

# レモンサワーのご提案

## レモンサワーおすすめレシピ

果実をまるごとなめらかなピューレ状にした「マイクロピューレ」と、果実をカットしバラ凍結した「IQFフルーツ」を使用した、贅沢なレモンサワーです。IQFカットフルーツを使用することで、果実の洗浄・カット・冷凍の手間が省けます。

マイクロピューレ  
(レモン/瀬戸内レモン)



<500g×12袋> <300g×12袋>

20g

炭酸水

焼酎



60ml

120ml

IQFカットフルーツ レモン  
(スライス/セグメントチャンク/ウェッジ)



<300g×30袋> <300g×30袋> <500g×12袋>

お好み

### スライス使用



### セグメントチャンク使用



### ウェッジ使用



## レモンサワーアレンジメニュー



塩レモンサワー



ブルーライチ  
レモンサワー



パクチー  
レモンサワー



ピンク  
レモンサワー



トリプル  
レモンサワー

コップの淵にお塩をつける。  
上記おすすめレシピで  
レモンサワーを作る。

モナミキサー ブルーライチ30ml、  
焼酎50ml、炭酸水100mlを  
合わせ、IQFレモンスライス  
をお好きなだけ入れる。

上記おすすめレシピで  
レモンサワーを作る。  
パクチーをお好きなだけ  
入れる。

モナミキサー ピンクレモン30ml、  
焼酎50ml、炭酸水100mlを  
合わせ、IQFレモンスライス  
をお好きなだけ入れる。

上記おすすめレシピで  
レモンサワーを作る。  
IQFレモン3種類を  
お好きなだけ入れる。