

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

2025 Vol. 40

Autumn Winter



Ruby *Chocolate* Flavoured Syrup

NEW

ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 700ml

甘酸っぱいルビーチョコレートの風味を手軽に楽しめ、視線を引きつける鮮やかなカラーも魅力的なシロップ。この一本が秋冬のドリンク&スイーツに華やぎをプラスします。

色調	深みのある鮮やかなルビーカラー
味覚	フレッシュな甘さと優しい酸味と共に、まろやかな後味が特徴
用途例	ミルク割、フレーバーラテ、カクテル、スムージー、スイーツ

ダーク、ミルク、ホワイトチョコレートに次ぐ「第4のチョコレート」と呼ばれるルビーチョコレートは、鮮やかなピンク色とベリーのような甘酸っぱい味わいが特徴。そのユニークなフルーティーさとまろやか

な口当たりを表現した、赤く美しいモナンルビーチョコレートフレーバー・シロップは、カフェレシピからカクテル、デザートまで多様なメニュー創作を可能にします。

※本製品には、ルビーチョコレート および ルビーカカオは使用していません。



いちごチョコミルク

Strawberry Choco Milk

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 10ml
- ・モナン ストロベリー・シロップ 5ml
- ・ミルク 150ml

作り方

1. グラスに氷とすべての材料を入れてよく混ぜる。
2. ミックスベリーを飾る。



ルビーモカ

Ruby Mocha

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 15ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・ミルク 120ml
- ・モナン ラテリストレッドベルベット・ソース

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して1に加える。
3. スチームしたミルクを注ぐ。
4. ラテリストでラテアートを施す。



ルビーレモネード

Ruby Lemonade

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 10ml
- ・モナン レモン・シロップ 10ml
- ・お湯 160ml

作り方

1. 耐熱カップにシロップを注ぐ。
2. お湯を注ぐ。



ショコラ・オレンジ

Chocolat Orange

オレンジをチョコレートでコーティングしたオレンジジュースをイメージし、ルビーチョコレートフレーバー・シロップでアレンジ。オレンジピールのほろ苦い風味の後から、チョコレートの軽やかな甘さがふわりと広がります。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 10ml
- ・モナン トリプルセック・キュラソウ・シロップ 5ml
- ・ミルク 150ml

作り方

すべての材料をグラスに入れて混ぜ合わせる。

Non alcohol



チョコモーニ

Chocomoni

グレープフルーツとルビーチョコレートフレーバー・シロップの酸味が相まって、爽やかな飲み心地に。ルビーチョコレートの甘さで味に厚みが生まれ、軽やかなのに奥行を感じる味わいを楽しめます。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 15ml
- ・グレープフルーツジュース 80ml
- ・トニックウォーター 80ml

作り方

すべての材料を氷を入れたグラスに注ぐ。

Non alcohol



ルビーミントフラッペ

Ruby Mint Frappe

ベリーを感じさせる酸味と、爽やかなミントのコンビネーションが際立ち甘さは控えめ。軽い飲み心地でも、バニラとルビーチョコレートフレーバー・シロップのコクが感じられて満足感も味わえます。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 10ml
- ・モナン モヒートミント・シロップ 10ml
- ・モナン バニラ・フラッペベース 30g
- ・ミルク 120ml
- ・氷 170g

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. ホイップクリームを飾る。

Non alcohol



ショコラ・ホットワイン

Chocolat Hot Wine

甘くスパイシーな香りが匂い立ち、口に含むとチョコレートの甘さとフルーティーな酸味のバランスが絶妙。ルビーチョコレートでワインの味がまろやかになり、ほっとする一杯に。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ …… 5ml
- ・モナン サングリア・シロップ …… 10ml
- ・赤ワイン …… 120ml
- ・オレンジやシナモンスティックなど

