

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. 36

Autumn Winter





Coconut Fruit Mix

1L

モナン ココナッツ・フルーツミックス

ココナッツは夏のイメージが強いですが、
コーヒー系とも相性がよく季節を問わず活躍します。
しつこくない甘さで他の素材を邪魔せず、味と香りに変化をつけられます。

色調	アイボリー
味覚	ナチュラルでクリーミーな甘さ。 ココナッツファインのシャリとした食感も特徴。
用途例	コーヒー、ミルク系ドリンク、ジュース、スムージー、デザート、カクテル



Non alcohol

Cold Brew Pina Colada

コールドブリュー・ピñaコラーダ

ピñaコラーダをアレンジしたノンアルコールドリンク。
雑味のないコールドブリューコーヒーに果実感を加えて爽やかに、
ほんのりと感じるココナッツ風味が新鮮です。

・モナン ココナッツ・フルーツミックス	10ml
・モナン パイナップル・フルーツミックス	10ml
・ホイップクリーム	30ml
・コールドブリューコーヒー	120ml

〈作り方〉

1. フルーツミックスとホイップクリームをグラスに入れて、予め混ぜ合わせる。
2. 氷を詰めたグラスにコーヒーを注ぐ。
3. ホイップクリームをフロートする。

Alcohol

Coconut Julep

ココナッツ・ジュレップ

ココナッツの上品な甘さが、バーボンウイスキーの味わいを
引き立てます。すっきりとしたミントの後味、
舌と喉に残るウイスキーの余韻も楽しいカクテルです。

・モナン ココナッツ・フルーツミックス	15ml
・モナン モヒートミント・シロップ	5ml
・バーボンウイスキー	30ml
・ソーダ	120ml

〈作り方〉

1. フルーツミックスとシロップ、ウイスキーをグラスに入れて、
予め混ぜ合わせる。
2. クラッシュアイスを入れてソーダを注ぎ、ミントを添える。



Non alcohol

Surf Tonic

サーフ・トニック

柑橘系の清々しい甘味と酸味に、
ココナッツのミルクィな甘さをプラス。軽いだけではない、
味わい豊かで飲みごたえのあるドリンクに仕上げました。

・モナン ココナッツ・フルーツミックス	15ml
・モナン ブルーキュラソウ・シロップ	5ml
・トニックウォーター	160ml

〈作り方〉

1. フルーツミックスとシロップをグラスに入れて、
予め混ぜ合わせる。
2. 氷を詰めてトニックウォーターを注ぎ、混ぜ合わせる。



Non alcohol

Coconut and Orange Mocha Frappe

ココナッツとオレンジの モカフラッペ

オレンジの皮をチョコレートで包んだお菓子、
オレンジットのような味わいをフラッペで再現。
くどくならない甘さとチョコレートのほろ苦さで大人もとりにこ。

・モナン ココナッツ・フルーツミックス	20ml
・モナン チョコレート・フラッペベース	30g
・オレンジスライス	1/2枚
・ミルク	120ml
・氷	170g

〈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、オレンジピール、
チョコレートソースをトッピングする。



