

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

2023 Vol. 35

Spring Summer





# Caribbean Syrup

700ML



## モナン カリビアンラム・シロップ

まろやかに熟成されたラムを感じさせるフレーバー。  
ノンアルコールドリンクにも深みや複雑さが生まれ、  
ラムの甘い芳香も楽しめて満足感のあるリッチなドリンクを提供できます。

- 色調** 琥珀色
- 味覚** 程よく熟成が進んだまろやかなラムのような味わい
- 用途例** カクテル、ソーダ、レモネード、スムージー、アイ스티ー



Non alcohol

## Virgin Frozen Daiquiri バージン フローズン ダイキリ

ノンアルコールなのにラムの豊かなコクが感じられ、  
口の中にふくよかな余韻が残るのもカリビアン・シロップの成せる技。  
甘いだけでなく奥行きのある味わいを楽しめます。

- ・モナン カリビアン・シロップ ..... 15ml
- ・モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース ..... 30g
- ・ミネラルウォーター ..... 120ml
- ・氷(使用カップ一杯分) ..... 150g

- 〈作り方〉
1. すべての材料をブレンダーに入れ、約30秒攪拌する。
  2. グラスに盛りつけ、お好みでカットライムを飾る。



Non alcohol

## Rum de Cocoa ラム・ド・ココア

甘さの中にラムのフレーバーがほんのり感じられる  
大人のココアドリンク。  
甘すぎないので食後の一杯や、ココアの優しい香りに包まれて  
一息つくティータイムにもおすすめ。

- ・モナン カリビアン・シロップ ..... 15ml
- ・ココア ..... 150ml

- 〈作り方〉
1. グラスにすべての材料を注ぐ。



Non alcohol

## Rum Latte ラム・ラテ

エスプレッソの苦味にラムの甘さとコクがマッチし、  
重なり合う味のハーモニーが楽しめます。味わいの層を  
ミルクが優しく包み込み、プレミアムなラテに仕上げました。

- ・モナン カリビアン・シロップ ..... 15ml
- ・エスプレッソ ..... 30ml
- ・ミルク ..... 120ml

- 〈作り方〉
1. 耐熱カップにシロップを注ぐ。
  2. エスプレッソを抽出する。
  3. スチームしたミルクを注ぎ、  
お好みでホイップクリームと挽いたコーヒー豆を飾る。



Non alcohol

## Virgin Cuba Libre バージン キューバリブレ

ラムベースの定番カクテル、キューバリブレを  
ノンアルコールにアレンジ。  
カラメルのようなラムの味わいを再現し、  
爽快な喉越しもキューバリブレそのもの。

- ・モナン カリビアン・シロップ ..... 15ml
- ・コーラ ..... 150ml
- ・カットライム ..... 1/8個

- 〈作り方〉
1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注ぐ。



Non alcohol

## Virgin Rum Driver バージン ラム ドライバー

ノンアルコールで飲みやすいのに、  
ほのかにラムが感じられてまるでカクテルのよう。  
オレンジの甘酸っぱさにラムのコクが溶けあい、  
深みと余韻のある味わいに仕上げました。

- ・モナン カリビアン・シロップ ..... 15ml
- ・オレンジジュース ..... 150ml

- 〈作り方〉
1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注ぐ。
  2. お好みでミントの葉、ライムスライスを飾る。



# Smoked Oak Syrup

700ML



## モナン スモークドオーク・シロップ

オークの燻製香がにおい立ち、香り高いウイスキーを思わせるシロップ。樽の中で熟成したウイスキーのような甘さとほろ苦さがドリンクの味に奥行きを与え、豊かな香りもプラスします。

- 色調** 黄金色
- 味覚** スモーキーで厚みのあるウイスキーのような味わい
- 用途例** カクテル、モクテル、アイ스티ー、レモネード



Non alcohol

## Toasted Lemon Tea

### 香ばしいレモンティー

鼻に抜けるスモーキーな香りに意表がつかれるレモンティー。スモークドオーク・シロップを使うことで香ばしさが増し、その後からレモンの酸味が清々しく広がります。

- ・モナン スモークドオーク・シロップ ..... 15ml
- ・モナン レモン・シロップ ..... 10ml
- ・ブラックティー ..... 160ml
- ・レモンスライス

