

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

2022 Vol. 34

Autumn Winter





Williams Pear Fruit Mix 1L



モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス

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い、
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、アイスティー ジュース、料理、デザート



Non alcohol

Pear Citrus Tea Soda

洋ナシのシトラスティーソーダ

- ・モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 10ml
- ・モナン ユズ・フルーツミックス 10ml
- ・ソーダ 80ml
- ・アイスティー 60ml

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックスを入れる。
2. 少量のソーダを注ぎ、よくかき混ぜて残りを注ぐ。
3. 氷を加えてアイスティーを注ぐ。
4. お好みでミントの葉を添える。



Non alcohol

Taste of fall Milk Tea

秋の味覚ミルクティー

- ・モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 10ml
- ・モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ 10ml
- ・アイスティー 100ml
- ・ミルク 60ml

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックス、シロップを入れる。
2. 氷を加えてアイスティー、ミルクを注ぎよくかき混ぜる。



Non alcohol

Pear Chocolate Frappe

ペア ショコラ フラッペ

- ・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 ダークチョコレート・ソース 15ml
- ・ミルク 120ml
- ・モナン バニラ・フラッペベース 30g
- ・氷 180g
- ・ホイップクリーム、ココアパウダー

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーで攪拌させてグラスに注ぐ。
2. ホイップクリームをトッピングして、ココアパウダーを振りかける。



Alcohol

French Spritzer

フレンチ スプリッツァー

- ・モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 15ml
- ・ブランデー 30ml
- ・ソーダ 120ml
- ・ライムスライス、レモンスライス

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックスとブランデーを入れてよくかき混ぜる。
2. 氷を加えてソーダを注ぎ、軽くかき混ぜる。
3. ライムスライス、レモンスライスを添える。



Alcohol

Apple Pear Car

アップル ペア カー

- ・モナン ウィリアムズペア(洋ナシ)・フルーツミックス 15ml
- ・カルヴァドス 35ml
- ・モナン トリプルセックキュラソウ・シロップ 10ml
- ・レモン果汁 20ml
- ・オレンジピール

〈作り方〉

1. すべての材料をシェークし、濾しながらグラスに注ぐ。
2. オレンジピールを絞りかける。



Fig Fruit Mix

1L

モナン イチジク・フルーツミックス

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



Non alcohol

Bitter Fig Soda

ビター フィグ ソーダ

- ・モナン イチジク・フルーツミックス 10ml
- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml
- ・オレンジスライス、ローズマリー

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックス、シロップを入れる。
2. 少量のソーダを注ぎよくかき混ぜる。
3. 氷を加えて残りのソーダを注ぐ。
4. オレンジスライス、ローズマリーを添える。



Non alcohol

Fig Butter Latte

フィグ バター ラテ

- ・モナン イチジク・フルーツミックス 10ml
- ・モナン バタースコッチ・シロップ 5ml
- ・ミルク 150ml
- ・エスプレッソ 1shot

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックス、シロップを入れる。
2. スチームしたミルクを注ぎ、エスプレッソを入れる。



seasonal recommend flavor / Autumn

Non alcohol

Floral Fig Tea Smoothie

フローラル フィグ ティー スムージー

- ・モナン イチジク・フルーツミックス 20ml
- ・モナン ラベンダー・シロップ 10ml
- ・アイスティー 120ml
- ・モナン ノンデ일리(プレーン)・フラッペベース 30g
- ・氷 180g
- ・モナン バタフライピー・シロップ 5ml
- ・エディブルフラワー

〈作り方〉

1. グラスにバタフライピー・シロップを入れる。
2. 残りの材料をブレンダーで攪拌させてグラスに注ぐ。
3. エディブルフラワーを添える。



Alcohol

Fig Fashioned

フィグ ファッションド

- ・モナン イチジク・フルーツミックス 10ml
- ・バーボンウイスキー 45ml
- ・ビターズ 3dash
- ・オレンジスライス 2枚
- ・オレンジスライス(デコレーション用)

