

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

2026 Spring Summer Vol. 41



NEW

Flower Blossom Syrup

フラワーブロッサム・シロップ 700ml

白桃やローズなどをブレンドした、フルーティー&フローラルなシロップ。
熟した白桃のとろけるような甘さとローズの優雅な香りが魅力で、
春はもちろん季節を問わずドリンクを華やかに演出します。

- 色調** あたたかみのあるピンク色
- 味覚** まろやかな甘さと、甘美で華やかな香りが特徴
- 用途例** 紅茶割、ソーダ割、レモネード、カクテル



ブロッサム・ジンフィズ

Blossom Gin Fizz

ジンとオレンジの相性のよさは、オレンジブロッサムでお馴染み。
ジンの切れ味と柑橘の酸味が冴えたり、白桃の甘さで飲みやすく
仕上げました。炭酸が喉を駆け抜け、清涼感と果実味を同時に楽しめます。

- ・モナン フラワーブロッサム・シロップ 10ml
- ・モナン スイート&サワー・コンセントレート 10ml
- ・ジン 30ml
- ・オレンジジュース 15ml
- ・ソーダ 110ml
- ・カットしたフルーツ、エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. ソーダ以外の材料をシェーカーに入れてシェークする。
2. グラスに注ぎ氷を詰める。
3. ソーダを注ぐ。

Alcohol



花とビターオレンジ香る大人のホットココア

Elegant Hot Cocoa with Floral Notes and Bitter Orange

無糖ココアを使い、オレンジピールのほろ苦さをアクセントにして
大人っぽい仕上がりに。白桃の上品な甘さとフローラルな香りも楽しめ、
ビターでありながら華やぎを感じる一杯。

- ・モナン フラワーブロッサム・シロップ 10ml
- ・モナン トリプルセック・キュラソウ・シロップ 10ml
- ・ホットココア(無糖) 160ml
- ・ホイップクリーム、フリーズドライベリー、エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. カップにすべてのシロップを注ぐ。
2. ホットココアを注ぐ。

Non alcohol



花束モヒート

Bouquet Mojito

フラワーエッセンスをプラスした心弾むモヒート。爽やかなミントに
フラワーブロッサム・シロップの甘さが加わると一気に華やかに。
夏の定番だったモヒートを春にも飲みたくなるカクテルにアレンジ。

- ・モナン フラワーブロッサム・シロップ 10ml
- ・モナン モヒートミント・シロップ 10ml
- ・ホワイトラム 30ml
- ・ソーダ 130ml
- ・冷凍ベリー、ミントの葉、エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. グラスにシロップとラムを入れて、氷を詰める。
2. ソーダを注ぐ。

Alcohol



フローラルティー

Floral Tea

いつものアイスティーにフラワーブロッサム・シロップを加えるだけで、
優雅なピーチティーのできあがり。
紅茶とローズの芳香も楽しめてリッチな気分に。

- ・モナン フラワーブロッサム・シロップ 20ml
- ・紅茶 160ml
- ・エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. 氷を入れたカップにすべての材料を注ぐ。

Non alcohol



フラワースプリッター

Flower Spritzer

キリッとした白ワインの酸味と白桃の甘味のバランスがいい、
フルーティーで飲みやすいスプリッター。
喉越しは軽やかで、汗がすっと引いていく爽やかな仕上がりに。

- ・モナン フラワーブロッサム・シロップ 20ml
- ・白ワイン 80ml
- ・ソーダ 80ml
- ・エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. 氷を入れたカップにすべての材料を注ぐ。

Alcohol

NEW

Sweet & Sour Concentrate

スイート&サワー・コンセントレート

1L(PET)

甘さは控えめで、ライムの酸味が際立つコンセントレート。少量で味に変化と厚みが生まれてアレンジの幅が広がり、生のライムやレモンの代わりになる使い勝手のよさが魅力です。