〈作り方〉

1. グラスにシロップ2種類を入れる。
2. 氷を加えてブラックティーを注ぎかき混ぜる。
3. レモンスライスを添える。



Non alcohol

## Baked Hoji Tea Latte

### ベイクドほうじ茶ラテ

ほうじ茶にスモーキーな燻製香がプラスされ、心が落ち着く深みのある味わいに癒されます。気温が高い季節にぴったりのさらりと軽いオーツミルクの飲み心地も魅力です。

- ・モナン スモークドオーク・シロップ ..... 15ml
- ・オーツミルク ..... 100ml
- ・ほうじ茶(濃いめ) ..... 60ml

〈作り方〉

1. グラスにシロップを入れる。
2. 氷を加えてミルクを注ぎかき混ぜる。
3. ほうじ茶を静かに注ぐ。



Non alcohol

## Woody Frozen Mojito

### ウッディー フローズン モヒート

爽やかなモヒートのフレーバーに、燻製香とウイスキーのコクが加わりオリジナリティ豊かな一杯に。爽快感と複雑さを両方楽しめる新感覚のフローズンモヒートです。

- ・モナン スモークドオーク・シロップ ..... 10ml
- ・モナン モヒートミント・シロップ ..... 15ml
- ・モナン コーディアルライム果汁 ..... 5ml
- ・水 ..... 120ml
- ・ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース ..... 20g
- ・氷 ..... 180g ・ミント

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーに入れて攪拌させる。
2. グラスに注ぎ、ミントを添える。



Alcohol

## Smoked Moscow Mule

### スモークド モスコミュール

スモーキーなファーストタッチでモスコミュールのイメージが一新され、トラディショナルカクテルに驚きを添えて提供できます。味と香りにふくらみがあり、長く残る余韻も楽しめます。

- ・モナン スモークドオーク・シロップ ..... 10ml
- ・ウォッカ ..... 40ml
- ・ジンジャエール ..... 120ml ・ライム ..... 1/6個

〈作り方〉

1. グラスにシロップ、ウォッカを注ぎ、ライムを絞り入れる。
2. 氷を加えてステアする。
3. ジンジャエールを注ぎ、軽く混ぜる。



Alcohol

## Smoked Whisky Sour

### スモークド ウイスキー サワー

バーボンウイスキーにスモーキーな香りをまわせることで、ウイスキーサワーがより芳醇な一杯にレベルアップ。卵白を使いまろやかに飲みやすく仕上げています。

- ・モナン スモークドオーク・シロップ ..... 15ml
- ・バーボンウイスキー ..... 50ml
- ・レモン果汁 ..... 15ml
- ・卵白 ..... 1個 ・ナツメグ

〈作り方〉

1. すべての材料をシェーカーに入れてドライシェイクする。
2. 氷を加えて再度シェイクする。
3. 濾しながらグラスに注ぎ、ナツメグを振りかける。

# MONIN BEST SYRUP モナンいちおしシロップ

## Kiwi Fruit Mix

### モナン キウイ・フルーツミックス 1L

すりつぶしたキウイのようで、種の食感やジューシーな甘さの中に爽やかな酸味も感じられます。フレッシュなキウイの果実感を簡単に表現でき、ドリンクに留まらず料理のソースにも幅広く活躍します。

- 色調** フレッシュグリーン
- 味覚** 甘味と酸味のバランスがよくフレッシュな味わい
- 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



Alcohol or Non alcohol

### Kiwi Panaché キウイのパナシェ

- ・モナン キウイ・フルーツミックス ..... 15ml
- ・レモンジュース ..... 15ml
- ・ビールまたはノンアルコールビール ..... 160ml

〈作り方〉

1. 冷やしたグラスにすべての材料を入れて混ぜ合わせる。
2. カットキウイやミントの葉を添える。



Non alcohol

### Herbal Kiwi Punch ハーバル・キウイ パンチ

- ・モナン キウイ・フルーツミックス ..... 15ml
- ・ミントの葉 ..... 5~10枚
- ・レモンバーム ..... 1~2枚
- ・ローズマリー ..... 1本
- ・はちみつ ..... 10ml
- ・カットライム ..... 1/4個
- ・ソーダ ..... 160ml

〈作り方〉

1. グラスにソーダ以外の材料を入れて潰し、混ぜ合わせる。
2. グラスに氷を詰めてソーダを注ぎ、カットキウイやミントを添える。

Alcohol

### Juicy Kiwi Honey Highball ジューシー・キウイのはちみつ ハイボール

- ・モナン キウイ・フルーツミックス ..... 15ml
- ・はちみつ ..... 15ml
- ・ウイスキー ..... 45ml
- ・レモンまたはライムスライス ..... 1~2枚
- ・ソーダ ..... 90ml

