

Dragon Fruit



▶たっぷり果実のドラゴンフルーツソースR

ドラゴンフルーツ果肉を約80%配合し、パッションフルーツ果汁でトロピカルな味わいに仕上げた鮮やかな色合いのドラゴンフルーツソースです。

荷姿 : 500g×6pc/スタンディングパウチ

保存方法: 冷蔵(0~10℃)

賞味期限: 180日



南国果実のトロピカルかき氷

マンゴーとドラゴンフルーツの鮮やかな色彩が目を引き、果肉感たっぷりの贅沢なかき氷です。まろやかなマスカルポーネムースと瀬戸内レモンの爽やかなジュレが、南国の味わいをさらに引き立てます。

【事前仕込み】

練乳シロップ…練乳10g+ガムシロップ10g混合する。

【作り方】

- ①器にチャームジュレ 瀬戸内レモン25g加える。
- ②氷を適量かき、練乳シロップ20gをかける。
- ③たっぷり果実のマンゴーソースR 30g、
たっぷり果実のドラゴンフルーツソースR 30gをトッピングする。
- ④マスカルポーネムース15gをトッピングする。
- ⑤ミントを飾り、仕上げる。



ピタヤ・グreekヨーグルトボウル

鮮やかなドラゴンフルーツソースを贅沢に使用！
テイクアウトやヘルシーな朝食メニューに最適です。

【作り方】

- ①グreekヨーグルト60gとたっぷり果実のドラゴンフルーツソースR 20gを
ピンク色になるまで混合する。
- ②器に①を加え、グラノーラ適量を敷き詰める。
- ③グreekヨーグルト40gをディッシャーでトッピングし、お好みのフルーツを飾る。
- ④たっぷり果実のドラゴンフルーツソースR 20gをトッピングする。
- ⑤はちみつ適量をトッピングし、仕上げる。

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℃)

賞味期限: 180日



とろっとマンゴーの南国ドルチェ

カスタードクリームに、ココナッツミルクの優しい甘さと香りが加わり、エキゾチックな味わいに。一口食べれば南国気分が広がります。

【作り方】

- ①ドルチェカフェカスタード80gをグラスに絞る。
- ②ココナッツミルク15gをトッピングする。
- ③たっぷり果実のマンゴーソースR 10gをトッピングする。
- ④ミント適量をトッピングする。



ハーブ香る マンゴーフロゼンティー

穏やかなカモミールのがりが、マンゴーの甘みを上品に引き立てます。涼やかな味わいをお楽しみください。

【作り方】

- ①ブレンダーに、氷100g、カモミールティー40ml、ガムシロップ10g、フラッペベース30g、たっぷり果実のマンゴーソースR 20gを加え、混合する。
- ②カップに①を注ぎ、たっぷり果実のマンゴーソースR 20g、ミントをトッピングし、仕上げる。

Pineapple



▶果肉入りトロピカルパイン【期間限定】

パイン果肉と果汁を使用した、みずみずしい果肉の食感が楽しめるパインクリーム。クリームチーズをプラスし、コクのある爽やかな味わいに仕上げました。

荷姿 : 1kg×6/ピロー包装

保存方法: 30℃以下

賞味期限: 90日



ライム香るトロピカルパンケーキ

ジューシーなパイン果肉入りのココナッツパインソースをたっぷりかけ、ライムとミントで爽やかに仕上げました。

【事前仕込み】

果肉入りトロピカルパイン30g、ココナッツミルク25g、ホイップ10gを混合し、ココナッツパインソースを仕込む。

【作り方】

- ①皿にパンケーキを3枚盛り、仕込んだココナッツパインソースをかける。
- ②皿にホイップを30g絞る。
- ③皿にパイン果肉50g、マンゴー果肉30gをトッピングする。
- ④ココナッツアイスで20番ディッシャーで盛る。
- ⑤ミント・ライムゼスト適量をトッピングし、仕上げる。



焦がしバターパインと黒蜜のココナッツパンケーキ

バターでじっくりソテーしたジューシーなパイナップルを主役に。とろけるココナッツパインソースとともに、夏の贅沢なひとときをお楽しみください。

【事前仕込み】

果肉入りトロピカルパイン30g、ココナッツミルク25g、ホイップ10gを混合し、ココナッツパインソースを仕込む。

【作り方】

- ①パイン果肉75gをバターでソテーする。
- ②皿にパンケーキを3枚盛り、仕込んだココナッツパインソースをかける。
- ③皿にホイップを30g絞る。
- ④皿に①を盛り、ココナッツアイスで20番ディッシャーで盛る。
- ⑤黒蜜10g、ディル適量をトッピングし、仕上げる。

Mint Blue



▶チャームジュレ ミントブルー

口の中に広がるスカッとした爽快感。ブルー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



ぷるっとミントティー

ミントのスカッとした清涼感が口いっぱい広がる、リフレッシュに最適な一杯! 透き通るようなブルーが目を惹くミントティーです。

【作り方】

- ①グラスにチャームジュレ ミントブルー30gを加える。
- ②氷100gを加える。
- ③抽出した紅茶を注ぎ、ガムシロップ1個を加え、軽くステアする。
- ④お好みでミントをトッピングして仕上げる。



ざくろ&ハーブの夕焼けスカッシュ

ミントジュレとざくろが重なり合う、夕焼け空のようなグラデーションが美しい一杯です。

【作り方】

- ①グラスに、チャームジュレ ミントブルー30gを加える。
- ②氷100gを加え、ポムグレナートシロップ(モナン社製)15mlを加える。
- ③炭酸120mlを注ぎ、軽くステアする。

Beni-imo



▶ R N 沖縄紅いも餡 50 C

沖縄県産紅いもの自然なおいしさを生かしました。
鮮やかな色合いと紅いもの風味が生きたこだわりの餡です。

荷姿 : 1kg×6 / ピロー包装

保存方法: 30℃以下

賞味期限: 90日



冷やしてもおいしいピーナッツ&紅いもパン

もちりとしたパンに、ピーナッツバターと相性の良い沖縄紅いもあん
ホイップをサンド。そのままでも冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

【作り方】

- ① 白パンを斜め横にカットする。
- ② 手前に R N 沖縄紅いも餡 50 C 25g をサンド(ナッペ)し、
奥にホイップ10g(丸口金)を絞る。
- ③ 甘くないピーナッツバター300g10gを線掛けする。
- ④ 8割ピーナッツ1gを散らす。
- ⑤ 粉糖適量で仕上げる。



紅芋とマンゴーの贅沢かき氷

沖縄県産の紅いもを使用した特製クリームと、器の底に忍ばせたマンゴーソース
が織りなす南国ハーモニーが楽しめるかき氷です。

【作り方】

- ① 器にたっぷり果実のマンゴーソースR 20g をトッピングする。
- ② 氷を半量程度かき、練乳5g を線がけし、再度氷をかく。
- ③ R N 沖縄紅いも餡 50 C をデッシャー(#27)でとり、トッピングする。
- ④ 白玉2個、ミント適量をトッピングする。
- ⑤ R N 沖縄紅いも餡 50 C 20g と生クリーム20g を混合した、
紅芋クリームをトッピングする。
- ⑥ 十勝つぶあんソース20g をトッピングし、仕上げる。