色調 鮮やかなイエロー

味覚 フレッシュで雑味のない酸味

用途例 ソーダ割、チューハイ、カクテル、モクテル



杏仁バーボンサワー

Amaretto Bourbon Sour

スイート&サワー・コンセントレートを使い、バーボンサワーを手軽に再現。バーボンウイスキーと相性のいいアマレット・シロップの甘さと卵白でコクを与え、奥行きを感じる味わいに。

- ・モナン スイート&サワー・コンセントレート 10ml
- ・モナン アマレット・シロップ 10ml
- ・卵白 1個分
- ・バーボンウイスキー 50ml
- ・ソーダ 20ml
- ・ラティスト キャラメル・ソース

作り方

1. すべての材料をシェーカーに入れてシェークする。
2. 氷を詰めたグラスに注ぐ。
3. 少量のソーダを注ぐ。

Alcohol

シトラス感じるコーヒーレモネード

Citrusy Coffee Lemonade

最初にすっきりとした酸味を感じられ、次に広がるのはコーヒーの深い味わい。最後にコーヒーの余韻が残り、味わいの層を楽しめます。バニラ・シロップの甘さは味にボリューム感を与え、飲み飽きない一杯に。

- ・モナン スイート&サワー・コンセントレート 10ml
- ・モナン バニラ・シロップ 5ml
- ・ソーダ 50ml
- ・アイスコーヒー 100ml

作り方

1. グラスにシロップとソーダを注ぎ氷を詰める。
2. 層になるようにアイスコーヒーを静かに注ぐ。

Non alcohol



フローズンレモネード

Frozen Lemonade

甘さは控えめで、ライムとレモンの清々しい酸味を楽しむフローズンレモネード。レモンピールのほろ苦いフレーバーは味わいに安定感を生み、ピールの食感も楽しめます。

- ・モナン スイート&サワー・コンセントレート 20ml
- ・モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース 30g
- ・水 120ml
- ・氷 170g
- ・レモンスライス 1枚
- ・レモンスライス(トッピング)

作り方

1. すべての材料をブレンダーコンテナに注ぎ、約30秒攪拌する。
2. グラスに注ぐ。

Non alcohol



サワーコーラ

Sour Cola

コーラに爽やかな酸味をプラスすることで甘さがおさえられ、味が引き締まってごくごく飲み干せます。シンプルだけど癖になる暑い夏にぴったりの一杯。

- ・モナン スイート&サワー・コンセントレート 10ml
- ・コーラ 180ml
- ・ライムスライス(トッピング)

作り方

1. 氷を入れたカップにすべての材料を注ぐ。

Non alcohol



本気の梅サワー

Ultimate Plum Sour

梅酒ソーダに酸味を合わせるとフレッシュ感がアップし、甘さのバランスも整います。トッピングの梅を漬し塩味が溶け合うと、味に立体感が生まれて一層豊かな味わいに。

- ・モナン スイート&サワー・コンセントレート 10ml
- ・梅酒 30ml
- ・ソーダ 150ml
- ・穂紫蘇、梅干し、大葉(トッピング)

作り方

1. 氷を入れたカップにすべての材料を注ぐ。

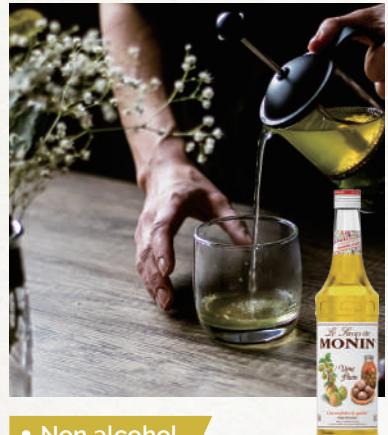
Alcohol

SEASONAL RECOMMENDATION

春夏のいちおしシロップ

春らしい洗練された華やかさや、夏向けのすっきりした味わいなど、季節感とおいしさを両立できるモナンシロップを紹介します。バリエーション豊かなモナンシロップならではの個性豊かなアレンジをお試しください。