作り方

1. 耐熱グラスにシロップを注ぐ。
2. 温めた赤ワインを注ぎ混ぜ合わせる。
3. オレンジやシナモンをトッピングする。

Alcohol



ルビーレッド・ハイボール

Ruby Red Highball

喉を駆け抜けるさっぱりとした甘さが癖になる一杯。チョコレートの甘さによってハイボールがさらに飲みやすくなり、最後まで味が薄まらず楽しめるのもポイントです。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ …… 10ml
- ・ウイスキー …… 40ml
- ・ソーダ …… 130ml

作り方

1. グラスに氷を詰める。
2. シロップとウイスキーを注ぐ。
3. ソーダを注ぐ。

Alcohol



ルビー・ホッパー

Ruby Hopper

ルビーチョコレートの上品な甘さに続き、ホワイトラムが存在感を放ちます。ホワイトチョコレートと生クリームのコクも感じられ、甘さをプラスしたいときはグラスの縁にまぶしたルビーチョコレートと一緒に味わって。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ …… 10ml
- ・モナン ホワイトチョコレート・シロップ …… 5ml
- ・生クリーム …… 15ml
- ・ホワイトラム …… 30ml
- ・ルビーチョコレート

作り方

1. すべての材料をシェークする。
2. グラスの縁に細かく刻んだルビーチョコレートをつけ、1を注ぎ入れる。

Alcohol

モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップを使った"製菓レシピ"

Sweets Recipes

ベリーのように甘酸っぱく華やかなチョコレートの風味と、深みのある赤いルビーカラーを同時にプラスできます。ノンアルコールのため、お子様から妊娠中の方まで、安心して楽しみいただけます。

レシピ提供

富澤商店
(製菓製パン材料販売会社)



モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップの グラスアロー

Glass Arrow

フレッシュな甘さと優しい酸味が、カヌレの香ばしい生地と溶け合い、まろやかな後味が余韻を引き立て、デザートの魅力を一層引き出す仕上がりに。華やかな彩りで、カヌレとのペアリングにぴったりです。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ …… 60ml
- ・粉糖 …… 200g
- ・水 …… 20ml

作り方

粉糖に水とシロップを加えてしっかり混ぜる。
※用途に合わせて水の量を調整してください。

close-up



モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップの シャンティ

Crème Chantilly

砂糖を使わず、ルビーチョコレートフレーバー・シロップと生クリームで仕上げた軽やかなシャンティ。ルビーカラーの甘酸っぱさがエクレアの濃厚さを引き立て、上品で満足感のある味わいに。

- ・モナン ルビーチョコレートフレーバー・シロップ …… 60ml
- ・生クリーム 40% …… 200ml

作り方

生クリームにシロップを加え、氷水にあてながらホイップする。

close-up



MONIN® for Culinary

製菓レシピ

ユニークなフレーバーが揃うモナン・シロップで、デザートメニューの幅を広げるアイデアをご紹介します。

多彩なフレーバー

日本で取り扱いのある商品だけでも、その数は120アイテム以上に及びます。世界150カ国以上で愛用されるモナンならではの開発力が光るユニークな商品が揃っています。

素材本来の自然な風味

フルーツ・スパイス・ナッツ・フラワーなど、天然由来のエキスをを使用しています。フルーツミックスシリーズは果実成分50%以上配合で、よりリアルな果物のおいしさが楽しめます。