〈作り方〉

1. すべての材料をシェークし、氷を入れたグラスに注ぐ。
2. オレンジスライスを添える。



Non alcohol

Autumn Sunset Squash

オータム サンセット スカッシュ

- ・モナン イチジク・フルーツミックス 10ml
- ・モナン ブラッドオレンジ・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml
- ・オレンジスライス

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックス、シロップを入れる。
2. 少量のソーダを注ぎ、よくかき混ぜて残りを注ぐ。
3. オレンジスライスを添える。





Fuji Red Apple Fruit Mix

1L

モナン フジリンゴ・ フルーツミックス

蜜をたっぷり蓄えたふじりんごの甘味と
ジューシーさをストレートに表現し、
程よい酸味も感じられさっぱりとした後味に仕上げました。

色調	ゴールドエンブラウン
味覚	フルーティーでフローラルな香りと、甘く後味に微かな酸味
用途例	カクテル、スムージー、紅茶、料理、デザート



seasonal recommend flavor / Winter

Non alcohol

White Apple Frappe

ホワイト アップル フラッペ

・モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
・モナン ホワイトチョコレート・ソース	15ml
・モナン バニラ・フラッペベース	30g
・ミルク	120ml
・氷	150g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーで約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。
3. お好みでホイップクリーム、ホワイトチョコレート・ソースをのせる。



Non alcohol

Apple Spice Tea

アップル スパイス ティー

・モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
・モナン ジンジャー・シロップ	5ml
・ホットティー	160ml

〈作り方〉

1. 耐熱カップにすべての材料を入れる。
2. お好みでドライフルーツ、スパイスを飾る。



Non alcohol

Apple Breeze

アップル ブリーズ

・モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
・克蘭ベリー・ジュース	150ml

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を入れて混ぜる。
2. お好みでレモンピール、アップルスライス、冷凍ベリーを飾る。



Non alcohol

Winter Green Tea

ウィンター グリーン ティー

・モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
・モナン ユズ・フルーツミックス	15ml
・ホットウォーター	240ml
・煎茶の茶葉	8g

〈作り方〉

1. 急須にすべての材料を入れて抽出する。
2. 耐熱グラスに注ぐ。
3. お好みでレモンピール、アップルスライスを飾る。



Alcohol

Apple Brandy Highball

アップル ブランデー ハイボール

・モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
・ブランデー	30ml
・ソーダ	120ml

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注いで混ぜる。
2. お好みでレモンライス、アップルスライス、ミントの葉を飾る。





Ginger Syrup

700ml

モナン ジンジャー・シロップ

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、
冬のメニュー作りをサポートします。

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스티ー



Non alcohol

Saratoga Baked Apple

サラトガ・ベイクド・アップル

- ・モナン ジンジャー・シロップ 10ml
- ・モナン アップルパイ・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml
- ・カットライム 1/8個

〈作り方〉

1. グラスにシロップ、氷を入れる。
2. ソーダを注ぐ。
3. お好みでカットライムを飾る。



Non alcohol

Butter Ginger Hot Cocoa

バター ジンジャー ホットココア

- ・モナン ジンジャー・シロップ 10ml
- ・モナン バタースコッチ・シロップ 10ml
- ・ホットココア 160ml

〈作り方〉

1. 耐熱カップにシロップを入れる。
2. ホットココアを注ぐ。
3. お好みでホイップクリーム、バタースコッチ・シロップ、ジンジャーパウダーをのせる。



seasonal recommend flavor / Winter



Non alcohol

Honey Ginger Hojicha Tea

はちみつ生姜ほうじ茶

- ・モナン ジンジャー・シロップ 15ml
- ・ほうじ茶 160ml
- ・はちみつ 5ml

〈作り方〉

1. 耐熱カップにシロップ、はちみつを入れる。
2. ほうじ茶を注ぐ。
3. お好みでシナモンスティック、ジンジャースライスを飾る。



Non alcohol

Yuzu Ginger Espresso Tonic

ユズ ジンジャー エスプレッソ トニック

- ・モナン ジンジャー・シロップ 5ml
- ・モナン ユズ・フルーツミックス 15ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・トニックウォーター 120ml

〈作り方〉

1. グラスにフルーツミックス、シロップ、氷を入れる。
2. トニックウォーターを注ぐ。
3. エスプレッソを注ぐ。
4. お好みでレモンスライス、ジンジャースライスを飾る。