[モナン うめプラム・シロップ]



• Non alcohol

梅のホットティー

Hot Plum Tea

うめプラム・シロップとハチミツのコクのある甘さにより、ノンアルコールなのにブランデーで漬けた梅酒のような深みのある味わいを楽しめます。ちょっとリッチな気分になれるホットティー。

- ・モナン うめプラム・シロップ 15ml
- ・ハチミツ 5ml
- ・紅茶 160ml
- ・レモンスライス(トッピング)

作り方

1. 耐熱グラスにすべての材料を注ぐ。

[モナン さくら・シロップ]



• Non alcohol

スプリンググリーンティー

Spring Green Tea

玉露のような深い味わいと、ふわっと立ち上がるさくら・シロップの優しい甘さが印象的。青葉が芽吹く季節にまだ残る、春の余韻を表現した情緒豊かなドリンクです。

- ・モナン うめプラム・シロップ 20ml
- ・緑茶 160ml
- ・エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注ぐ。

[モナン キューカンバー・シロップ]



• Non alcohol

ボタニカルティー

Botanical Tea

すっきりした渋みを湛えたジャスミン茶のフレーバーが広がり、あとから程よい甘さと青々としたキュウリのフレーバーに包まれます。華やかで軽い新感覚のボタニカルティー。

- ・モナン うめプラム・シロップ 20ml
- ・ジャスミン茶 160ml
- ・エディブルフラワー(トッピング)

作り方

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を注ぐ。



• Non alcohol

燻製さくらレモネード Smoked Sakura Lemonade

サクラチップで燻したような燻香を楽しむ大人のレモネード。

シロップの甘味と酸味にスモーキーな風味が加わるとボリュームが生まれ、口の中に残る余韻まで味わい深い一杯。

- ・モナン さくら・シロップ 10ml
- ・モナスモードオーク・シロップ 5ml
- ・モナン レモン・シロップ 5ml
- ・ソーダ 160ml
- ・レモンスライス、桜花漬(トッピング)

作り方

1. グラスにすべての材料を注ぐ。
2. 氷を入れて炭酸が抜けないように混ぜる。



• Alcohol

桜のサケティーニ Saketini of Cherryblossom

日本酒の米の甘さでジンがまろやかに感じられ、さくら・シロップの優しい甘さとも好相性。スノースタイルで塩と一緒に飲むと引き締まり、厚みも出るので、変化する味わいを楽しんで。

- ・モナン さくら・シロップ 10ml
- ・日本酒 90ml
- ・ドライジン 20ml
- ・桜花漬、塩/スノースタイル(トッピング)

作り方

1. ミキシンググラスにすべての材料と氷を入れて混ぜる。
2. グラスに注ぐ。



• Alcohol

キュウリジントニック Cucumber Gin and Tonic

キリッとしたドライジンにキュウリのフレーバーを合わせ、軽やかで瑞々しい味わいに仕上げました。淡いグリーンも爽やかな夏仕様のジントニック。

- ・モナン キューカンバー・シロップ 10ml
- ・ドライジン 45ml
- ・ライムジュース 5ml
- ・トニックウォーター 120ml
- ・キュウリスライス(トッピング)

作り方

1. グラスにトニックウォーター以外の材料を注ぐ。
2. 氷を入れて一度混ぜる。
3. 氷を足してトニックウォーターを注ぐ。
4. 炭酸が抜けないように混ぜる。



• Non alcohol

デトックスソーダ Detox Soda

リフレッシュできるキューカンバー・シロップの清々しい風味と、軽やかな甘さが印象的。汗をかいたあとや食後に飲めば、体の中を洗い流してくれそうなクリアな味わいのソーダです。

- ・モナン うめプラム・シロップ 10ml
- ・モナン キューカンバー・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml
- ・キュウリスライス、ミント(トッピング)