〈作り方〉

1. グラスにソーダ以外の材料を入れてなじませる。
2. グラスに氷を詰め、ソーダを注ぎ混ぜ合わせる。



Non alcohol

### Fruit Vege Oats フルーツ・ベジ オーツ

- ・モナン キウイ・フルーツミックス ..... 15ml
- ・青汁(粉末)※抹茶パウダーでも可 ..... 15g
- ・オーツミルク※豆乳や牛乳でも可 ..... 160ml

〈作り方〉

1. 氷を詰めたグラスにすべての材料を入れて混ぜ合わせる。
2. キウイやアスパラを飾る。



Alcohol

### Kiwi Champagne Frozen キウイ・シャンパン フローズン

- ・モナン キウイ・フルーツミックス ..... 15ml
- ・モナン ノンデ일리(ブレン)・フラッペベース ..... 30g
- ・オレンジジュース ..... 30ml
- ・レモンスライス ..... 1枚
- ・シャンパンまたはスパークリングワイン ..... 90ml
- ・氷 ..... 150g

〈作り方〉

1. ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌する。
2. グラスに注ぐ。



# MONIN BEST SYRUP モナンいちおしシロップ

## White Peach Syrup

### モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ 700ML

白桃のとろける果肉からあふれ出す、上品な果汁の甘味を感じられるシロップ。甘さがありながら後味はさっぱりと軽め。色合いと香りも甘く華やかで、陽射しの季節に合う心弾むドリンクを手軽に創作できます。

- 色調** ペールピンク
- 味覚** 後味の良い白桃の上品な甘味
- 用途例** カクテル、ソーダ、レモネード、スムージー、アイスティー



Non alcohol

### Peach Hip Tea ピーチ ヒップ ティー

- ・モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ ..... 15ml
- ・モナン サンダリア・シロップ ..... 5ml
- ・ローズヒップティー ..... 160ml
- ・ローズマリー

〈作り方〉

1. グラスにシロップ2種類を入れる。
2. 氷を加えてローズヒップティーを注ぎ、かき混ぜる。
3. ローズマリーを添える。



Non alcohol

### Hot Peach Milk Tea ホット ピーチ ミルクティー

- ・モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ ..... 20ml
- ・紅茶 ..... 100ml
- ・ミルク ..... 60ml
- ・ホイップクリーム

〈作り方〉

1. すべての材料をミルクピッチャーに入れてスチームする。
2. グラスに注ぎ、ホイップクリームをトッピングする。

Non alcohol

### Peach Genmai Frappe ピーチ 玄米 フラッペ

- ・モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ ..... 30ml
- ・玄米茶 ..... 120ml
- ・モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース ..... 20g
- ・氷 ..... 180g

〈作り方〉

1. すべての材料をブレンダーで攪拌しグラスに注ぐ。



Non alcohol

### White Peach & Limeade ホワイトピーチ&ライムエイド

- ・モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ ..... 15ml
- ・モナン コーディアルライム果汁 ..... 5ml
- ・ソーダ ..... 160ml
- ・ローズマリー

〈作り方〉

1. グラスにシロップ2種類を入れる。
2. 氷を加えてソーダを注ぎ、かき混ぜる。
3. ローズマリーを添える。



Alcohol

### Spring Pink Lady スプリング ピンク レディー

- ・モナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップ ..... 10ml
- ・モナン グレナディン・シロップ ..... 5ml
- ・ドライジン ..... 40ml
- ・レモン果汁 ..... 15ml
- ・卵白 ..... 1個

〈作り方〉

1. すべての材料をシェーカーに入れて、ドライシェイクする。
2. 氷を加えて再度シェイクする。
3. 濾しながらグラスに注ぐ。



Instagram (2022年10月末時点)

# 人気記事ランキング BEST 6

monin\_japan 人気の投稿をご紹介! モナンのインスタではシロップを使ったドリンクやお菓子のレシピなど、メニュー作りにも参考になる情報が満載です。



## BEST 1 人気のゼリーレシピ🌞 青空ゼリー

レシピあり👩🍳  
子どもも大人も楽しくおいしい!  
ゴールデンウィークに作りたい定番ゼリーのレシピをご紹介します。シュワッと爽やかで見た目もかわいいので、夏まで楽しみたいレシピです。



#シロップ #ブルーキュラソウシロップ #オレンジピール  
#おうちおやつ #手作りスイーツ #スイーツレシピ  
#パティシエカメラ部 #お菓子作り好きな人と繋がりたい  
#おうちカフェ #ゼリー #青空ゼリー #青いスイーツ

## ぷるつやモナングミ

レシピあり👩🍳  
モナシロップはそれぞれの香り高いフレーバーだけではなく、かわいい色合いも特徴!今回は休日に作りたい、モナシロップで作るグミのレシピ📌100均などにも売っているシリコン型を用意して、お好きなフルーツ系のフレーバーで作ってみて!



