

## 果肉入りソースで見た目・味わい・食感を華やかに



### 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。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)

荷姿:500g×6pc/スタンディングパウチ



### 贅沢とろける大人のいちごミルク

ストロベリーソースとミルクフォームが織りなす、リッチなデザートドリンクです。仕上げのラム酒が、いちごの風味をぐっと引き立てる、大人向けの特別な一杯です。

#### 【作り方】

- ①グラスに、**たっぷり果実のストロベリーソース**50gを加え、ラム酒を2~3滴加える。
- ②牛乳150ml(ミルクフォーム含む)を静かに注ぐ。
- ③**たっぷり果実のストロベリーソース**10gをトッピングする。
- ④ピスタチオ適量で仕上げる。



### ストロベリーのふんわりミルクティー

紅茶とストロベリーソースの組み合わせが風味豊かなミルクティーです。ふんわりミルクフォームと果肉感をお楽しみください。

#### 【作り方】

- ①グラスに、**たっぷり果実のストロベリーソース**30gを加え、濃く煮出した紅茶80mlを注ぎ、牛乳100ml(ミルクフォーム)を注ぐ。
- ②**たっぷり果実のストロベリーソース**10gをトッピングし、仕上げる。

## 果肉ソースで見た目・味わい・食感を華やかに



### たっぷり果実のオレンジソース

優しい甘さのオレンジ果肉と、  
清涼感のあるバレンシアオレンジ果汁を合わせて約63%配合した、  
スイーツにも惣菜にも合わせやすいソースです。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)  
荷姿:500g×6pc/スタンディングパウチ



### ホットジンジャー・オレンジカモミールティー

優しい甘さのオレンジソースと、カモミールティーの組み合わせに、  
生姜と蜂蜜で風味をプラスしました。心と体を温める、  
リラックスタイムに最適なホットドリンクです。

#### 【作り方】

- ①カップに、**たっぷり果実のオレンジソース**20g、  
輪切りした生姜1枚、はちみつ10gを加える。
- ②煮出したカモミールティーを①に注ぎ、軽くステアする。



### スパイス香るオレンジチャイ・ラテ

スパイスと、優しい甘さのオレンジソースが絶妙にマッチした、  
風味豊かなホットラテです。

#### 【作り方】

- ①グラス底に、**たっぷり果実のオレンジソース**を加える。
- ②チャイシロップ30mlを静かに注ぐ。
- ③牛乳(ミルクフォームを含む)150mlを注ぐ。
- ④**たっぷり果実のオレンジソース**10gをトッピングする。
- ⑤シナモン適量をトッピングする。



# 果肉入りソースで見た目・味わい・食感を華やかに



## たっぷり果実のふじりんごソース

国産ふじりんご果肉を約55%配合し、果肉感とフレッシュ感にこだわった、しゃきしゃき食感のりんごソースです。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)

荷姿:500g×6pc/スタンディングパウチ



## 果肉を楽しむ ふじりんごのキャラメルラテ

シャキシャキとしたふじりんごの果肉入りソースと、ほろ苦いキャラメル、エスプレッソが溶け合うデザートラテです。カルダモンのスパイシーな香りが、いつものカフェラテを奥深い大人の味わいに変えます。

### 【作り方】

- ①グラスにたっぷり果実のふじりんごソース30gを加える。
- ②エスプレッソ30ml・牛乳(ミルクフォームを含む)150mlを注ぐ。
- ③キャラメルソース、カルダモンをトッピングする。



## アップルチーズティー

りんごソースでほんのり香りをつけた紅茶に、クリームチーズと生クリームで仕上げた濃厚なチーズフォームをたっぷり乗せました。シナモンの香りがアクセントとなり、台湾発祥のチーズティーをデザート風に楽しめます。

### 【作り方】

- ①グラスにたっぷり果実のふじりんごソース30gを加える。
- ②紅茶を静かに注ぎ、ガムシロップ10gを加え、軽くステアする。
- ③クリームチーズ30g、生クリーム20g、牛乳20g、砂糖3g、塩少々を全て合わせ、泡立て器で混合し、チーズフォームをつくる。
- ④②に、③のチーズフォームをトッピングし、シナモンをトッピングする。