Alcohol

Coconut Coffee Rum

ココナッツ・コーヒーラム

スパイシーなゴールドラムとココナッツのまろやかな甘さが、
コーヒーの味に厚みをプラス。
気持ちちがほっと和み、豊かなりラックスタイムを演出します。

・モナン ココナッツ・フルーツミックス	15ml
・ゴールドラム	30ml
・カフェラテまたはカフェオレ	120ml

〈作り方〉

1. フルーツミックスとラムをカップに入れて、
予め混ぜ合わせる。
2. カフェラテまたはカフェオレを入れて混ぜ合わせる。





Ume Plum Syrup

700ML

モナン うめプラム・シロップ

日本人の味覚に馴染みが深い梅風味のシロップ。甘酸っぱさとほのかな塩味がアレンジの幅を広げ、ソーダ割や和テイストのドリンクまで使い勝手の良さが魅力です。

色調	淡い黄色
味覚	まろやかな酸味と塩味で、どこか懐かしい味わい
用途例	カクテル、紅茶、ジュース、フローズン



Non alcohol

Ume Hot Lemonade

梅のホットレモネード

梅の塩味が甘さを引き立て、酸味を抑えた優しい味わいのレモネードに仕上げました。ハチミツよりさっぱりとした甘さで飲みやすく、冷えた体がじんわり温まります。

・モナン うめプラム・シロップ	10ml
・モナン レモン・シロップ	5ml
・ホットウォーター	120ml

〈作り方〉

1. 耐熱カップにすべての材料を注ぐ。
2. お好みでレモンスライス、梅干し、シナモンスティックを飾る。

Alcohol

Plum Lady

プラムレディ

ホワイトレディのコアントローをうめプラム・シロップに代えてアレンジ。梅の酸味とジンの相性がよく、甘さ控えめでキリッとシャープな味わいが癖になります。

・モナン うめプラム・シロップ	15ml
・ジン	30ml
・レモンジュース	15ml
・梅パウダー	適量

〈作り方〉

1. シェーカーにすべての材料と氷を入れてシェークする。
2. 氷を入れたカクテルグラスに注ぐ。
3. 梅パウダーを飾る。



Non alcohol

Ume plum mixed with tea

梅のお茶割り

緑茶に甘酸っぱい梅の風味をプラス。和の組み合わせでも渋くなりすぎず、すっきりとした味わいに仕上がりに、ほんのりと梅の香りも楽しめます。

・モナン うめプラム・シロップ	15ml
・緑茶	120ml

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注ぎ混ぜる。
2. お好みでレモンスライス、赤紫蘇を飾る。



Non alcohol

Ume and Peach Smoothie

梅と桃のスムージー

最初にとろけるような桃の味わいが広がりますが、梅の塩味によって甘すぎずバランスの取れた味わいに。華やかなピンク色は目にも楽しく、春の足音が待ち遠しくなる一杯です。

・モナン うめプラム・シロップ	15ml
・モナン ノンデュー（プレーン）・フラッペベース	30g
・ピーチネクター	120ml
・氷	170g

〈作り方〉

1. ブレンダー・コンテナにすべての材料を注ぎ約30秒攪拌する。
2. カップに注ぐ。
3. お好みで小梅、ミントの葉、ピーチダイスを飾る。



Alcohol

Spring Highball

春のハイボール

春を先取りする梅と桜のシロップを使ったハイボール。ウイスキーの味わいにシロップの甘味、酸味、塩味が調和し、華やかさも添えてハイボールが飲みやすく進化しました。

・モナン うめプラム・シロップ	10ml
・モナン さくら・シロップ	5ml
・ウイスキー	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ぐ。
2. お好みでレモンスライス、エディブルフラワーを飾る。



ラティストに"新味"が登場！

L'ARTISTE

モナンのラテアート用トッピングソース「ラティスト」は、ココア・ソース、キャラメル・ソース、新作のレッドベルベット・ソースの3種をご用意。ペンのように模様を描けて、誰でも簡単に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

New Item

Red
Velvet

Cacao

Caramel

左から
ラティスト ココア・ソース
ラティスト レッドベルベット・ソース
ラティスト キャラメル・ソース

濃いブラウンのココア・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。ラテやデザートに華やかに演出するレッドベルベット・ソースは、紫イモのまろやかな甘さと淡い赤色が特徴。そして、キャラメル・ソースはキャラメルラテやデザートのトッピングに活躍し、明るいブラウンで程よい甘さ。



アイデア次第で
バリエーションは無限大！



ラティストを使った簡単にできるラテアート



1 カップのふちに沿ってラティストで波線を描く。



2 ラティストをペンのように使い、波線を一周させる。



3 波線の中心にラテアートペンをセットする。



4 セットした位置から円を描き、一周したら完成。



動画でも
ご紹介しています！
<https://youtu.be/1riVa882Zy8>



MONIN COFFEE CREATIVITY CUP 2023

5 Senses
ENHANCE YOUR



紹介してくれるのは…

茂木 鳩馬
Kyuma Mogi

MONIN ASIA社所属、ピバレッジイノベーションディレクター。ニューヨーク生まれ、ニューヨーク育ち。バーテンダー、レストランオーナーを経て、現在は、日本担当のブランドアンバサダーとして日々モノン製品の魅力を発信している。

2023年、モノン製品を使ったオリジナルコーヒードリンク創作を通して腕を競い合う、「モノンコーヒークリエイティビティカップ」がアジア各国にて行われました。大会で披露されたクリエイティビティあふれるレシピを紹介します。

— Kyuma氏による「MCCC Asia」の総評

今季のMCCC Asia（モノンコーヒークリエイティビティカップアジア）は、これまでの大会の中でも特にレベルの高い闘いだったと感じます。技術、味わいの完成度、大会の空気感 — 出場者たちのcreativity（創意性）とinnovation（革新性）がフルに発揮され、会場は大いに盛り上がりを見せていました。

