

寒い季節に飲みたい

ホットドリンクレシピ

ゆずジンジャー



マイクロピューレゆず…15ml
 カフェ用フレーバーソースジンジャー…15ml
 はちみつ…10ml
 お湯…140ml

- ①カップにマイクロピューレゆず、カフェ用フレーバーソースジンジャー、はちみつを注いでおく
- ②お湯を注ぎ、よく混ぜる

アップルcranberryサイダー



20%cranberryードリンク…90ml
 青森りんご100%ジュース…90ml
 フルーツデザート アップル…15g
 IQFcranberry…5粒
 シナモンスティック…1本

- ①カップにフルーツデザートアップル、温めたcranberryードリンクと青森りんごジュースを注ぐ
- ②IQFcranberryとシナモンスティックを加える

メープルほうじ茶チャイ



カフェ用フレーバーソースメープル…15ml
 カフェ用フレーバーソースほうじ茶…15ml
 牛乳…150ml
 ホイップ…適量
 シナモン・カルダモン・クローブ…適量
 ビスケット…1枚

- ①カップに温めた牛乳、カフェ用フレーバーソースメープル・ほうじ茶を注ぐ
- ②ホイップ、シナモン・カルダモン・クローブ、ビスケットをトッピングする

= 当社商品 =

マイクロピューレ ゆず
 300g×12袋入り 冷凍
 超微細化処理により、通常の裏ごしでは加工が困難なゆずを果実の皮ごとなめらかなピューレに仕上げました。



カフェ用フレーバーソース ジンジャー
 500ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。生姜ペースト使用。



20%cranberryードリンク
 1L×12本入り 常温
 北米産cranberry果汁の透明で鮮やかな赤色が特徴。程よい酸味、渋みと甘味が日本人好みのバランス。



青森りんご100%ジュース
 1L×12本入り 常温
 青森県産りんご果汁を使用し、りんごの甘みと口の中にふわっと広がる豊かな香りを楽しめます。飲みごたえのある混濁タイプで、ホットでもお楽しみいただけます。



フルーツデザート アップル
 500g×12袋入り 常温
 ピューレ状のソースの中に大きくカットされたりんご果肉がたっぷり入ったソース。甘さ控えめのナチュラルテイストです。



IQFフルーツ cranberry
 300g×30袋入り 冷凍
 鮮やかな赤色と酸味が特徴のアメリカ産cranberry。ジャムやお菓子作りにも最適です。



カフェ用フレーバーソース メープル
 500ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。ピュアメープル使用。



カフェ用フレーバーソース ほうじ茶
 300ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。ほうじ茶エキス使用。



ホットゆずりんご



マイクロピューレゆず…15ml
 フローズンスムージーベース青森りんご…65ml
 お湯…100ml

- ①カップにマイクロピューレゆず, 温めたスムージーベース青森りんごを注ぐ
- ②お湯を加え,よく混ぜる

ホワイトチョコ抹茶ラテ



カフェ用フレーバーソースホワイトチョコレート…15ml
 カフェ用フレーバーソース京都宇治抹茶…15ml
 牛乳…150ml
 ホイップ…適量
 削ったホワイトチョコ…5g

- ①カップに温めた牛乳,カフェ用フレーバーソースホワイトチョコレート・抹茶を注ぐ
- ②ホイップ,カフェ用フレーバーソース抹茶(分量外),削ったホワイトチョコをトッピングする

ピーチレモネード



30%白桃ドリンク…100ml
 フローズンスムージーベース瀬戸内レモン…30ml
 お湯…50ml
 IQFレモンスライス…2枚

- ①カップにスムージーベース瀬戸内レモン, 温めた白桃ドリンク,お湯を注ぎ混ぜる
- ②IQFレモンスライスをトッピングする



黒みつきなごソイラテ



濃縮コーヒー…40ml
 豆乳…120ml
 カフェ用フレーバーソース黒みつ…20ml
 ホイップ…適量
 きなこ・塩…適量

- ①カップに濃縮コーヒー,温めた豆乳を注ぐ
- ②ホイップ,カフェ用フレーバーソース黒みつ, きなこ,塩をトッピングする

= 当社商品 =

**フロースムージーベース
 青森りんご**
 1L×12本入り 常温
 本品と氷を1対1でミキシングするだけでフロースムージーができあがります。
 青森県産りんご果汁使用。



**カフェ用フレーバーソース
 ホワイトチョコレート**
 500ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。ココアバター使用。



**カフェ用フレーバーソース
 京都宇治抹茶**
 500ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。抹茶パウダー使用。



**30%白桃ドリンク
 (国産白桃使用)**
 1L×12本入り 常温
 国産白桃のピューレを使用。みずみずしい桃の香りと、完熟した甘みを楽しめます。喉ごし良く仕上げました。



**フロースムージーベース
 瀬戸内レモン**
 1L×12本入り 常温
 本品と氷を1対1でミキシングするだけでフロースムージーができあがります。瀬戸内産レモン果汁&果皮使用。



**IQFフルーツ
 レモンスライス**
 300g×30袋入り 冷凍
 南アフリカ産レモンをおいしさそのままにスライスカットし冷凍しました。ドリンクやデザートなどアレンジ自由。



濃縮コーヒー
 500ml×12本入り 常温
 4倍希釈の濃縮コーヒー1に対し、水または牛乳3を加え、よく混ぜてお召し上がり下さい。デザートにもご使用いただけます。



**カフェ用フレーバーソース
 黒みつ**
 500ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。国産黒糖使用。