高い保存性

殺菌、均質化処理により長期保存が可能です。香りと色の変化を気にせずお使いいただけます。開封後も常温で保存でき、保存場所に困りません。

製菓にもドリンクにも

菓子づくりにおける香りづけや風味強化に使えるほか、コーヒーや紅茶、ソーダ割など、既存のドリンクメニューにプラスして付加価値アップを可能にします。

Recommended Items

製菓におすすめのアイテム



フラワー系シロップ

ローズ、ラベンダー、キンモクセイなど、華やかさや季節感をプラスします。



ドルチェ系シロップ

クレームブリュレやチーズケーキフレーバーなど、デザート風味を再現できます。



カクテル系シロップ

モヒートミントやラムフレーバーなど、ノンアルコールでお酒の香りをつけられます。



フルーツミックス

ピューレ状の濃厚なフルーツシロップ。そのままソースにしたり、クリームや生地に混ぜ込んだりするのにおすすめです。

Recommended Uses モナン活用レシピ

Flavoured Cream

生クリームやカスタード、バタークリームにモナンを加えて甘み、風味、色合いをプラス！適度な粘度があり、クリームによくなじみます。



紫イモのディプロマットクリーム

Purple Sweet Potato Cream

紫イモのほっこりとした甘さがカスタードホイップとマッチします。

- ・モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ … 100ml
- ・カスタード … 500g
- ・生クリーム … 500g

作り方

1. カスタードとホイップした生クリームを合わせる。
2. クリームの総量の10%を目安にシロップを加える。



ポップコーンバタークリーム

Popcorn Butter Cream

甘く香ばしいポップコーンの味わいがクセになるバタークリーム。

- ・モナン ポップコーン・シロップ … 35ml
- ・無塩バター … 95g
- ・粉糖 … 220g
- ・塩 … 5g

作り方

1. 室温に戻したバターに粉糖と塩を混ぜ合わせる。
2. 粉糖が完全に混ざったら、シロップを加え、全体がふんわりするまで混ぜ合わせる。

Cake Syrup

焼き上がった生地を乾燥から防ぐのに欠かせないケーキシロップ。モナンを使えばフレーバーのレパートリーも気軽に増やせます。

焦がしバター風ケーキ

Brown Butter Flavoured Cake

じっくり火を入れたバターのような芳しい香りをじゅわっと染み込ませて。

- ・お好みのモナンシロップ … 100ml
- ・シロップの半量の水 … 50ml

作り方

シロップと水を合わせ、焼き上がった熱い生地に打つ。



Trend Insight

新たなお茶需要に注目

国内外で人気のフルーツティーや、大手カフェチェーンのティー専門店オープン、そしてコンビニで買える淹れたて紅茶など、ティー市場が賑わいを見せています。

お茶はフルーツやハーブ、フローラルフレーバーなどを加えたアレンジの幅が広く、好みが多様化している現代に合っていると言えます。お茶とひとくくりと言っても、紅茶や緑茶に限らず、烏龍茶やルイボ스티ーなど選択肢も豊富で、素材との掛け合わせは無限です。カスタマイズして自分好みにしたり、新しい味わいにトライしたりといった「体験」に価値を見出すZ世代の間でも話題になっています。



台湾烏龍茶 ベリー&マンゴー

Berry&Mango Oolong Tea

- ・モナン ストロベリー・シロップ 15ml
- ・モナン マンゴー・フルーツミックス 10ml
- ・台湾烏龍茶 160ml

作り方

1. グラスに氷とすべての材料を入れてよく混ぜる。
2. ミックスベリーを飾る。



ラズベリー・ルイボス

Raspberry Rooibos

- ・モナン ラズベリー・シロップ 15ml
- ・ハチミツ 3g
- ・ハイアーリビング ルイボスターメリック 有機ハーブティー 1ティーバッグ
- ・お湯 160ml

作り方

1. 耐熱グラスに ルイボス・ターメリックのティーバッグとお湯を入れて抽出する。
2. シロップ、ハチミツを加えてよく混ぜる。



エルダー&ルイボス

Elderflower & Rooibos

- ・モナン エルダーフラワー・シロップ 10ml
- ・モナン ウィリアムズベア(洋ナシ)・フルーツミックス 15ml
- ・ハイアーリビング ルイボスハニーブッシュ 有機ハーブティー 1ティーバッグ
- ・お湯 160ml