大会で披露されたドリンクの多くが、トレンドを抑えつつも素材の味わいそのものの良さを引き出す手法で創作されていました。何事も「シンプル」が好まれるようになってきましたが、ドリンク業界でもその風潮は同じで、今回入賞した作品もシンプルなものが多い印象でした。フィリピン大会のチャンピオン・Larry Andrada氏は、使用する材料こそシンプルでしたが、クラリファイドミルク（乳から乳脂肪分やカゼインを分離させたミルク）やMONINfusion（MONIN+infusion（浸出）を意味するモノン社オリジナルの造語）といった手法を取り入れることで、変化をつけているのも大変興味深かったです。私自身もぜひ今後のドリンク提案に組み込んでいきたいと思いました。決勝戦の「MCCC APAC Finals 2023」*も心待ちにしています！

*11月22日にマレーシアの首都、クアラルンプールにて開催予定。

フィリピン大会より

『Americano Doble』

- ・モノン パープルスweetポテト・シロップ …… 10ml
- ・エスプレッソ …… 15g
- ・水 …… 60ml
- ・炭酸水
- ・オレンジピール

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスに炭酸水以外の材料を注ぎ、ステアする。
2. 炭酸水で満たし、オレンジピールをデコレーションする。



『Midnight Blossom』

- ・モノン さくら・シロップ …… 22.5ml
- ・エスプレッソ …… 30g
- ・水 …… 45ml
- ・クラリファイドミルク …… 15ml
- ・レモンジュース …… パースプーン1杯
- ・エディブルフラワー
- ・MONINfusionローズミスト（モノン ローズ・シロップ、ローズウォーター）

〈作り方〉

1. すべての材料を氷と合わせてシェークする。
2. グラスに注ぎ、エディブルフラワーをのせてローズミストをひとふりする。



韓国大会より



『Vegetable Garden Bouquet』

- ・モノン キューカンパー・シロップ …… 20ml
- ・モノン パンダン・シロップ（日本未発売） …… 5ml
- ・モノン ローズ・シロップ …… 7ml
- ・モノン エルダーフラワー・シロップ …… 7ml
- ・スイートアンドサワーミックス …… 7ml
- ・エスプレッソ …… 30ml
- ・ペリエ …… 130ml
- ・ハーブソルト、キューカンパースライス、ライム

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスに、エスプレッソ以外の材料を入れてよく混ぜる。
2. エスプレッソをフロートする。
3. キューカンパースライスやカットライムを飾り、ハーブソルトをかける。

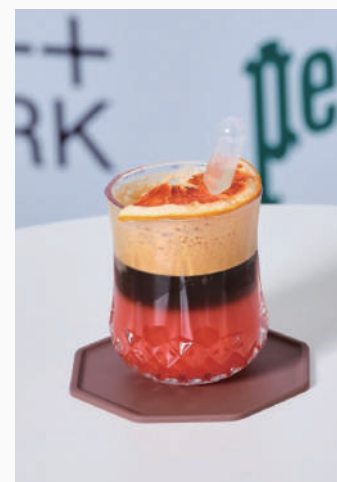


『Kerpumoni』

- ・モノン ビター・シロップ …… 10ml
- ・モノン オレンジスプリッツ・シロップ …… 10ml
- ・エスプレッソ …… 30ml
- ・レッドグレープフルーツジュース …… 50ml
- ・トニックウォーター …… 125ml
- ・オレンジスライス

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を入れて、ステアする。
2. オレンジスライスを飾る。



『Shaquera Vita』

- ・モノン ピンクグレープフルーツ・シロップ …… 15ml
- ・モノン レモン・シロップ …… 10ml
- ・グレープフルーツジュース …… 70ml
- ・きび砂糖 …… 10g
- ・エスプレッソ …… 45ml
- ・グレープフルーツスライス

〈作り方〉

1. エスプレッソときび砂糖をよく混ぜる。
2. 別のグラスに氷を入れて、シロップとグレープフルーツジュースを注いで混ぜる。
3. きび砂糖入りエスプレッソをフロートする。
4. グレープフルーツスライスを飾る。

Holiday Seasonal Drinks

ホリデーシーズンドリンク

モナがあれば、ホリデーシーズンのドリンクも
手間をかけずとびきりリッチな一杯が完成。
寒い季節に心が躍り、幸せを運ぶレシピをご紹介します。

【使用するフレーバー】

バニラ・フラッペベース／ジンジャーブレッド・シロップ
サングリア・シロップ／パタースコッチ・シロップ
ソルテッドキャラメル・シロップ
クランベリー・シロップ／クリームブリュレ・シロップ
ストロベリー・フルーツミックス



