml】ストロベリー/ピーチ/
パッションフルーツ/マンゴー

500ml

Cafe Lunch

［ カフェ・昼営業 ］

コーヒーや紅茶に**1〜2プッシュするだけ**でフレーバードリンクを創作でき、
誰でも均一の味わいに仕上げられるのでピークタイムにも重宝します。
鮮やかな色味と**種のツブツブ**がフレッシュ感を演出しSNS映えもクリア。
またフルーツの**食品ロス**と冷蔵庫の**省スペース**対策もばっちり!

ラテ（ホット・アイス）

STEP1 ▶ STEP2 ▶ STEP3

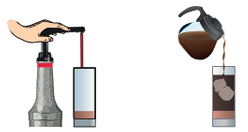
1プッシュ　コーヒー　ミルク

おすすめフレーバー

- あずき
- バナナ
- イチジク

コーヒー（ホット・アイス）

STEP1 ▶ STEP2



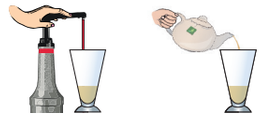
1プッシュ　コーヒー

おすすめフレーバー

- ピーチ
- マンゴー
- ストロベリー

ティー（ホット・アイス）

STEP1 ▶ STEP2



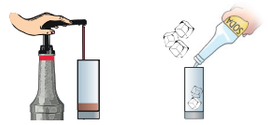
1プッシュ　ティー

おすすめフレーバー

- 洋ナシ
- オレンジ
- ユズ

ソフトドリンク

STEP1 ▶ STEP2



1プッシュ　氷＋ソーダ

おすすめフレーバー

- パッションフルーツ
- レッドグレープフルーツ
- キウイ

スムージー・フラッペ

STEP1 ▶ STEP2

2プッシュ　氷＋割り材

おすすめフレーバー

- ストロベリー
- ブルーベリー
- マンゴー

Topping

デザートにも使える!

カフェ向けのおすすめフレーバー

BANANA FRUIT MIX

モナン バナナ・フルーツミックス　1000ml

滑らかで厚みのある口当たりと甘さを感じる後味は、完熟バナナそのもの。
スムージー、ミルクシェーク、カクテル、温かいドリンクなどに
クリーミーなおいしさをプラスできます。

色調　ベージュ
味覚　クリーミーな味わいで香りまで完熟バナナを再現
用途例　コーヒー、ラテ、ミルクティー、スムージー、レモネード

smoothie バナナ スムージー
Banana Smoothie

- モナン バナナ・フルーツミックス …… 30ml
- ミルク …… 120ml
- モナン バニラ・フラッペベース …… 30g
- 氷 …… 180g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーに入れて撹拌する。
2. 氷を入れたグラスに注ぐ。

non alchol 抹茶バナナミルク
Matcha Banana Milk

- モナン バナナ・フルーツミックス …… 15ml
- ミルク …… 90ml
- 抹茶ウォーター（抹茶パウダー5g、水30mlを混ぜる） … 30ml

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにバナナ・フルーツミックスを入れる。
2. ミルクを入れてよくかき混ぜる。
3. 黄色と緑のレイヤーができるように
抹茶ウォーターを優しく注ぎ入れる。

non alchol バナナ クリーム パイ ラテ
Banana Cream Pie Latte

- モナン バナナ・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 …… 120ml
- エスプレッソ …… 30ml

〈作り方〉

1. グラスにバナナ・フルーツミックス、クレームブリュレ・シロップ、
ミルク、氷を入れてよくかき混ぜる。
2. エスプレッソを注ぐ。
3. ホイップクリーム、ドライバナナ、ラティストキャラメル・ソースをトッピングする。

non alchol バナナ レモネード
Banana Lemonade

- モナン バナナ・フルーツミックス …… 15ml
- モナン レモン・シロップ …… 5ml
- ソーダ …… 120ml

〈作り方〉

1. グラスにバナナ・フルーツミックス、
レモン・シロップ、氷を入れる。
2. ソーダを入れてよくかき混ぜる。

smoothie ラズベリー バナナ スムージー
Raspberry Banana Smoothie

- モナン バナナ・フルーツミックス …… 15ml
- モナン ラズベリー・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 …… 180g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーに入れて撹拌する。
2. 氷を入れたグラスにスムージーを注ぎ、
ラズベリーとバナナをトッピングする。

Dinning

［ ダイニング・居酒屋 ］

混雑時でもスピードが重視される、**ダイニングや居酒屋のニーズにもマッチ**するのがフルーツミックスの強み。経験を問わず**誰でも早く、簡単に安定した味わい**のドリンクを作れて、フルーツミックス1本でメニューのバリエーションを増やせます。