作り方

1. 耐熱グラスにルイボス・ハニーブッシュとお湯を入れて抽出し冷ます。
2. グラスに氷とすべての材料を入れて紅茶を注ぎ、よく混ぜる。



ヘーゼル抹茶ラテ

Hazelnut Matcha Latte

- ・モナン ヘーゼルナッツ・シュガーフリー・シロップ 10ml
- ・ミルク 120ml
- ・抹茶 3g
- ・お湯(80~95℃) 30ml

作り方

1. グラスに氷、シロップ、ミルクを入れてよく混ぜる。
2. 別の容器に抹茶とお湯を入れてよく溶かす。
3. グラスに抹茶を静かに注ぐ。



抹茶オレンジ

Matcha Orange

- ・モナン オレンジ・フルーツミックス 30ml
- ・抹茶パウダー 3g
- ・ミルク 120ml

作り方

1. グラスに氷とフルーツミックス、ミルクを半分入れてよく混ぜる。
2. 別のグラスに抹茶と残りのミルクを入れてよく混ぜる。
3. グラスに静かに注ぐ。
4. オレンジスライスを飾る。



緑茶ポンペルモ

Green Tea Pompelmo

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・緑茶(濃いめ) 45ml
- ・サンペレグリーノ イタリアンスパークリングドリンク ポンペルモ 120ml

作り方

1. グラスに氷とシロップを入れる。
2. ポンペルモを入れる。
3. 緑茶を静かに注ぐ。

また、ティーメニューとしてもう一つ忘れてはならないのが抹茶。世界的な抹茶人気はとどまることを知らず、日本でもインバウンド向けメニューには外せません。もとはスーパーフードとして海外セレブの間で話題となった“Green Tea”。その後コロナ禍を経て人々の健康志向が高まるなかで“Matcha”として広く認知されるようになり、ヘルシーなイメージに加えて、その

鮮やかな色合いが写真映えすることから、SNS上の投稿が急増しました。「#matcha」でヒットするのは、茶せんで立てた伝統的な抹茶ではなく、イチゴやオレンジなどと掛け合わせたカラフルな2層仕立ての抹茶ラテの数々。健康のためといつつも、抹茶を楽しむには甘いシロップが欠かせないようです。



Instagram 人気記事ランキング Top3

モナンのインスタグラムでは、ドリンクやスイーツのアイデアレシピをご提案しています。
人気記事トップ3を参考に、モナンのレシピの幅を広げてください！

ドリンク系 Top3

Best 1 『Dried Ume Highball』

#レシピあり 🌸

程よく塩味を効かせ、甘みと酸味のバランスが取れた
モナンの「うめプラム・シロップ」を使った
ハイボールをご紹介 🍷
梅干しや小さくカットした梅をトッピングして、
少しずつかじりながら飲むと至福の時… 😊



#monin #モナン #モナンシロップ
#カクテル #シロップ #梅
#梅干し #梅シロップ



Best 2 『シュガーフリーシロップ』

モナンシロップの使い勝手はそのままに、糖類&カロリーを抑えた
砂糖不使用のシュガーフリーシリーズが仲間入り。
砂糖の代わりに天然由来の甘味料を使用し、
ボリュームのある甘さとしっとりとした香りが広がる
シュガーレスのフレーバードリンクを楽しめます。



#モクテル #シロップ #ドリンク #コーヒー #エスプレッソ
#キャラメル #シュガーレス #カロリーオフ
#バー #カフェ #カフェメニュー



Best 3 『coffee cocktail』

#レシピあり ☕ プリンのカaramelのようなコクのある
芳ばしいアイリッシュ・シロップとエスプレッソを合わせ、
ウイスキーでパンチを効かせた「IRISH SHAKERATO」をご紹介。
一口飲めばたちまち優雅な気持ちに浸れるような、
上品なカクテルに仕上げました。



#アイリッシュ #コーヒー #エスプレッソ #バナナ
#ウイスキー #コールドブリューコーヒー
#ホイップクリーム #金箔

スイーツ系 Top3

Best 1 『プリン』

こどもも大人もだいすき！
連休に作りたい喫茶店風の固めプリンの
レシピをご紹介します 🍰
おうちでの手作りプリンにご家族で
挑戦してみるのも楽しいかも！



#バニラシロップ #手作りお菓子 #固めプリン
#お菓子作り好きな人と繋がりたい #おうちカフェ
#手作りプリン #お菓子づくり #喫茶店



Best 2 『グミ』

#レシピあり 🧸 モナンシロップは

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、モナン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、
好きなフルーツ系のフレーバーで作ってみて！



