

----- non-alcoholic drink ノンアルコールドリンク -----



ノンアル ストロベリーミルク

- ・たっぷり果実のストロベリーソース …50g
- ・氷 …適量
- ・牛乳 …70g
- ・ガムシロップ …10g



- ①グラスにたっぷり果実のストロベリーソースを50g絞る。
- ②氷を入れる。
- ③牛乳70g、ガムシロップ10gを入れる。



ノンアル フランボワーズ香る桜レモネード

- ・レモネードシロップ …12g
- ・さくらシロップ …6g
- ・チャームジュレ フランボワーズ …30g
- ・氷 …適量 ・炭酸水 …50g ・レモンスライス …1枚



- ①レモネードシロップ12gとさくらシロップ6gを混合する。
- ②グラスにチャームジュレ フランボワーズを30g絞る。
- ③氷を適量、炭酸水50gを注ぐ。
- ④①を注ぎ、軽く混ぜる。
- ⑤レモンスライスをトッピングする。

----- alcoholic drink ノンアルアレンジも簡単! アルコールドリンク -----



果実が美味しい莓サワー

- ・氷 …適量
- ・焼酎 …10g
- ・炭酸水 …100g
- ・たっぷり果実のストロベリーソース …80g



- ①グラスに氷、焼酎10g、炭酸水100gを入れ、軽くステアする。
- ②たっぷり果実のストロベリーソースを80g入れる。



シトラスロゼサングリア

- ・たっぷり果実のオレンジソース …30g
- ・ガムシロップ …10g
- ・氷 …120g
- ・ピンクグレープフルーツ …適量
- ・ローズマリー …1本
- ・ロゼワイン …60g



上記の食材を順にグラスに入れて軽くステアする。

レシピ使用商品はこちら



たっぷり果実のストロベリーソース

荷姿:500g×6

賞味期限:製造後180日

保存方法:冷蔵保存

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。



たっぷり果実のオレンジソース

荷姿:500g×6

賞味期限:製造後180日

保存方法:冷蔵保存

ネーブルオレンジ果肉・バレンシアオレンジ果汁を合わせて約63%配合した食感豊かなソースです。



チャームジュレ フランボワーズ

荷姿:300g×12

賞味期限:製造後180日

保存方法:冷蔵保存

フランボワーズピューレー使用。
甘酸っぱく芳醇な香り。
フランボワーズらしい鮮やかな色合い。

こちらもおすすめ！



たっぷり果実の白桃ソース



チャームジュレ ピーチ