— MONIN COFFEE CREATIVITY CUP —

2025年、モナン製品を使ったオリジナルコーヒーモクテル創作を通して腕を競い合う「モナンコーヒークリエティビティカップ」がマレーシアにて開催されました。これまでアジア太平洋地域のみで実施していましたが、今年はアフリカ諸国からも参戦し、15の参加国による大規模な大会となりました。

2025年大会のテーマは「Alchemy of Flavours」。数あるモナン製品とコーヒーの組み合わせによって新しい魅力的な味わいを生み出すことを目指

RULE 大会ルール (抜粋)

- 参加資格は18歳以上（上限年齢なし）
- MONIN 製品を最低10ml使用すること
- アルコールの使用は禁止
- エスプレッソ1ショット（30ml）以上を使用すること



by M. Hazazi Aji,
representing Indonesia

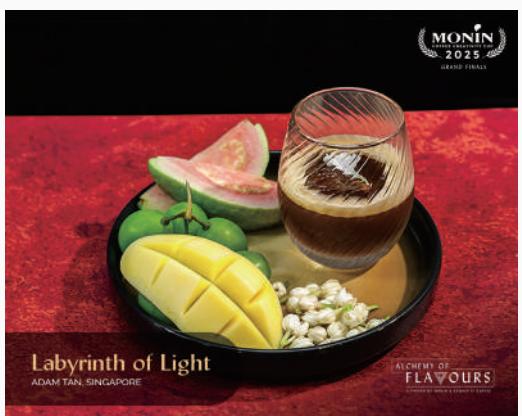
テア ノヴァ

Thea Nova

- ・モナン パッションフルーツ・シロップ 10ml
- ・エスプレッソ(コロンビア) 30ml
- ・レモングラスウォーター 30ml
- ・リングジュース(コールドプレス) 30ml
- ・イランイランハイドロゾル

〈作り方〉

1. ビーカーに材料を入れて、マグネットスターにかける。（液体を泡立てず全体がよく攪拌された状態にするため）
2. 氷を加えて温度を10度まで下げたあと、ハイパークリーに移して冷やす。
3. ステンレス製アイスクューブを入れたグラスに入れ、イランイランハイドロゾルミストを吹きかけ、エルダーフラワーをトッピングする。



〈作り方〉

1. ソーダサイフォンにすべての材料を入れて、CO₂ガスを抽出する。
2. 氷を入れたグラスに注ぎ、ジャスミンの花びらをのせる。

by Adam Tan
representing Singapore

ラビリンス オブ ライト Labyrinth of Light

- ・うめプラムインフュージョン* 20ml
- ・モナン キウイ・フルーツミックス 10ml
- ・エスプレッソ(エチオピア) 30ml

〈*うめプラムインフュージョンの作り方(4杯分)〉

- ・モナン うめプラム・シロップ 80ml
 - ・うめ 2~3個
 - ・アルカリイオン水 500ml
 - ・APAX LAB TONIK 1g
 - ・APAX LAB LYDAC 2g
- すべての材料を合わせ6時間漬けておく。



〈作り方〉

1. エスプレッソを抽出し、ハイパークリーで冷やす。
 2. シェーカーにすべての材料を入れて、スローイングして混ぜ合わせる。
 3. 氷を入れたグラスに注ぎ、バジルリーフをのせる。
- 雨の雰囲に見立てウーロン茶をスプレーし、綿あめとポッピングキャンディーをトッピングする。

by Jeonghoo Ham
representing South Korea

レイニー フォレスト Rainy Forest

- ・モナン パッションフルーツ・フルーツミックス 5ml
- ・モナン パッションフルーツ・シロップ 5ml
- ・モナン ラベンダー・シロップ 7.5ml
- ・モナン コーディアルライム果汁 5ml
- ・エスプレッソ(コロンビア、コスタリカ) 30ml
- ・トマトジュース 20ml
- ・ウーロン茶 20ml

詳細は
日仏貿易ホームページ
にてチェック！

Monin Cocktail Competition is coming back!
MONIN CUP 2026



モナン主催のカクテルコンペ「モナンカップ」2026年開催決定！

▼スケジュール(予定)

- ・2026年6月中旬 Monin Cup 日本大会(東京)
- ・2026年9月 Monin Cup アジア大会(マレーシア)
- ・2026年12月 Monin Cup 世界大会(フランス)



QRコードよりご確認いただけます。

Get inspired by Monin

MONIN Studio モナнстジオのご紹介

What is MONIN Studio?