Non alcohol



Snowman Milk Frappe スノーマン ミルクフラッペ

クリスマス菓子の人型クッキー「ジンジャーブレッド」がモチーフ。
クッキーをかじったときに広がるジンジャーとバターのコクが楽しめ、
雪だるまを思い出す純白な見た目も冬にぴったり。

- ・モナ ジンジャーブレッド・シロップ 30ml
- ・ミルク 120ml
- ・モナ バニラ・フラッペベース 30g
- ・氷 180g

【トッピング】ホイップクリーム、クッキー、アラザンなど

〈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、クッキー、アラザンなどをトッピングする。

Non alcohol



Shortcake Frappe ショートケーキ フラッペ

ショートケーキがそのままドリンクに！
クリーミーな甘さのなかにイチゴの上品な酸味が感じられ、
見た目よりも軽い飲み心地で後味もすっきりしています。

- ・モナ ストロベリー・フルーツミックス 20ml
- ・モナ クリームブリュレ・シロップ 10ml
- ・ミルク 120ml
- ・モナ バニラ・フラッペベース 30g
- ・氷 180g

【トッピング】ストロベリー・フルーツミックス(適量)、ホイップクリーム、イチゴ

〈作り方〉

1. グラスの内側にストロベリー・フルーツミックスをかける。
2. すべての材料をブレンダーで攪拌させて、グラスに注ぐ。
3. ホイップクリームをトッピングしてイチゴなどを飾る。

Non alcohol



Cranberry Apple Cider クランベリー アップルサイダー

欧米でホリデーシーズンに飲まれるアップルサイダーを簡単アレンジ。
クランベリー・シロップで甘酸っぱさを加えて、
シナモンが香るサングリア・シロップが味に奥行きをプラス。

- ・モナ クランベリー・シロップ 10ml
- ・モナ サングリア・シロップ 10ml
- ・リンゴジュース 160ml

【トッピング】クランベリー、レモンスライス

〈作り方〉

1. グラスにシロップ、氷を入れる。
2. リンゴジュースを注ぎ、かき混ぜる。
3. クランベリー、レモンスライスをトッピングする。

Alcohol



Salted Caramel Eggnog 塩キャラメル エッグノッグ

塩キャラメルの塩味が甘さを引き立て、アルコールの味わいも
よりふくよかに感じられます。立ち上がるブランデーの豊かな香りも
楽しめ、寒い夜にゆっくり味わいたい一杯です。

- ・モナ ソルテッドキャラメル・シロップ 15ml
- ・ブランデー 30ml
- ・ダークラム 10ml
- ・牛乳 60ml
- ・卵黄 1個

【トッピング】ナツメグパウダー

〈作り方〉

1. すべての材料をシェーカーに入れて、よく攪拌しておく。
2. 氷を入れてシェークし、グラスに注ぐ。
3. ナツメグパウダーを振りかける。

Non alcohol



Holly Night Latte ホーリーナイトラテ

バターの濃厚なコクが感じられる、聖なる夜にふさわしいリッチな
ラテ。ミルクの味わいとエスプレッソの苦味のバランスもよく、
心安らぐ時間を紡ぎます。

- ・モナ パタースコッチ・シロップ 15ml
- ・エスプレッソ 1shot
- ・ミルク 130ml

【トッピング】ホイップクリーム、ココアパウダー、ピスタチオ

〈作り方〉

1. カップにシロップとエスプレッソを入れる。
2. スチームしたミルクを注ぐ。
3. ホイップクリームをトッピングして
ココアパウダー、砕いたピスタチオを振りかける。

Travelling Bars

世界のバーを誌上で旅する「Travelling Bars」。

第二回はシンガポールのラグジュアリーなホテルにある「Origin Bar」にチェックインし、バーテンダーの**中田亜希さん**にインタビューしました。

SHOP

ORIGIN BAR

オリジン バー
Shangri-La Hotel, Lobby Level, Tower Wing,
22 Orange Grove Road, Singapore 258350
TEL: (65) 6213 4398