#シロップ #ホワイトピーチシロップ #白桃  
#グリーンアップルシロップ #青りんご #スイーツ  
#グミ #ぷるぷる #フルーツ #スイーツレシピ  
#手作りお菓子 #おうちおやつ #お菓子づくり



## BEST 2

## ぷるぷるゼリースパークリング

レシピあり💖  
おさまの大的お気に入り!と嬉しいお言葉をいただいた、ゼリースパークリングのレシピを作っていました!固すぎないゼリーとモナシロップのかわいい色合いで、これからの季節に活躍そう!



#シロップ #ブルーキュラソウ #ブルーハワイ  
#うちカフェ #おうちカフェ #手作りスイーツ  
#ゼリースパークリング #サイダー #ゼリー #ジュレ #ぷるぷる  
#ぷるぷる #ゼリーレシピ #夏休み #子どもと一緒に

## BEST 4



## 桜といちごのヴェリーヌ

レシピあり🌸  
小ぶりのグラスやプラスチック容器に入ったカップ型のお菓子、ヴェリーヌ。今回はホワイトデーにもおすすめ、見た目も味も春を感じられるレシピです🍓



#シロップ #さくらシロップ #桜  
#いちご #ストロベリーシロップ #手作りスイーツ  
#おうちカフェ #ホワイトデー #グラススイーツ #ヴェリーヌ  
#寒天 #ゼリー #ムース #桜あん #レシピ

## ベリーのジュレと ふるふるパンナコッタ

1/5はいちごの日!🍓  
モナンのストロベリーシロップを使ったかわいいパンナコッタで、いちごの日をお祝いしませんか?



#シロップ #ストロベリーシロップ #スイーツ  
#パンナコッタ #レシピ #ジュレ #いちごの日  
#おうちおやつ #手作りスイーツ #おうちカフェ  
#パティシエカメラ部 #お菓子作り好きな人と繋がりたい

## BEST 5



## BEST 6

## チョコミントマーブルアイス

レシピあり👩🍳強すぎず甘さがちょうど良いので使いやすい!とのお声をいただくモナンのグリーンミント・シロップを使ったチョコミントマーブルアイスをご紹介します!チョコミント好きさんも、ちょっと苦手な方も、ミント感が調整できる手作りアイスなら挑戦してみてもいいかも😋  
ミントNG🙅🏻の方はシロップをほかのモナシロップにしてもいいですね!最後にクッキーやマシュマロを入れてお店みたいに。



#シロップ #グリーンミントシロップ #ミント  
#アイス #チョコミント #チョコミン党  
#自家製アイス #手作りアイス #おうちカフェ  
#チョコレイト #マシュマロ #アイス部 #夏休み

## FOLLOW US

公式はこちら👉『モナ日本公式アカウント』

@moninjapan



# 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、クロアチアで活躍する開発者に話をうかがいました。

## Croatia Mišel Posavac

ミシェル ポサヴァック

2017年にクロアチアの現地モナンBAとしてスタート。翌年1月、ビバレッジイノベーションマネージャーとしてモナンファミリーに加わる。



### Q.1 現在の仕事を教えてください。

現在、私はシニア飲料マネージャーチームの一員で、主にふたつの役割を担っています。ひとつは、インポーターやお客様に最高のサービスを提供できるよう、現場に近いところで働くことです。インポーターが私たちの製品の可能性をよりよく理解できるようサポートするほか、私たちの知識と経験をお客様と共有するためにここにいます。また新しいトレンドやアイデア、レシピを紹介するだけでなく、ボトルの中身をより深く理解し、それを自分のレシピに反映させる際のサポートも行います。さらには研究開発部門と密接に連携し、新しいフレーバーの開発やブランドの未来に向けた新製品の開発を行うことも私たちの役割です。

### Q.2 この仕事に喜びを感じるときは？

私たちの製品を通して無限の創造性を発揮できることはもちろんですが、ヨーロッパを旅するなかで常に素晴らしい人々に出会えることも喜びです。

### Q.3 レシピのインスピレーションの源は？

新しいドリンクを作るときは、ユニークで今までにないものを考えます。それは珍しいフレーバーや複雑な香りの組み合わせでありながら、同時にとてもシンプルなもの。私のドリンクを試してくれる人たちに、新しい体験と驚きを与えることに重点を置いています。