#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 #手作りお菓子 #おうちおやつ #パティシエカメラ部
#おうちカフェ #グミ #お菓子づくり #シリコン型



Best 3 『いちごミルクプリン』

#レシピあり 🍓

甘酸っぱくてぷるぷる 😊
モナンのストロベリー・シロップを使った、
いちごミルクプリンのレシピをご紹介します！ 🍰



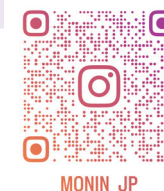
#手作りお菓子 #おうちおやつ #手作りスイーツ
#おうちカフェ #ミルクプリン #プリン
#いちごプリン #お菓子づくり



Follow Us

公式はこちら 『モナン日本公式アカウント』

@monin_jp をフォローして最新投稿をチェック！



MONIN_JP

Travelling Bars

世界のバーを誌上で旅する「Travelling Bars」。
今回紹介するバーは、韓国で人気の「SOKO Bar」。
MONIN CUP2024世界チャンピオンに輝いたJuseong Parkさんにお話を伺いました。

SHOP

SOKO Bar

Seoul B1f, 47 Hannam-daero 20-gil,
Yongsan-gu
+82 2-796-4486



Profile

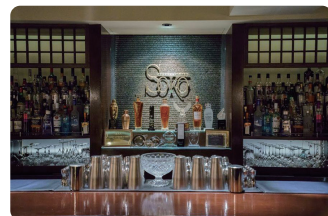
Juseong Park

パク・ジュソン

飲食とサービスに特化した専門学校に通い、
バーテンダーになる夢を育て様々な資格を
取得。その後、大学でホスピタリティやミクソ
ロジーカクテルを学びキャリア目標を固める。
「SOKO Bar」には2022年から勤務している。

Q. 「SOKO Bar」での役割は？

現在、シニア・バーテンダーとして勤務しています。営業
時間中はおもにカクテル作りやウイスキーの提案・提供を
行い、すべてのお客様に快適で行き届いた体験をお届けで
きるよう心がけています。



Q. 「SOKO Bar」の仕事に喜びを感じる のはどんな時ですか？

世界には数え切れないほどたくさんのスピリッツが存在し、
そのボトルやカクテルの一つひとつに各国の文化や歴史
が詰まっています。バーとは、そうした物語に出会える場所
だと思っています。おいしいドリンクを通してストーリーを
共有し、お客様の記憶に残る瞬間を提供できることに大き
な喜びを感じています。



Q. カクテル創作のインスピレーションは？

私のインスピレーションの源は「伝統」や「歴史」、そして
「実在した人物や出来事」です。特定の国や地域に縛ら
れることなく、世界中の文化や歴史の中から私と共鳴する
ものを探し出します。たとえば、歴史上の人物や時代を
カクテルで再解釈することで、一杯のドリンクに物語を込め、
ゲストが時を超えて、その時代や世界観に触れられるよう
な体験を目指しています。

Q. 韓国で最も注目されているトレンドとは？

現在、韓国では「伝統」と「モダン」の融合が、ドリン
クカルチャーにおいて非常に面白いトレンドとなっていま
す。カクテルバーでは、地元の食材や伝統的な発酵技術を
現代的に解釈したレシピが注目されています。たとえば、
ソジュやマッコリをベースにしたカクテルや、ハルラボン
(済州みかん)、オミジャ(五味子)、さらには醤油など韓国
独自の素材を使った新たな味の探求が進んでいます。さら
に、RTD(レディ・トゥ・ドリンク)カクテルやハイボール
市場も急成長しており、日本と同様に、利便性と高品質を
兼ね備えた商品が人気を集めています。