MONIN日本輸入代理店・日仏貿易では、日本国内に流通するMONINブランド全商品を取り揃えたショールーム“MONINスタジオ”をご用意しております。商品の試飲はもちろんドリンク開発や勉強会、試作

など、自由にお使いいただけます。また、ご希望のお客様にはドリンクトレンドセミナーやレシピ提案も実施しております。お気軽にお問い合わせください。



モナン全商品が試せるテストキッチン

90種類を超えるシロップが並ぶ棚は圧巻！

その他フルーツミックス、グルメソース、フラッペベースなど120アイテムをお試しいただけます。



充実の設備

エスプレッソマシンやブレンダー、氷やソーダ、ジュース、スピリッツ、リキュールなど、ドリンク作りに必要なツールと材料を常備しております。お持ち込みも可能です。



レシピ開発担当による提案会(予約制)

バー、ホテルでの実務経験豊富な専属レシピ開発担当が、お客様のニーズに沿った商品・使い方をご提案いたします。

出入り自由の開放日「MONIN Discovery Day」も開催

予約不要で自由に入りできるスタジオ開放日を設けております。

シロップのテイスティングはもちろん、

割材や機材もフリーでお使いいただけて試作も可能です。

「導入前に商品を見てみたい」「買ったはいいけど使い道が分からぬ」

といったご要望・お悩みにもお答えいたします。

開放日の開催日程につきましては弊社営業部からのご案内、または モナン日本公式Instagram (@monin_jp)をご確認ください。

MONIN[®]
DISCOVERY DAY

Explore Taste Discover



日仏貿易株式会社 東京本社
Le Studio 東京



東京都千代田区霞が関3-6-5
霞が関三丁目ビル 1F

収容可能人数
約20名

Tokyo



日仏貿易株式会社 大阪営業所
Le Studio 大阪



大阪府大阪市中央区南船場3-6-1
エスプライム心斎橋602

収容可能人数
約15名

日仏貿易株式会社 名古屋営業所および福岡営業所にも、常時MONIN商品全品とコーヒーマシンやバーグッズ一式を揃えたテストキッチンがございます。提案会のご要望も受け付けておりますので、ぜひお問い合わせください。

お問い合わせ先 メール: info@nbkk.co.jp

Learn More about the brand



Catalogue

▶ カタログ



News Letter

▶ ニュースレター



Instagram @monin_jp

▶ 公式インスタグラム

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2名のBIDを紹介します。1人目は西日本で活躍する松本翔さんをクローズアップ!



Japan

Matsumoto Sho

松本 翔

西日本を中心にカフェやバー、レストラン、観光地といった様々なお客様に向けてドリンクのメニュー開発を行い、モナン製品の販売促進につなげている。ただ提案するだけでなく、お客様の立場でドリンクレシピの作成方法や割り材、食材を考えて提案するのがモットー。「困ったときはモナンに聞こう!と思ってもらえたなら幸いです」。



Q.1 モナンで働くことの楽しみは何ですか?

様々な業態の方と仕事ができることを楽しく感じています。たとえばアニメや著名人、スポーツ選手とコラボレーションしたレシピの提案は刺激的な体験でした。それが採用になり、市場に出た時は非常に嬉しかったのを覚えています。モナン製品はフレーバーのラインナップが多いため、色合いや風味など様々な要望に応えることができます。

Q.2 BIDとしての松本さんの強みとは?