Alcohol

Holiday Kitty

ホリデー・キティ

- ・モナン ジンジャー・シロップ 20ml
- ・赤ワイン 80ml
- ・ソーダ 80ml
- ・冷凍ベリー 適量

〈作り方〉

1. グラスにシロップ、冷凍ベリーを入れて潰しなじませる。
2. 氷を入れてソーダを注ぐ。
3. 赤ワインを注ぐ。
4. お好みでオレンジスライス、ジンジャースライスを飾る。

Dessert special feature

【デザート特集】

ノンアルコールのモナンシロップは、リキュールの香りがしないのでデザートにも使いやすいのが魅力。約100種類のフレーバーから選べて、砂糖の代わりとして甘さと彩りもプラスできます。



× Panna cotta

Flavor:
モナン ストロベリー・シロップ

『ベリーのジュレとふるふるパンナコッタ』

●パンナコッタ

☆牛乳 …………… 200g
☆生クリーム …………… 200g
☆きび砂糖 …………… 大さじ3
粉ゼラチン …………… 4g
イチゴ(飾り用) …………… 2個

●トッピング

デコレーション用フルーツ

〈作り方〉

1. パンナコッタは☆の材料を小鍋に入れて、沸騰する手前まで加熱したら粉ゼラチンを加えて混ぜる。お好みでスライスしたイチゴをグラスに貼り付ける。粗熱が取れたらグラスに入れて冷蔵庫で約3時間冷やす。
2. ベリーのジュレは、冷凍ラズベリーを解凍しミキサーで細かくして網で漉す。
3. 次に小鍋に2とシロップを入れて沸騰する手前で火を止め、粉ゼラチンを入れて溶かす。レモン汁を加えて冷まし、1の容器に流し入れて固まるまで再度冷蔵庫で冷やす。お好みでフルーツをデコレーションする。

●ベリーのジュレ

冷凍ラズベリー …………… 200g
モナン ストロベリー・シロップ …… 80g
レモン汁 …………… 小さじ2
粉ゼラチン …………… 2g

『ほんのりバラ香るチョコブラウニー』

W.252×D.188×H.48 mm (または15cmスクエア)

薄力粉 …………… 50g ☆チョコレート …………… 100g
グラニュー糖 …………… 50g ☆バター …………… 70g
卵 …………… 2個 ☆モナン ローズ・シロップ …… 40g
アーモンド、クルミなど
お好みのナッツ類 …………… 少量

〈準備〉

- ・材料は常温に戻しておく。
- ・薄力粉はふるっておく。
- ・オーブンは予熱170度にしておく。
- ・☆のチョコレート、バター、シロップを合わせて湯煎しながら溶かしておく。
- ・型にオーブンペーパーを敷いておく。

〈作り方〉

1. 卵を溶いてグラニュー糖を加え、空気を入れないようにホイッパーで混ぜる。
2. 1に合わせて溶かしておいた☆のチョコレート、バター、シロップを加えてホイッパーで混ぜ合わせる。
3. ふるっおいた薄力粉を再びふるいながら2に加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
4. オーブンペーパーを敷いておいた型に流し入れ、表面を平にならす。お好みでナッツをのせる。
5. 170度に予熱したオーブンで20分焼き、紙ごと網に出して予熱を取る。一晩寝かすと生地が落ち着いてしっとり仕上がる。



Brownie ×

Flavor:
モナン ローズ・シロップ



× Cookie

Flavor:
モナン バニラ・シロップ

『バニラ搾り出しクッキー』

バター …………… 80g 薄力粉 …………… 90g
砂糖 …………… 30g モナン バニラ・シロップ …… 15g
全卵 …………… 20g

〈準備〉

- ・材料は常温に戻しておく。
- ・卵を割りほぐす。
- ・薄力粉はふるっておく。

〈作り方〉

1. 常温に戻して柔らかくなったバターを、ヘラで練り潰してさらに柔らかく滑らかにする。
2. 砂糖を加え、混ぜてなじませる。
3. 卵を生地に混ぜ合わせる。
4. ふるっおいた薄力粉を加えてヘラで混ぜる。粉がなじんだらシロップを加えて混ぜ合わせる。
5. 絞り金をつけた絞り袋に生地を入れ、天板にハートや丸など好みの形に搾り出す。170度に予熱しておいたオーブンで10分焼く。
6. 焼き上がったらオーブンを止める。天板ごと少しの間オーブンの中に置き、予熱で水分を飛ばす。
7. お好みでクッキーにアイシングやトッピングをのせる。