PROFILE

中田 亜希 Aki Nakata

シャングリ・ラ ホテル シンガポール内にある
「Origin Bar」バーテンダー。

Q. シンガポールで最も注目されているトレンドとは？

食材は常に重要なテーマです。「Origin Bar」は、シンガポールの貿易港としての輝かしい歴史を探索し、その土地固有の食材を使ったカクテルをキュレートするカクテルバーとしてスタートしました。当ホテルでは「Rooted in Nature(自然に根ざした)」という取り組みを行っており、天然素材や地元産の食材を使用することで、地域コミュニティをサポートしています。熱帯気候のシンガポールでは、ユニークな食材を簡単に手に入れることができます。もちろん国際貿易のハブとして、世界中から食材を手に入れるのにもとても便利です。様々な国際的な食材と、ホテル内の庭で採れた特別な食材をミックスすることで、本当にユニークなインフュージョンやカクテルを作ることができるのです。



Q. 好きなモナンフレーバーとその理由を教えてください。

一番好きなフレーバーは、ストロベリーやライチのようなフルーティーなものです。**アーモンド・シロップ**のナッツのような風味も好きです。ソフトでフェミニンな**ライチ・シロップ**は、エレガントなマティーニにぴったり。ティースプーン1杯を加えるだけで、クラシックなマティーニがよりゴージャスになります。**アーモンド・シロップ**はマイタイにぴったりですが、レモン・シロップとソーダで合わせるのもおすすめです。ハーブの香りと赤いベリーを思わせる味わいの**ハイビスカス・シロップ**は、紅茶によく合います。また、ロマンティックなルビーレット・カクテル(ハイビスカス・シロップ、フォーピラーズ・ブラッディ・シラーズ・ジン、ピアンコ・ベルモット、レモンジュースをミックスしたもの)を作るのにも最適で、よりエレガントかつエキゾチックで香り豊かなカクテルになります。厳選された新鮮な材料のみを使用し、バランスの取れた香りを放つモナンシロップは、どんな創作物も格上げしてくれます。

\ Love It /



Q. 「Origin Bar」でのポジションを教えてください。

「Origin Bar」のチームに入って半年になります。バーテンダーとしてカクテルを作るだけでなく、バーを居心地の良い空間に整えて、お客様に最高のサービスを提供できるようにするのも私の仕事です。

Q. 「Origin Bar」での仕事に喜びを感じるのはどんな時ですか？

「Origin Bar」のチームで過ごす時間を純粋に楽しんでいます。彼らは前向きで素晴らしい集団なので、一緒に仕事をするなかで多くの刺激を受けています。入社したての頃は、今ほど英語で会話できなかったのも、何を言っているのか理解するのに苦労しました。だからこそ、辛抱強くつき合ってくれた素晴らしい仲間にとっても感謝しています。お客様もフレンドリーで、このような素敵な人たちに囲まれていることを幸せに思っています。

Q. ドリンクを作る際のインスピレーションは？

目にするもの、感じるもの、すべてがインスピレーションになります。その日の天気や、目の前に座っているゲストの感情でさえもアイデアを与えてくれます。私はすべての波動を吸収してドリンクを作っています。



Alcohol

ラブ・ハンドル

Love Handles



〈材料〉

- ・モナン ストロベリー・シロップ…………… 10ml
- ・ジン…………… 45ml
- ・ロゼワイン…………… 10ml
- ・ホワイトポートワイン…………… 10ml
- ・ライムジュース…………… 10ml
- ・カリカリペーコン(付け合わせ)

〈作り方〉

1. すべての材料をミキシンググラスに入れる。
2. 氷を入れてよくかき混ぜて冷やす。
3. 氷を入れたオールドファッションドグラスに注ぎ、カリカリペーコンを添える。



Alcohol

デイドリーマー

Daydreamer

〈材料〉

- ・モナン アーモンド・シロップ…………… 15ml
- ・バタフライピー・ジン…………… 45ml
- ・マラスキーノ・リキュール…………… 10ml
- ・ライムジュース…………… 20ml
- ・卵白…………… 25ml
- ・エディブルフラワー(飾り用)

〈作り方〉

1. 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、シャンパングラスに二重に濾す。



Alcohol

トゥー・クール・フォー・スクール

Too Cool For School



〈材料〉

- ・モナン ライチ・シロップ…………… 15ml
- ・ヘンドリックス・ジン…………… 35ml
- ・ピーチ Blossam・ウォッカ…………… 15ml
- ・フィノ・シェリー…………… 20ml
- ・ライムジュース…………… 15ml

〈作り方〉

1. 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、シャンパングラスに二重に濾す。



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、シンガポールからビバレッジの未来を切り拓く女性のBIDが登場します。