### Q.4 ヨーロッパで最も注目されているトレンドとは？

バーにおけるサステナビリティ(持続可能性)と、クラリアイド・カクテルがヨーロッパで注目を集めています。クラリアイド・カクテルとは、材料から出た浮遊物を取り除くことで、透明で香り高く仕上げたカクテルのこと。透明な液体と濁った固体を分離すると、飲み物を可能な限り滑らかにでき最高の飲み口で提供できます。

### Q.5 好きなモナン製品を教えてください。

絶対的にポップコーン・シロップです。コーヒー、ホットチョコレート、レモネード、カクテルなどに幅広く使え、子ども時代の経験を思い出させてくれるフレーバーが大好きです。またスパイス、ナッツ、力強いキャラメル、塩味、そしてオイリーなテクスチャーといったさまざまな要素をドリンクにもたらしめます。ポップコーンの風味を最大限に活かすには、ライム、レモン、ユズ、パイナップルなどの柑橘系の素材と合わせるのがおすすめ。ウイスキーやレポサド・テキーラにもよく合います。ただし主張が強く、「パー・スプーン」程度でウイスキー・オールド・ファッションが完璧なアロマとバランスの取れた味わいになることを覚えておいてください。



Favorite Flavor

モナン  
ポップコーン・シロップ  
700ml

### RECOMMENDED RECIPE

## モナン ポップコーン・シロップを使ったおすすめレシピ

Alcohol



### ポップコーン・ オールドファッション Pop Corn Old Fashion

モナン ポップコーン・シロップ … 10ml  
ウイスキー …………… 50ml  
チョコレートビターズ …………… 5 dash  
スイートポップコーン  
ドライオレンジ

#### 〈作り方〉

1. グラスにすべての材料を入れ、混ぜ合わせて濾す。



Alcohol



### ポップ・イット・アップ Pop It Up

モナン ポップコーン・シロップ … 10ml  
テキーラ レポサド …………… 40ml  
モナン ユズ・フルーツミックス … 15ml  
ココナッツウォーター …………… 30ml  
ソーダ …………… 80ml

スイートポップコーン  
ミント

#### 〈作り方〉

1. すべての材料をシェイクして二度濾す。
2. ソーダ水で割る。

Alcohol



### ポップコーン・ブルー Popcorn Brew

ポップコーンコールド  
ミルクフォーム …………… 60ml  
[ モナンポップコーン・シロップ …… 20ml  
クリーム …………… 10ml  
ミルク …………… 30ml ]

コールドブリューコーヒー …… 150ml  
スイートポップコーン  
無糖のココアパウダー

#### 〈作り方〉

1. シロップ20ml、生クリーム10ml、ミルク30mlをミルクフォーマーで泡立てる。
2. 1をコールドブリューコーヒーにのせる(またはトッピングする)。
3. スイートポップコーンと無糖のココアパウダーを飾る。

# Traveling Bars

モナン製品を駆使し、独創的なレシピで人々を魅了してやまない世界のバーを誌上で旅する「Traveling Bars」。第一回は最先端のミクソロジーカクテルで話題をさらう香港のバー「Quinary」を旅します。

BAR

## QUINARY

クイナリー  
56-58 Hollywood Road Central,  
Hong Kong  
T: +852 2851 3223



### Antonio Lai

アントニオ ライ

数々の大会で受賞歴があり、世界的に活躍する「Quinary」オーナー・バーテンダー。「Quinary」は、「The World's 50 Best Bars 2022」と「ASIA's 50 Best Bars 2022」にもランクインし、香港、そして世界的にも広く知られている。

#### Q 現在の仕事を教えてください。

「Quinary」は、思いがけないことを期待できる場所です。おいしいだけでなく、五感を刺激するドリンクを提供し、「Quinary」でしかできない総合的な体験を提供する場所でありたいと思っています。また私は、お酒を通して常にお客様を驚かせる体験を創出したいと考えています。「エル・ブリ」(スペインにあった独創的なメニューを提供する有名レストラン)のような食品科学のアプローチを取り入れ、ロータリーエバポレーターを用いた蒸留装置、遠心分離機、キャビアボックスなどを使うのは、お酒に造詣が深い人たちが満足する多感覚的なカクテルを作るためです。