『チョコミントムース』

●グリーンミントゼリー

水 …………… 150g
モナン グリーンミント・シロップ …… 60g
板ゼラチン
(または粉ゼラチン) …………… 4g

●ホワイトチョコレートムース

クリームチーズ …………… 50g
グラニュー糖 …………… 20g
ホワイトチョコレート …… 60g
牛乳 …………… 110g
板ゼラチン …………… 4g
生クリーム …………… 100g
板チョコ …………… 適量

〈作り方:グリーンミントゼリー〉

1. 板ゼラチンを水でふやかす。粉ゼラチンを使う場合は20gの水でふやかす。
2. 水とシロップを合わせて600Wのレンジで約30秒温める。まだ冷たければ追加で温める。
3. 2にふやかしたゼラチンを入れて溶かす。
4. タッパーなどに入れて固まるまで冷やす。

〈作り方:ホワイトチョコレートムース(ゼリーが固まった後で作る)〉

1. 板ゼラチンを水でふやかす。
2. 作っておいたグリーンミントゼリーをクラッシュしてグラスに入れる。
3. ホワイトチョコレートと牛乳を合わせて湯煎にかける。
4. クリームチーズを600Wのレンジで約20秒温める。
5. 4にグラニュー糖を加え、溶かしたホワイトチョコレートも少しずつ加える。ふやかしたゼラチンも加えて溶かす。
6. 生クリームを6分立てに泡立てる。
7. 5と生クリームを合わせたら準備していたグラスに注ぐ。
8. お好みで刻んだ板チョコを散らす。



Mousse ×

Flavor:
モナン グリーンミント・シロップ



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、日本とアメリカで活躍するふたりの開発者に話をうかがいました。



Japan Funato Yusuke

船戸 佑輔

ビバレッジイノベーションディレクター。都内の五つ星ホテルのバーでバーテンダーとして7年勤務。「サプライズにつながるアイデアを提供したい」という思いを胸に、現在モナンを使用したドリンクの開発を担当。



Q.1 | 現在の仕事を教えてください。

東日本エリアの外食産業に向けて、ドリンクのメニュー開発を行っています。自分のこだわりを前面に出すより、お客様の要望を聞いて柔軟に対応できる“御用聞き”でありたいと思っています。メニュー開発で特に意識しているのは、お店でそのドリンクを誰が作るかです。アルバイトスタッフとバーテンダーでは技術が違いますし、お店によって使える道具も異なります。ブレンダーやバーグッズが無ければ使用せずに作成できるレシピにするなど、お客様に寄り添う提案を心掛けています。

Q.2 | どんなときにやりがいを感じますか？

ホテルバーテンダー時代、自分に一番合っていると感じたのがメニュー開発でした。「クリスマスディナーに合うカクテルを」といった課題に対し、クリエイティブに作業していくのは心弾むものがありました。BIDになった今は居酒屋、カフェ、バー、レストラン、そして大型チェーン店や個人店に至るまで、様々なところで開発にトライできることにやりがいを感じています。その際、豊富なフレーバーを掛け合わせて味のバリエーションを無限に広げられるモナンは、開発者にとっても魅力的な素材。新商品が出るたびにワクワクします。またアルコールとノンアルコールに対応し、選択肢を提案できることは付加価値になると思います。

Q.3 | レシピのインスピレーションの源は？

スーパーやコンビニの商品、SNSの情報を参考にする他、飲食以外の業界からもトレンドを探してメニュー開発に生かしています。例えば最近は各企業がSDGsに取り組んでいますが、パイナップルの皮を使ってTシャツを作るあるアパレル企業の取り組みに注目。それをヒントにフルーツなどの不可食部分をグラスや、飾りつけに加工して再利用する方法を見出しました。普段廃棄しているものを使ってドリンクをおいしく、見た目も美しく昇華させていくのが楽しいです。サステナブルを謳うことでメニューを頼むお客様側はSDGsに貢献している意識が持てます。SDGsはドリンク開発においても注目しているテーマです。

