



春色～さくらのピンク～



▶【期間限定】伊豆さくら餡50C

香り高い伊豆産桜葉を散りばめた、上品で風味豊かな味わいの春らしい桜色の餡に仕上げました。

荷姿： 1kg×6／ピロー包装

保存方法：30℃以下保存

賞味期限：95日



伊豆さくら餡の苺団子～桜葉包み仕立て～

「さくら餡」を、もちもちのお団子に絞りました。桜葉のほのかな塩味が、餡の甘みといちごの瑞々しさを引き立てる、甘じょっぱい味わいの本格和スイーツです。

【作り方】

- ①お団子に、伊豆さくら餡50C 8gを平波口金で絞る。
- ②桜葉で包む。
- ③1/6カットのいちご2個をトッピングする。

こしあんとの
セットもおすすめです



春の桜生ドーナツ

香り高い伊豆産桜葉を散りばめた「さくら餡」と、軽やかなホイップの絶妙なハーモニー。お花見のお供やご褒美スイーツにぴったりな、この時期だけの特別な味わいです。

【作り方】

- ①5分立てホイップ20gと伊豆さくら餡50C 15gを混合する。
- ②生ドーナツに①を注入する。
- ③桜花の塩漬け1片をトッピングする。
- ④粉糖適量で仕上げる。



春色～いちごの赤～



▶たっぷり果実のストロベリーソース

いちご果肉を約80%配合し、果肉感とフレッシュ感にこだわった、鮮やかな色合いのストロベリーソースです。

荷姿 : 500g×6pc / スタンディングパウチ

保存方法: 冷蔵(0～10℃保存)

賞味期限: 180日



桜あんといちごの和風ドルチェクレープ

伊豆産の桜葉を練り込んだ上品な「さくら餡」に、フレッシュいちごと「ストロベリーソース」を合わせました。果肉たっぷりのいちごソースのハーモニーをお愉しみください。

【作り方】

- ①焼成済みのクレープに、ホイップ35gを星口金で絞る。
- ②スライスしたいちご2枚をトッピングする。
- ③伊豆さくら餡50C30gをディッシャーで盛る。
- ④たっぷり果実のストロベリーソース15gをトッピングする。
- ⑤桜花の塩漬け1片トッピングする。

クレープ包みも
おすすめです



サクラ香る 苺スパークリング

サクラの香りがふわりと抜ける炭酸に、果肉感あふれる「ストロベリーソース」を合わせました。見た目のグラデーションも美しい、春のお出掛け気分を盛り上げてくれるフォトジェニックなドリンクです。

【作り方】

- ①グラスに、たっぷり果実のストロベリーソース15gをトッピングする。
- ②氷100gを加える。
- ③炭酸130ml・MONINさくらシロップ15mlを注ぐ。
- ④軽くステアし、いちご1個をグラスふちにトッピングする。



春色～ずんだのみどり～



▶よくばり素材のずんだソース

北海道十勝産の枝豆を使用し、ほっこり優しい味に仕上げました。枝豆がそのままごろごろ入った食べるソースです。

荷姿 : 500g×6/スタンディングパウチ

保存方法 : 冷蔵(0～10℃保存)

賞味期限 : 180日

伊豆さくらモンブランとずんだの和フレンチトースト

フレンチトーストに、伊豆産桜葉香る「さくら餡」をたっぷりと絞りました。

桜葉のほのかな塩味が、バニラアイスの甘みと「ずんだソース」の豊かな枝豆の風味を一層際立たせる、春ならではの味わいを楽しめる一皿です。



【作り方】

- ①お皿に焼成済みフレンチトーストを置き、周りによくばり素材のずんだソース45gをトッピングする。
- ②桜葉1枚をトッピングし、バニラアイスをディッシャーで盛る。
- ③伊豆さくら餡50℃25gをモンブラン絞りする。
- ④いちご1/2個をトッピングし、粉糖適量で仕上げる。