#### Q ドリンクを作る際のインスピレーションは?

日々のさまざまな出会いからインスピレーションを得ています。私たちのシグネチャードリンクの中には、ラベンダー・メレンゲ・パイ、マシュマロ・デュオ、ユックピン・シウ(中国の米酒)などがあり、それらは「Quinary」の代表的なドリンクです。すべて私が日常的に口にしている食べ物や飲み物にインスパイアされています。私の作品を見ていただくと、食べ物や地域の要素がふんだんに盛り込まれていることにお気づきになると思います。



#### Q 香港で最も注目されているトレンドとは?

飲料規制が解除されても、缶でバー品質のカクテルを飲むというコンセプトは継承され、次のトレンドになると思います。コロナのピーク時においしいカクテルを飲みたいという欲求に応えるために、当社工場で製造したスパークリングティーカクテルブランド「CHAKO」を立ち上げました。おいしいカクテルと楽しい時間をもっと身近に感じていただきたいと思っています。



### RECOMMENDED RECIPE

#### Alcohol ピーエス アイラブユー P.S. I LOVE YOU



- ・モナン ローズ・シロップ ..... 5ml
- ・モナン バイオレット・シロップ ..... 5ml
- ・レモン果汁 ..... 10ml
- ・シャンパーニュ ..... 80ml
- ・ガーニッシュ
- ・バラの花びら ..... 1枚

1. シロップとレモン果汁をシェーカーに入れてよくシェークする。
2. 1をグラスに入れてシャンパーニュを注ぐ。
3. バラの花びらを飾る。

#### Alcohol マシュマロ・デュオ Marshmallow Duo

##### 《マシュマロ・バニラウオッカ》

- ・バニラウオッカ ..... 750ml
- ・マシュマロ ..... 1パック

##### 《マシュマロ・バニラウオッカ》

- ・モナン バニラ・シロップ ..... 50ml
- ・卵白 ..... 100g
- ・生クリーム ..... 400g
- ・マシュマロウオッカ ..... 200g

※上記は50ml×35本分の分量です。

1. マシュマロをバニラウオッカに入れ、マシュマロが完全に溶けるまでゆっくり加熱しマシュマロ・バニラウオッカを作る。
2. マシュマロ・バニラウオッカを残りの材料と一緒にエスプーマの容器に入れる。
3. エスプーマをグラスに注ぐ。



#### Alcohol アールグレイ・キャビア・マティーニ Earl Grey Carviar Martini



##### 《パート1:アールグレイキャビア》

###### ●キャビアミックス

- ・アルギンミックス(アルギンパウダー15g:水750ml)
- ・ティーベース(アールグレイティー15g:お湯1l)

1. アルギンミックスを用意し、お湯で紅茶を淹れる。
2. 紅茶が冷めたらアルギンミックスとティーベースを混ぜ合わせる。
3. 100mlの砂糖シロップを加えて混ぜ合わせ、置いておく。

###### ●キャビアバス

- ・グルコースパウダー 15g ・水1l

1. グルコースパウダーが溶けるまで混ぜる
2. ドリッパーでキャビアミックスをキャビアバスに垂らしビーズを形成する

##### 《パート2:アールグレイキャビア》

- ・アールグレイ(アールグレイティー1.5g:お湯120ml)
- ・泡の素(大豆レシチンパウダー1g:シュガーシロップ10ml)

1. お湯で紅茶を淹れる。
2. 紅茶が冷めたら泡立て器の材料を入れてよく混ぜる。
3. アクアリウムポンプ(水中ポンプ)を挿入し、泡立てた後で使用する。

##### 《パート3:アールグレイキャビア》

- ・シトロンウオッカ ..... 45ml
- ・コアントロー ..... 10ml
- ・モナン エルダーフラワー・シロップ ..... 15ml
- ・レモンジュース ..... 5ml
- ・ライムジュース ..... 5ml
- ・アップルジュース ..... 20ml
- ・キュウリ ..... 1切れ

1. キュウリを潰し、すべての材料をシェーカーに入れる。
2. 氷を入れてシェークし、冷やしたマティーニグラスに二重に濾す。

##### 《パート4:アールグレイキャビア》

1. キャビアバスに浸けていたキャビアを、スプーンですくってカクテルに入れる。
2. アールグレイの泡をマティーニの上のせ、ソフトクリームのような形にする。

# L'ESPRIT DE MONIN®

レスプリ・ド・モナン

2023 Vol. 35

Spring Summer



**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 サイプレス心齋橋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