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

私のお気に入りにはモナン メープルフレーバー・シロップ
です。深くて温かみのある香りと、なめらかなメープル
の甘みが特徴です。スパイスを加えてインフュージョン
(香りづけ)することも多く、程よいスパイシー感が加わり
ます。また年間を通して活躍する万能シロップ
であり、特にダークラムやコーヒーなど深みのある
素材と相性抜群。カクテルに温もりと上品
さを与えてくれます。



Love It

Alcohol

カフェ イン ミッドナイト

Café in Midnight

- ・MONINfusion* メープルスパイス・シロップ 15ml
(*MONIN+infusionを意味するモナン社オリジナルの造語)
(モナン メープルフレーバー・シロップにシナモンとクロブを漬け込んだもの)
- ・アングスチュラ・ビターズ 1dash
- ・コールドブルーコーヒー濃縮液 25ml
- ・ダークラム 25ml
- ・トニックウォーター 適量

- 作り方 1. すべての材料をシェーカーに入れてしっかりとシェークする。
2. ハイボールグラスに濾して注ぐ。
3. トニックウォーターでフルアップし、
オレンジピールをひねって香りを添える。



Alcohol

ヴィヴィッド ブルーム

Vivid Bloom

MONIN CUP
2024
優勝作品

- ・モナン ラベンダー・シロップ... 10ml
- ・レモンバームティー..... 50ml
- ・アヴェーズ..... 15ml
- ・イエローペイント・コーディアル* .. 35ml
- ・ガーニッシュ [ラベンダーオイル、乾燥韓国梨スライス、イエローペイントボトル]

〈*イエローペイントボトルに入れるコーディアルのレシピ〉

- ・モナン 洋ナシ・シロップ 220g
- ・八角 10個
- ・ユンギョル果汁 60g
- ・グリーンカルダモン 30g
- ・カルヴァドス 180g
- ・クエン酸 1.5g
- ・サフラン 0.5g
- ・水 300g

すべての材料を鍋に入れてひと煮立ちさせ、冷ましたあと小瓶に入れる。

- 作り方 1. すべての材料をミキシンググラスに入れる。
2. 氷を加え、ステアする。
3. クープグラスに注ぎ、表面にラベンダーオイルを3滴たらす。
4. 乾燥韓国梨スライス、イエローペイントボトルで飾りつけをする。



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)。今回はフィリピンで飲料開発を行うBIDにインタビューしました。



The Philippines

Clayton

クレイトン

2023年9月からモナンアジアで働き始める。フィリピンの飲料イノベーターであり、フィリピンの飲料業界の戦略開発・創造に注力している。テイスティング、マスタークラス、シフト、その他のアクティベーションを担当。



Q.1 モナンの働くことの楽しみは何ですか？

私はバーでたくさんの経験を積んできたので、モナンではその経験をもとに自分のスキルセットの幅を広げています。今はコーヒーとテイスティングのスキルを磨いています。モナンには多様なフレーバーが揃っているので、斬新で遊び心のあふれるドリンクを創作できる機会を楽しんでいます。

Q.2 レシピのインスピレーションの源は？

いろいろなバーを訪ねてカクテルを作る、ゲストシフトをするときはいつも地元の味を大切にしています。持続可能なレシピや、遊び心のあるミクソロジーを試すこともあります。

Q.3 フィリピンのドリンクのトレンドは？

今、最も面白いトレンドは、コーヒー・レイブ(コーヒー好きが集まるイベント)、あるいはSoberパーティー(ノンアルコールパーティー)だと思います。Z世代は、二日酔いによる後悔な

どを心配せずに心配せずに楽しめる、まったく新しいパーティーのスタイルを作り出しています。そこで飲まれる多彩なノンアルコールカクテルやモクテルが注目を集めています。