Q.4 | トrendを取り入れるときのポイントは？

今年になって研修で訪れたマレーシアで、ラグジュアリーなレストランに行くとよく目にしたノンアルコールドリンクがローズミルクでした。しかし香りが強くそのままでは日本人に受け入れられません。海外のトレンドを日本に輸入するときは、日本人が持つ繊細な五感や、複雑さを好む嗜好に合う素材の活かし方を心掛けています。ローズミルクならメイン素材を引き立てるエッセンスとして使い、イチゴとミルクに少量加えて「イチゴのローズミルク」のようにするといいと思います。

Q.5 | 好きなモナン製品を教えてください。

スパイシーなジンジャー・シロップは、ドリンクの味を引き締め、複雑さも表現できる優れ物。味の主役になるシロップですが、私は副材料としてメイン素材を引き立てる使い方をおすすめします。最近はノンアルコールドリンクが人気なので、ソフトドリンクと差別化したいときにジンジャーのようなスパイシーなテイストを使うと付加価値がアップ。またジンジャーエールの代わりに使用する事で刺激的で大人っぽい味わいになったりと、すでにレシピが完成されたカクテルもよりプレミアムな味に上げることができます。



Favorite
Flavor

モナン
ジンジャー・シロップ

700ml

RECOMMENDED RECIPE

モナン ジンジャー・シロップを使ったおすすめレシピ

Non alcohol



ハニー・ソテー・ カプチーノ

Honey Saute Cappuccino

モナン ジンジャー・シロップ	……	10ml
はちみつ	……………	10ml
バター	……………	1欠片
フォームミルク	……………	120ml
エスプレッソ	……………	30ml

〈作り方〉

1. カップにシロップ、はちみつ、エスプレッソを入れて混ぜ合わせる。
2. フォームミルクを注ぐ。
3. バターをのせてバーナーで炙る。

Alcohol



SASHIMI・ マルガリータ

SASHIMI Margarita

モナン ジンジャー・シロップ	……	10ml
テキーラ	……………	30ml
コアントロー	……………	10ml
すだちジュース	……………	10ml
ワサビ	……………	10ml

〈飾り付け〉

醤油と塩のグラスリム／大葉

〈作り方〉

1. 醤油を使って塩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グラスに注ぐ。
3. 大葉を添える。刺身と一緒に提供する。

Alcohol



スパイシーマンゴーの モスコミュール

Spicy Mango Moscow Mule

モナン ジンジャー・シロップ	……	10ml
モナンマンゴー・フルーツミックス	…	15ml
ウォッカ	……………	30ml
ライムスライス	……………	1枚
鷹の爪	……………	1本
ソーダ	……………	160ml

〈飾り付け〉

151ラムで火をつけたローズマリー

〈作り方〉

1. グラスにウォッカ、フルーツミックス、ライムスライス、鷹の爪を入れて軽く潰す。
2. 氷を入れてソーダを注ぐ。
3. 151ラムで火をつけたローズマリーを添える。

Beverage Innovation Director Interview



America

Angela Thompson

アンジェラ トンプソン

ビバレッジイノベーションディレクター。バーテンダー、トレーナー、サーバー、マネージャー、コックとして25年間ホスピタリティー業界に従事。現在はモナンのアメリカ本社でビバレッジ開発を行う。



Q.1 | 現在の仕事を教えてください。

私はモナンのアメリカ本社のあるフロリダ州クリアウォーターでビバレッジイノベーションディレクターとして働いています。営業チームとマーケティングチームをサポートしながら、コーヒーハウスをはじめクイックサービスから高級店まであらゆるタイプのレストラン、バーやラウンジ、ホテルなど幅広い業種のお客様と取引させていただいています。コーヒー、スムージー、ソーダ、そして高級カクテルまで網羅した多彩な開発プロジェクトがあり、いくつかの部署と密接に連携しながらお客様を中心に据えて最新のトレンドを確実に取り入れるようにしています。

