

■ 栃木県産スカイベリー



▶国産いちご果肉の スカイベリー®ソース
 栃木県産スカイベリーを贅沢に使用。
 あふれる果肉感とフレッシュさを追求した、
 プレミアムなストロベリーソースです。
 荷姿：300g×12/スタンディングパウチ
 保存方法：冷蔵（0～10℃）
 賞味期限：180日

※スカイベリーは栃木県の登録商標です。
 （登録番号第5519465・5686275号・第5757603・5811783号） スカイベリー許諾第2025-004号
 ※「スカイベリー」をメニュー名や商品名に使用する場合は、お客様にて栃木県への申請が必要です。
 尚、説明文等への使用については、申請の必要はございません。詳細は栃木県HPをご覧ください。

プレミアムストロベリーフィズ～栃木県産 スカイベリー®使用～

栃木県産プレミアムいちご「スカイベリー」の果肉ソースと、
 爽やかなトニックウォーターを合わせました。フレッシュなローズマリー香る、
 洗練された大人の味わい。すっきりとした清涼感あふれる一杯です。

【作り方】

- ①グラスに、国産いちご果肉の スカイベリー®ソース40gを入れる。
- ②氷100g、トニックウォーター100gを注ぐ。
- ③ローズマリーをトッピングする。

■ 長野県産シャインマスカット



▶チャームジュレ シャインマスカット
 長野県産シャインマスカットの果汁を使用した、
 黄緑色のトッピング用ジュレです。
 荷姿：300g×12/口栓付スタンディングパウチ
 保存方法：冷蔵（0～10℃）
 賞味期限：180日

ビアカクテル 瀬戸内レモンと長野県産シャインマスカットジュレ

レモンの酸味が爽やかなパナシェに、華やかな香りの長野県産の
 シャインマスカット果汁を使用したジュレを合わせました。

【作り方】

- ①グラスにチャームジュレ シャインマスカット30gを入れる。
- ②瀬戸内レモンレモネードベース35gを入れる。
- ③レモンスライスを入れ、ビール215gを注ぐ。

■ 愛媛県産せとか



▶チャームジュレ 愛媛せとか

愛媛県産せとか果皮と果汁を使用した、コクのある甘さと
まるやかな酸味のバランスが特徴のトッピング用ジュレです。

荷姿：300g×12/口栓付スタンディングパウチ

保存方法：冷蔵（0～10℃）

賞味期限：180日

愛媛せとかジュレの冷やし和紅茶

和紅茶と相性の良い柑橘の組み合わせとして、愛媛県産せとかのジュレを使用。
ジュレのぷるっと食感で夏にぴったりなドリンクです。

【作り方】

- ①容器にチャームジュレ 愛媛せとか40gを絞る。
- ②氷100gを入れる。
- ③和紅茶80gを注ぐ
- ④ガムシロップ10gを入れ、軽くステアーする。

■ 瀬戸内地方産レモン



▶チャームジュレ 瀬戸内レモン

瀬戸内地方産レモン果皮と果汁を使用し、
レモンらしい酸味と程よい苦みにこだわった、
明るく優しい黄色のトッピング用ジュレです。

荷姿：300g×12/口栓付スタンディングパウチ

保存方法：冷蔵（0～10℃）

賞味期限：180日

瀬戸内レモンのジャスミンジュレティー

華やかなジャスミン茶に甘酸っぱいレモンが香る、ぷるっと爽やかな
ジュレティーです。

【作り方】

- ①グラスにチャームジュレ 瀬戸内レモン30gを絞る。
- ②ガムシロップ10gを入れる。
- ③氷130gを入れる。
- ④ジャスミン茶150gを注ぐ。

■富良野産メロン



▶チャームジュレ 富良野メロン

富良野産赤肉メロン果肉を使用した、芳醇な香りと甘みが際立つ、赤肉メロンらしい華やかな色合いのトッピング用ジュレです。
 荷姿：300g×12/口栓付スタンディングパウチ
 保存方法：冷蔵（0～10℃）
 賞味期限：180日

富良野メロンミルク

自然な甘みのメロンジュレがミルクと相性抜群。赤肉メロンらしい色合いも映えて、特別感のある華やかな仕上がりに。

【作り方】

- ①グラスにチャームジュレ 富良野メロン40gを絞る。
- ②ガムシロップ10gを入れて軽く混ぜる。
- ③氷120g、牛乳80gを注ぐ。
- ④ホイップ15g、チャームジュレ 富良野メロン5gを絞り、ミントをトッピングする。

■十勝産小豆



▶十勝つぶあんソース

北海道十勝産小豆を使用し、小豆本来の風味を生かした味わいとふっくら炊き上げた小豆の食感を楽しめる、トッピングに最適なソースです。
 荷姿：300g×12/ピロー包装
 保存方法：冷蔵（0～10℃）
 賞味期限：180日

十勝つぶあん黒ごまラテ

小豆と黒ごまを合わせた和の組み合わせ。小豆本来の味わいと、濃厚な黒ごまの味わいを楽しめる黒ごまラテです。

【下準備】

(※)オーツミルク75gに黒ごまラテパウダー10gを加えて混合しておく。

【作り方】

- ①グラスに十勝つぶあんソース20gを入れる。
- ②解凍した小粒白玉35gを入れる。
- ③氷130gを入れる。
- ④(※)を全量注ぐ。