前職のバーテンダー時代からの癖なのか、職業病なのか、お客様が困っていることはもちろん、何気ない会話もしっかりと受け止めるところでしょうか。こうした些細なことがお客様とのよい関係作りにつながっていくと思います。

Q.3 レシピのインスピレーションの源は?

国内外のSNSを見て参考にしたり、コンビニにもよく行ったりします。コンビニは新商品が出るスピードが早いので菓子やスイーツ、ジュース、酒類も一通りチェックし、流行り始めたフレーバー、季節感やネーミングなども確認します。あとは、このスイーツを飲むスイーツに変えたらどうかなと考えることもあります。

Q.4 好きなモナン製品を教えてください。

好きなフレーバーはいろいろありますが、優しい花の香り、瑞々しい桃の甘さを感じるモナン ホワイトピーチ(白桃)・シロップが一番のお気に入りです。スピリッツやワイン、ビール

だけでなく、紅茶とも相性抜群。シンプルにソーダで割ってレモンジュースを少し入れるだけで、白桃のレモネードが作れます。またローズやアーモンド、アプリコットなどのフレーバーと相性がよく、優しくも頼りになるシロップです。

Q.5 そのフレーバーを使う時のコツを教えてください。

控えめな風味なので、主張が強いものとのペアリングは注意が必要ですが、それでもしっかりと存在感を放ちます。

スピリッツ、紅茶、ラテ、フラッペやモクテル、カクテルといったドリンク系から、ゼリーやグミ、ホイップクリームといったスイーツ系。オリーブオイルと組み合わせると、爽やかでフルーティーなオリーブオイルが即席で作れます。個人的にはNo.1フレーバーです。



Favourite Flavour

モナン
ホワイトピーチ
(白桃)・
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



白桃とバジルのポンペルモ

White Peach Basil Pompelmo

モナン ホワイトピーチ
(白桃)・シロップ 10ml
バジルの葉 4~5枚
ミントの葉 5~6枚
レモンジュース 5ml
サンペレグリノ
イタリアンスパークリングドリンク
ポンペルモ 50ml
バジルの葉(ガーニッシュ)

〈作り方〉

1. シェーカーにすべての材料を入れてよくシェークする。
2. トニックウォーターとソーダを静かに注ぎ、軽く混ぜる。
3. レモンピールを絞り、香りづけをしてガーニッシュを飾る。

Alcohol



ピーチのジンソニック

White Peach Gin Sonic

モナン ホワイトピーチ
(白桃)・シロップ 15ml
モナン ローズ・シロップ 10ml
ライムジュース 5ml
マーティンミラーズジン 30ml
トニックウォーター 60ml
ソーダ 50ml
ペルローズ、レモンピール(ガーニッシュ)

〈作り方〉

1. グラスにソーダ以外の材料を入れてよく混ぜる。
2. トニックウォーターとソーダを静かに注ぎ、軽く混ぜる。
3. レモンピールを絞り、香りづけをしてガーニッシュを飾る。

Alcohol



白桃香る、白ワイン&トマト

Wine & Tomato with a Touch of White Peach

モナン ホワイトピーチ
(白桃)・シロップ 15ml
クリアトマトジュース 40ml
ノンアルコール白ワイン
(アルコールありでも可) 40ml
昆布だし 10ml
ドライトマト(ガーニッシュ)

〈作り方〉

1. 氷を入れたグラスにすべての材料を入れてよく混ぜる。

Beverage Innovation Director Interview

2人目は中東エリアを担当するBID、ナナ・サシアさんにお話を伺いました。



Middle East

Nana Sachere

ナナ サシア

2024年3月に入社。中東、スリランカ、モルディブ、パキスタン地域を担当。その国のトレンドや顧客の好みを捉えながら創造性に富むドリンクを生み出し、飲料のエキスパートとして信頼されている。



Q.1 モナンで働くことの楽しみは何ですか？

想像もしていなかった素晴らしい国々を訪れる喜びもありますが、何よりモナン製品は多様なフレーバーと応用方法があるため、創造性を存分に発揮できる点です。中東地域での仕事は非常に忙しく、その分短期間で多くの成果を上げられて幸運でした。