PICK UP
おすすめフレーバー

ユズ／オレンジ／イチジク／レッドグレープフルーツ

BASIC
基本の作り方

カクテル

STEP1
フルーツミックス
15ml（1プッシュ）
＋氷

STEP2
お酒／40ml
〔 焼酎、ウイスキー
ウォッカなど 〕

STEP3
割り材／120ml
〔 ソーダ、ジンジャー
エール、ジュースなど 〕

ノンアルコールカクテル

STEP1
フルーツミックス
15ml（1プッシュ）
＋氷

STEP2
割り材／160ml
〔 ソーダ、ジンジャー
エール、ジュースなど 〕

1フレーバーでメニューの種類をこんなに増やせる！

例えば、ハイボールやビールといった既存メニューに「ユズ・フルーツミックス」をプラスすると、フルーティーで女性にも飲みやすい**おしゃれなアルコールドリンクが完成！**
ノンアルコールドリンクのアレンジにも重宝します。

《ユズ・フルーツミックス》

ユズジントニック

ユズハイボール

ユズモヒート

ユズサワー

ユズビアー

ユズサングリア

他にも

- レモネード
- モクテル
- スパークリングワイン
- ワイン
- フローズン
- デザートのトッピング

などに

BAR

バーのカクテルをもっと自由で豊かに

フルーツミックスを使えば女性に人気の**フルーツカクテルや、**
フルーツを使ったノンアルコールカクテルをもっと簡単に提供できます。
イチジクや洋ナシなどの珍しいフレーバーも手軽に使えて**メニュー展開が自在に!**

無花果のバニラアレキサンダー *Fig Vanilla Alexander*

- モナン イチジク・フルーツミックス …… 10ml
- モナン バニラ・シロップ …… 5ml
- ブランデー …… 35ml
- カカオリキュール …… 20ml
- 生クリーム …… 15ml
- パルミジャーノレッジャーノ、ナツメグ … 適量

作り方

1. パルミジャーノレッジャーノ、ナツメグを合わせたものをカクテルグラスの縁につける。
2. すべての材料をシェークして濾し器を通してグラスに注ぐ。

ピンクパパダイキリ *Pink Papa Daiquiri*

- モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス …… 30ml
- ホワイトラム …… 60ml
- フレッシュライムジュース …… 20ml
- マラスキーノチェリー・リキュール …… 10ml
- 氷 …… 適量

作り方

すべての材料をブレンダーに入れて撹拌してグラスに注ぐ。お好みでグレープフルーツを添える。

洋ナシのピスコサワー *Pear Pisco Sour*

- モナン 洋ナシ・フルーツミックス …… 15ml
- ピスコ …… 50ml
- フレッシュライムジュース …… 15ml
- 卵白 …… 1個
- ビターズ …… 3dash
- シナモンパウダー …… 適量

作り方

1. ビターズ以外の材料をシェーカーに入れてドライシェークし、次に氷を入れてシェークする。
2. 濾し器を通してグラスに注ぐ。
3. ビターズを垂らしてシナモンパウダーを振りかける。

DESSERT

デザートに果肉感と華やかさを簡単プラス

フルーツミックスはドリンクだけでなく、**デザートのグレードアップ**もお手の物。
ポンプから直接デザートにトッピングできて、瑞々しい**フルーツの味わいと果肉の食感、**
見た目の華やかさをプラスできます。

Delicious!

パフェの香りづけに

Very easy!

クレープにかけて

バリスタ考案!

モナンを使ったコーヒーカクテル

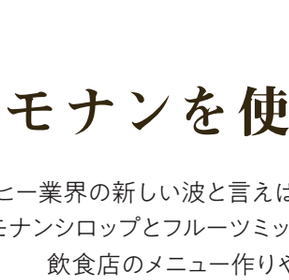
コーヒー業界の新しい波と言えば「コーヒーカクテル」。4人の実力派バリスタが使ってみたい
モナンシロップとフルーツミックスを選び、新感覚のコーヒーカクテルを創作しました。
飲食店のメニュー作りやおうち時間を彩るドリンクの参考にしてください。

01 Nostalgic Bubble Soda

ノスタルジック バブル ソーダ

Barista
YUTA NAMEKAWA

私はカクテルを作る際に素材を大切にしています。コンセプトに重きを置いて作り始めることもありますし、素材からインスピレーションを受けることもあります。このモナン バブルガム・シロップをテイスティングしたときに蘇ったのは、幼少時に駄菓子屋で食べたお菓子の味でした。そこでこのシロップを使い、幼少時に飲んだコーラのような味わいをコーヒーカクテルで表現しようと思い、完成したのが「Nostalgic Bubble Soda」です。



Profile
滑川 裕大

焙煎士。大学卒業後、英語教師としてオーストラリアに留学。留学中オーストラリアのコーヒーカルチャーに触発され、帰国後はコーヒー会社に入社。現在は焙煎のセミナーやコーヒーカクテルのイベントを中心に活動。

ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ
チャンピオンシップ 2018　6位入賞／
ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ
チャンピオンシップ 2019/2020　5位入賞

【材料】

- モナン バブルガム・シロップ …… 10ml
- プラナチャイインフューズドウォッカ …… 20ml
  （プラナチャイ20gにウォッカ60gを合わせて1日漬け込み濾し器で濾す）
- エスプレッソ（ブラジル）
  （または濃いめのアイスコーヒー） …… 30ml
- ソーダ …… 適量

02 Osmanthus Floral Espresso Martini

金木犀のフローラルエスプレッソマティーニ

Barista
KYOUHEI TANAKA

コーヒー好きが一目置く華やかな味わいのコーヒー豆「ゲイシャ」。そのフレーバーに合うように独自にカスタマイズしたジンを合わせ、キンモクセイ・シロップでゲイシャのフローラル感を一層引き出した一杯。コーヒーカクテルから季節を感じていただきたくて開発しました。

Profile
田中 恭平

コーヒー抽出のプロフェッショナルと、サービスマンの顔も併せ持つ「バリスタ」という職業の魅力に惹かれて6年前に他業種から転職。

ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ
チャンピオンシップ 2019/2020　優勝

【材料】

- モナン キンモクセイ・シロップ …… 5ml〜10ml
- ゲイシャエスプレッソ …… 45g
- ショリゲルジン …… 25ml

Unlimited Coffee Bar

Unlimitedは、直訳すると「限りのない」「制限のない」という意味。スペシャリティコーヒーやバリスタに秘められた無限の可能性を信じ、その可能性を拡げ、生産者・ロースター・バリスタの手から創り出される多様な味覚体験をより多くの方とシェアしていきたいと考えています。

東京都墨田区業平1-18-2
http://www.unlimitedcoffeeroasters.com/bar.html

03 New York sour
ニューヨーク サワー

Barista
AKIRA ZUSHI

フロートした赤ワインのグラデーションが印象的なニューヨークサワーのツイストカクテル。材料にユズと檜を使っているのはニューヨークと入浴を掛け合わせた遊び心によるもの。クリアなビジュアルに仕上げ、コーヒーとバーボンのマリアージュに加えて、見た目の美しさにもこだわった一杯です。

【材料】 ※分量非公開

- コールドブリュー
- ミルクブリューコーヒー
- バーボン
- モナン ラズベリー・シロップ
- クエン酸
- ローストユズシード
- 檜

Profile
圖師 聡

2003年よりバリスタとしての人生をスタート。いくつかの店舗を経て2013年から2020年まで「クラブハリエ」(滋賀)に、2020年4月より「KOFFEE MAMEYA」(東京)に籍を移し今に至る。

ジャパンバリスタチャンピオンシップ 2009 セミファイナリスト／ジャパンコーヒーイングッドスピリッツチャンピオンシップ 2018 優勝／ワールドコーヒーイングッドスピリッツチャンピオンシップ 2018 出場／ジャパンコーヒーイングッドスピリッツチャンピオンシップ 2019 優勝／ワールドコーヒーイングッドスピリッツチャンピオンシップ 2019 出場

KOFFEE MAMEYA kakeru

最良の豆と調理＝抽出、一流の接客でもてなす、グランメゾンのような非日常体験の場。コーヒーカクテルとの新しい出会いや、抽出方法の異なる数種のコーヒーが飲める「コース」も楽しめ、コーヒーの奥深さと豊かな味わいをじっくり堪能できます。席はカウンター席のみ、予約優先。

東京都江東区平野2-16-14
https://www.instagram.com/koffee_mameya_kakeru/?hl=ja

04 Origin's
オリジンズ

Barista
ATSUSHI NOMOTO

イチジクと非常に相性が良かったドライジンを組み合わせ、キュラソー、レモン汁、エチオピアの酸で味をまとめ上げました。コーヒーの起源であるエチオピアの豆、そしてギリシャ神話で禁断の果実と称され、言わば人類の起源とも言える果実がイチジク。この二つを使用していることから"origin's"と名づけました。

【材料】

- モナン イチジク・フルーツミックス …… 30ml
- ドライジン …… 30ml
- ホワイトキュラソー …… 15ml
- レモンジュース …… 5ml
- エチオピア 水出しコーヒー …… 20ml
- イチジク …… 1/4カット

Profile
農本 篤

バーで経験を積んだ後にカフェ系専門学校に入学し、主にコーヒーやバリスタの技術を学ぶ。2020年3月に専門学校を卒業。その後、「EMBANKMENT Coffee」にてバリスタとして勤務。昨年coffee & spirits BESSを開業し、現在に至る。

