

ひとつのソース、ふたつの美味しさ。

Strawberry



Peach



Mango



Azuki



ソースで広がる、かき氷&ドリンクの1紹介
2026年 4月号

Strawberry



▶たっぷり果実のストロベリーソースR

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

苺練乳のカフェラテ氷



ミルクィなエスプレッソ練乳に、苺の酸味をプラス。まるで冷たい「ストロベリー・カフェラテ」を食べているようなスイーツかき氷です。

【作り方】

- ①カップの底に、**たっぷり果実のストロベリーソースR** 30gを入れる。
- ②氷をかき入れ、エスプレッソ練乳シロップ30ml※をかけ、再度氷をかく。
- ③**たっぷり果実のストロベリーソースR** 30g・練乳3gをトッピングする。

※エスプレッソ練乳シロップ…

エスプレッソ30g、練乳120g、ガムシロップ80gを混合したもの。

いちごレモンスカッシュ



レモンスカッシュに、果肉たっぷりのストロベリーソースを合わせました。まずはレモンの酸味を、次にソースを混ぜていちごの甘みを楽しめるスカッシュです。

【作り方】

- ①カップ底に、**たっぷり果実のストロベリーソースR** 30gを入れる。
- ②氷100gを加える。
- ③レモンスカッシュベース30mlを加え、炭酸100mlを注ぐ。
- ④輪切りレモンをトッピングし、軽くステアする。

Peach



▶ たっぷり果実の白桃ソース

白桃果肉を約70%配合し、ジューシーな白桃の食感と甘く華やかな香りが感じられる白桃ソースです。

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

白桃ミルクのカフェラテ氷



みずみずしい白桃果肉と、ほろ苦いエスプレッソ練乳が溶け合う贅沢なかき氷です。食べ進めるごとに桃の華やかな香りとコーヒーのコクが重なります。

【作り方】

- ①カップの底に、**たっぷり果実の白桃ソース**30gを入れる。
- ②氷をかき入れ、エスプレッソ練乳シロップ30ml※をかけ、再度氷をかく。
- ③**たっぷり果実の白桃ソース**30g・練乳3gをトッピングする。

※エスプレッソ練乳シロップ…

エスプレッソ30g、練乳120g、ガムシロップ80gを混合したもの。

ピーチ&レモンスカッシュ



白桃のとろける甘さと、レモンの酸味が弾ける一杯。底にたっぷり沈んだ桃果肉を混ぜながら楽しむ、見た目も涼やかな初夏にぴったりのフルーツスカッシュです。

【作り方】

- ①カップ底に、**たっぷり果実の白桃ソース**30gを入れる。
- ②氷100gを加える。
- ③レモンスカッシュベース30mlを加え、炭酸100mlを注ぐ。
- ④輪切りレモンをトッピングし、軽くステアする。

Mango



▶たっぷり果実のマンゴーソースR

マンゴー果肉を約80%配合し、果肉感とフレッシュ感にこだわった、鮮やかな色合いのマンゴーソースです。

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

マンゴーのカフェラテ氷



濃厚な甘みのマンゴー果肉と、ビターなエスプレッソが相性抜群！トロピカルな香りとコーヒーの深いコクが重なり、最後の一口までデザート感を堪能できます。

【作り方】

- ①カップの底に、**たっぷり果実のマンゴーソースR** 30gを入れる。
- ②氷をかき入れ、エスプレッソ練乳シロップ30ml※をかけ、再度氷をかく。
- ③**たっぷり果実のマンゴーソースR** 30g・練乳3gをトッピングする。

※エスプレッソ練乳シロップ…

エスプレッソ30g、練乳120g、ガムシロップ80gを混合したもの。

トロピカルスカッシュ



マンゴーの濃密な甘みに、レモンの爽快さが加わったエキゾチックな一杯。南国気分を味わえる濃厚フルーティーなスカッシュです。

【作り方】

- ①カップ底に、**たっぷり果実のマンゴーソースR** 30gを入れる。
- ②氷100gを加える。
- ③レモンスカッシュベース30mlを加え、炭酸100mlを注ぐ。
- ④輪切りレモンをトッピングし、軽くステアする。

Azuki

2026年 4月号
ソースで広がる、かき氷&ドリンクの1つ紹介



▶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×12pc/ピロー包装

保存方法: 冷蔵(0~10℃保存)

賞味期限: 180日

小豆抹茶のカフェラテ氷



ふっくら炊き上げた十勝産小豆と、ほろ苦い抹茶、そしてエスプレッソ練乳が合わさった和洋折衷なかき氷。奥深い苦みと上品な甘みが重なり合う、贅沢な一杯です。

【作り方】

- ①カップの底に、**十勝つぶあんソース**30gを入れる。
- ②氷をかき入れ、エスプレッソ練乳シロップ30ml※をかけ、再度氷をかく。
- ③**十勝つぶあんソース**30g・抹茶シロップ5gをトッピングする。

※エスプレッソ練乳シロップ…

エスプレッソ30g、練乳120g、ガムシロップ80gを混合したもの。

十勝あずきの抹茶ラテ



十勝産あずきを主役にした、濃厚な和みのラテ。抹茶の苦みとあずきの優しい甘さが溶け合う、上品な味わいです。

【作り方】

- ①カップ底に、**十勝つぶあんソース**30gを入れる。
- ②氷100gを加える。
- ③抹茶シロップ30mlを加え、牛乳100mlを注ぎ、軽くステアする。