Q.2 レシピのインスピレーションの源は？

料理からヒントを得るのが好きで、それは味の組み合わせがよいかどうかを確認する最も簡単な方法でもあります。特にインスピレーションを受けることが多いのは、パイなどのデザートです。以前は「キーライムパイ」をよく作っていて、その風味を再現したドリンクや、ほかのデザートの味わいを落とし込んだドリンクも数多く考案してきました。また、フランス料理の定番「鴨のオレンジソース添え(ダック・ア・

ロランジュ)」をイメージし、柑橘とセイボリーな要素を併せ持つオールドファッションドを作ったこともあります。そして最も印象に残っているのが、約5年前に考案した「マンゴースティッキーライス・ハイボール」です。現在ではアジア各地のメニューで見かけるようになりましたが、当時はほとんど例がなく新鮮な試みでした。

Q.3 中東地域のドリンクのトレンドは？

抹茶が流行していて、最も一般的なのが抹茶ラテです。抹茶を伝統的なスタイルで丁寧に点てて提供する素晴らしいお店もいくつかありますが、抹茶ラテにフルーツピューレやフレーバーシロップを組み合わせるスタイルが主流です。ストロベリー、ブルーベリー、マンゴーといったフルーツとの組み合わせはよく見られますが、私自身は抹茶とモナンバナナ・フルーツミックスの組み合わせが好きです。課題は抹茶の正しい使い方や、鮮度を保つ保存方法を多くの人に教えることです。

Q.4 好きなモナン製品を教えてください。

モナン キンモクセイ・シロップが大好きです！理由は非常にユニークな風味だからです。伝統的なカクテルに使用すると魅力が花開き、モクテル創作にも素晴らしいアクセントを与えてくれます。

Q.5 そのフレーバーを使う時のコツを教えてください。

モナンシロップは少量で効果を発揮するので、このシロップを使う時もまずは少量を加えて、好みの風味の強度とバランスが得られるまで味見を続けてください。



Favourite Flavour

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

Alcohol



ドライ・アメリカーノ

Dry Americano

モナン キンモクセイ・シロップ …… 15ml

モナン ビター・シロップ …… 30ml

ドライベルモット …… 45ml

ソーダ …… 150g

〈作り方〉

- 氷を入れて冷やしたハイボールグラスに、シロップとドライベルモットを入れる。
- 氷を入れて、ソーダを注ぎ、トップアップする。
- 全体を軽く3~4回ステアして混ぜる。
- レモンゼスト、またはエディブルフラワーを飾る。

Alcohol



キンモクセイ・パロマ

Osmanthus Paloma

モナン キンモクセイ・シロップ …… 15ml

レポサドテキーラ …… 45ml

フレッシュライムジュース …… 15ml

グレープフルーツソーダ …… 150ml

〈作り方〉

- 氷を入れて冷やしたハイボールグラスに、シロップ、レポサドテキーラ、フレッシュライムジュースを入れる。
- 氷を加えて、グレープフルーツソーダを注ぎトップアップする。
- 全体を軽く3回ステアして混ぜる。
- グレープフルーツのスライスをグラスの縁に飾る。

Non alcohol



キンモクセイ・
フラワースプリッター

Osmanthus Flower Spritzer

モナン キンモクセイ・シロップ …… 20ml

ピクルスジュース …… 15ml

ハラペニヨビクルスジュース …… 15ml

レモンライムソーダ(加糖) …… 150ml

〈作り方〉

- ゴブレットタイプのワイングラスを氷で冷やす。
- 氷を入れたシェーカーに、シロップ、ピクルスジュース、ハラペニヨビクルスジュースを入れる。
- 優しくシェークし、濾してゴブレットグラスに注ぐ。
- レモンライムソーダでトップアップし、レモンスライスを飾る。

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

D E N I S
MAISON FONDÉE EN 1866

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 エスプライム心斎橋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