Q.4 好きなモナン製品を教えてください。

私はモナン うめプラム・シロップが大好きです。梅の甘さ、塩味、果実味のバランスがよく、どんな飲み物に使っても際立ちます。とても軽やかで、ほかの風味の邪魔をしないのも気に入っています。梅の旨味と塩味を引き立たせるために、私は少なくとも5mlの生理食塩水を加えます。そうすることで梅のフルーティーな風味が際立ち、シロップの塩味がさらなるアクセントになります。またおすすめしたいのが緑茶とのペアリング。お茶のハーバルな香りが梅の甘さを引き立てます。



Favourite Flavour

モナン
うめプラム・
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

Alcohol



うめてなし

Umetenashi

日本の深く誠実なホスピタリティの概念を表す「おもてなし」をもじったカクテル名。

麦焼酎	30ml
グリーンティー・ ピアンコ・ヴェルモット	10ml
セロリ・ビターズ	1dash
ガーニッシュ/MONINfusion ウメプラムエアー*	

〈*ウメプラムエアーのレシピ〉

モナン うめプラム・シロップ	50ml
生理食塩水(10%)	5ml
水	200ml
大豆レシチンパウダー	5g

すべての材料をボールに入れて、ハンドブレンダーまたはフォーマーで泡立て、好みの泡の状態になるまで攪拌する。

〈作り方〉

1. ミキシンググラスに麦焼酎、ヴェルモット、ビターズを入れて、氷を加えてよく混ぜる。
2. 冷やしたクーブグラスにストレーナーで濾しながら注ぐ。
3. ウメプラムエアーをガーニッシュとして上から注ぐ。

Non alcohol



わびさび

Wabi-Sabi

ふじりんごやワサビなど日本を感じさせるフレーバーに、スモークドオークの熟成した樽香を合わせ、「侘び寂び」を表現。

モナン スモークドオーク・ シロップ	10ml
モナン フジりんご・ フルーツミックス	15ml
レモン果汁	5ml
わさびペースト	1 barspoon
MONINfusion ピンクグレープフルーツソーダ*	

〈*ピンクグレープフルーツソーダのレシピ〉

モナン ピンクグレープ フルーツ・シロップ	50ml
水	200ml

1. すべての材料をソーダストリームに入れて炭酸を注入し、ピンクグレープフルーツソーダを作る。
2. 出来上がったピンクグレープフルーツソーダをよく冷やす。

〈作り方〉

1. ピンクグレープフルーツソーダ以外の材料と氷をシェーカーに入れてよく混ぜる。
2. ハイボールグラスに注ぐ。
3. ピンクグレープフルーツソーダを注ぐ。

Non alcohol



なごみ

Nagomi

ホワイトピーチの柔らかな甘味とレモンの酸味、エスプレッソの苦みが調和した新しいコーヒードリンク。

モナン ホワイトピーチ (白桃)・シロップ	100ml
モナン レモン・シロップ	15ml
クエン酸	1g
ミルク	50ml
エスプレッソ (ミディアム ロースト)	36g
ソーダ水	60ml

〈作り方〉

1. シロップとクエン酸をグラスに入れて、クエン酸が完全に溶けるまでよくかき混ぜておく。
2. 別のグラスにミルクを注ぎ、1のシロップとクエン酸を混ぜたものをゆっくりと上から加える。そのまま30分置いて分離させる。
3. コーヒーフィルターで濾し、透明な液体になるまでろ過する。
4. ロックグラスに大きめの氷を入れて、濾過した液体を注ぎ軽く混ぜる。
5. ソーダ水をゆっくりと上から注ぐ。
6. 仕上げにエスプレッソを上から注ぐ。
7. ミントをガーニッシュとして添える。

MONIN® Information



商品ラインナップ
はこちら



簡単レシピはこちら



カクテル
Cocktails



ノンアルコールカクテル
& スムージー
Non Alcoholic Cocktails & Smoothies



コーヒー
& 紅茶
Coffee & Tea

DENIS
MAISON FONDÉE EN 1862

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 エスプラ임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
札幌営業所 〒060-0063 札幌市中央区南3条西8丁目2番1の101 SAKURA-S3 TEL.03-5510-2662/FAX.03-5510-0131