Q.2 | この仕事に喜びを感じるときは？

仲間と一緒に働けることが楽しく、彼らが品質に注ぐ情熱に刺激を受けています。そして毎日のように新しい技術や技能を学ぶ機会があり、それをお客様やチームと共有できることに喜びを感じています。開発プロジェクトはどれもユニークで、私はこの仕事の多様性に気に入っています。

Q.3 | レシピのインスピレーションの源は？

まずお客様がリクエストされたドリンクについてリサーチし、何を作るべきか考えをまとめるところから始まります。レシピのアイデアは料理やアートの世界からヒントをもらい、色、ハーブ、フレーバーなどからインスピレーションを得ています。私の場合、寝ている間も創作活動は止まりません。夢がヒントになることがあるのでいつも夢を書き留めるようにしています。またお客様やスタッフにとって操作性の良さはとても重要です。だから常に作りやすさを念頭に置いてレシピ開発に臨んでいます。

Q.4 | アメリカで最も注目されているトレンドとは？

コラーゲン、ビタミン、プロバイオティクスなどにフォーカスした機能性飲料が登場し、「体に良い」飲み物を実現するための新しく興味深い手段として注目を集めています。また低アルコールや蒸留酒を使わないミキサー(割材)も人気で、アルコールフリーのバーが全米でいくつもオープンしているようです。

Q.5 | 好きなモナン製品を教えてください。

私がよく使うフレーバーはハイビスカス・シロップで、カクテルやノンアルコール飲料にも適した土の香りと深みのある味わいが気に入っています。他のモナン製品とも合わせやすいシロップです。使い方としては、ベリー系のフレーバーや甘い香りの製品と組み合わせて少量使うと素晴らしいバランスが生まれ、色合いも鮮やか。またブラックティー、カモミールティー、アールグレイやグリーンティーに加えれば甘くなり過ぎず豊かな味わいに仕上がります。



Favorite Flavor

モナン ハイビスカス・シロップ

700ml

RECOMMENDED RECIPE

モナン ハイビスカス・シロップを使ったおすすめレシピ

Alcohol



ハイビスカス ブルバルディエ

Hibiscus Boulevardier

バーボン 40ml
ファットウォッシュドカンパリ® ... 30ml
スイートベルモット 20ml

モナン
ハイビスカス・シロップ 15ml

※ファットウォッシュドカンパリ®
密閉容器にココナッツオイル1カップとカンパリ3カップを入れ、よくかき混ぜてから冷凍庫で1時間冷やす。

〈作り方〉

1. グラスいっぱいには氷を入れる。
2. ミキシンググラスの2/3まで氷を入れて、材料を表示順に入れる。
3. よくかき混ぜて冷やし、氷を入れたグラスに濾しながら注ぐ。
4. 飾り付けをする。

Alcohol



ガーデン ストリート パローマ

Garden Street Paloma

テキーラ 45ml
アペロール アペリティフ 15ml
モナン
ハイビスカス・シロップ 20ml
フレッシュレモンジュース 15ml
グレープフルーツソーダ 60ml

〈作り方〉

1. グラスいっぱいには氷を入れる。
2. ミキシンググラスの2/3まで氷を入れて、グレープフルーツソーダ以外の材料を表示順に注ぐ。
3. キャップをしてシェークし、氷を入れたサービンググラスに濾しながら注ぐ。
4. グレープフルーツソーダを注ぐ。
5. ガーニッシュを添える。

Non alcohol



ブルーミング ソーダ

Blooming Soda

モナン
ハイビスカス・シロップ 30ml
フレッシュサワーミックス 30ml
(モナンシュガー・シロップ、ライムジュース、レモンジュース、水を1/4ずつ入れたもの)
パイナップルジュース 15ml
ソーダ 90ml

〈作り方〉

1. グラスいっぱいには氷を入れる。
2. ミキシンググラスの2/3まで氷を入れて、ソーダ以外の材料を表示順に注ぐ。
3. キャップをしてシェークし、氷を入れたグラスに濾しながら注ぐ。
4. ソーダを注ぐ。
5. ガーニッシュを添える。

L'ESPRIT DE MONIN®

レスプリ・ド・モナン

2022 Vol. 34

Autumn Winter



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