Singapore Fiona Tan フィオナ タン

2016年、シンガポールのモナン社で
カントリーマネージャーと、
コーヒーイノベーションマネージャーに就任。

Q.1 | 現在の仕事を教えてください。

シンガポールのカントリーマネージャーとコーヒーイノベーションマネージャーという二つのポジションを兼任しています。カントリーマネージャーをしながら、東南アジア地域をサポートするためにコーヒーの知識をシェアしています。



Q.2 | この仕事に喜びを感じるときは？

モナンで働いていて退屈や成長の停滞を感じたことはありません。なぜなら、モナンの革新的な製品開発や、ビジネストレンドを先取りするために学習を続けているからです。また、私がコーヒー業界で働くなかで培った営業経験をこの仕事に役立て、モナンに貢献できることは大きな喜びになっています。これまでにコーヒーを使ったモナンシロップの研究開発などに力を注いできました。



Q.3 | レシピのインスピレーションの源は？

私なりにさまざまな実験的な取り組みを行い、新しいレシピを生み出す努力をしています。例えば、水中花のような3Dゼリーとコンブチャ、モナンシロップを使った「3Dゼリーモクテル」もその一つです。これからも新しい感動をお届けできるように、チャレンジを続けていきます。

Q.4 | アジアで最も注目されているトレンドとは？

地元の人気料理の味を再現したドリンクが注目を集めています。モナンシロップに生姜、ピーナッツオイル、塩、チリソースなど現地のハーブやスパイスを合わせて、チリクラブや海南チキンライスの香ばしい味を表現することもできます。モナンシロップを駆使すれば、料理の後味まで忠実に再現したドリンクを作れます。

Q.5 | 好きなモナン製品を教えてください。

私のお気に入りにはキンモクセイ・シロップです。キンモクセイは、アジアの宝石と呼ぶにふさわしい大好きな花の一つ。このシロップは、フルーツとフローラルのバランスが絶妙で瑞々しい味わいの特徴です。カクテルやコーヒーにも使えて、ユズ、白ブドウ、ピンクグレープフルーツなどの酸味ともよく合い、うっとりする甘い香りも魅力的。



Favorite Flavor

モナン
キンモクセイ・シロップ
700ml



RECOMMENDED RECIPE

モナンシロップを使ったおすすめレシピ

Non alcohol



アジアデザート アイスカチャン

Asia Dessert Ice Kachang

モナン 抹茶・シロップ 15ml
モナンストロベリー・シロップ 15ml
クラッシュアイス
オーツミルク 60ml
エスプレッソ 30ml
チェンドル(パンダンリーフで色づけした緑色のモヤシ状のゼリー)

〈作り方〉

1. グラスにストロベリー・シロップを入れる。
2. クラッシュアイス、チェンドル、クラッシュアイスの順にグラスに入れる。
3. もう一回チェンドルを入れ、その上に抹茶・シロップをかけてさらにクラッシュアイスを大さじ3杯入れる。
4. オーツミルク、エスプレッソの順に注ぐ。

Non alcohol



コーヒー・コラーダ Kofi Colada

モナン パイナップル・フルーツミックス 20ml
ココナッツウォーター 90ml
氷
アイスコーヒー ※1 90ml
ココナッツチーズクリーム ※2 60ml

※1 アイスコーヒーの材料・作り方

ラ・レセルバ・デ・ティエラ コロンビア(コマンダンテ20クリック) 17g
氷 80g
お湯 100g
ハリオ無限ドリッパーで60秒抽出する。

※2 ココナッツチーズクリームの材料・作り方

モナン チーズケーキ・シロップ 30ml
ココナッツクリーム 200ml
ミキシングジャグに入れて、なめらかなクリーム状になるまで混ぜる。

〈作り方〉

1. フルーツミックス、ココナッツウォーターを、氷を入れたグラスに注いでステアする。
2. アイスコーヒーを注ぐ。
3. ココナッツチーズクリームと、キャラメリゼしたココナッツフレークをトッピングする。

Alcohol



パンナナ・サキラ Pannana Sakira

モナン パンダン・シロップ(日本未発売) 10ml
モナン バナナ・フルーツミックス 20ml
レモン果汁 15ml
日本酒 60ml
TEA DROP 煎茶 90ml
カルピス 60ml
氷

▼ハリオカークコーヒーボトルで 6〜8時間蒸らす

煎茶 15g
水 1L

〈作り方〉

1. 氷を入れたシェーカーにすべての材料を入れて、激しくシェークする。
2. グラスに注ぎ、パンダンの葉を飾る。

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. 36

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