モナンコーヒーチャレンジカップ 2019 優勝(在学中)／ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ チャンピオンシップ 2019/2020 3位入賞

coffee & spirits BESS

2020年12月にオープン。ライトローストのコーヒーのみを取り扱い、コーヒーの持つ瑞々しい酸味や、まろやかな甘みを最大限に活かしたカクテルを提供しています。地域密着型の店を目指し、地元の街にもスペシャルティーコーヒーを普及させたいと思っています。

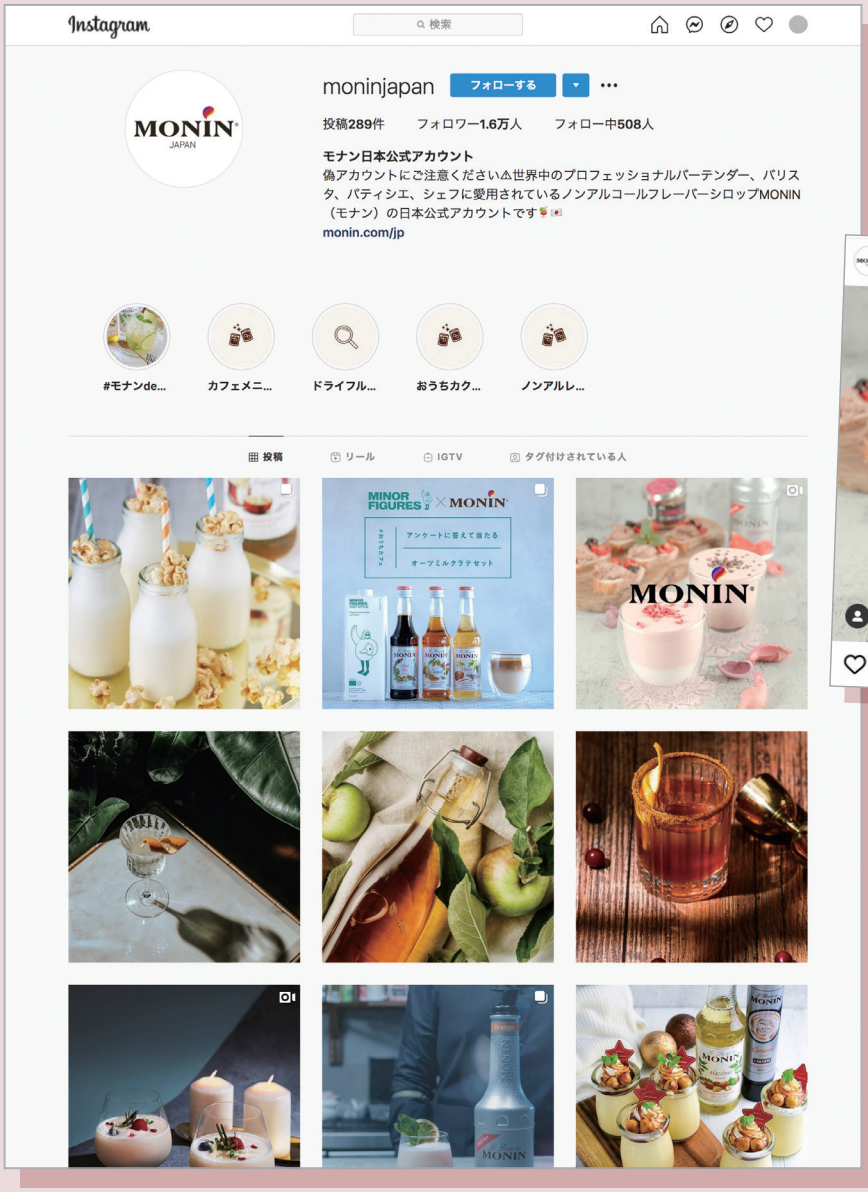
大阪府大東市明美の里町16-21
https://www.instagram.com/coffee_and_spirits_bess/?hl=ja

\ check /

情報が盛りだくさん！
モナンの公式 Instagramをチェック！

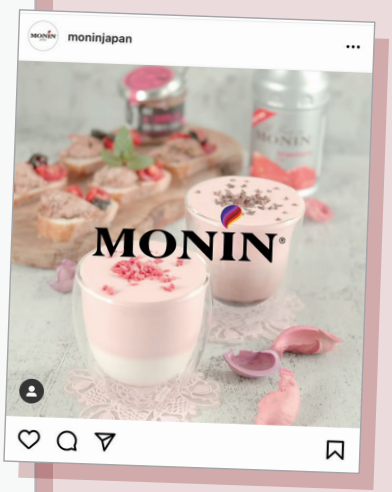
#moninjapan

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。



新メニューの参考に！

シーンに合わせたデコレーションや
レシピを多数掲載しています！
自分好みにアレンジしたり
新メニューの開発に活用ください！



follow us

ストーリーズ
も要チェック！

@moninjapan

NICHIFUTSU BOEKI
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サイプレス心斎橋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