

# 夏向けノンアルコールドリンクのご提案



## カシスオレンジソーダ

- ・氷 …適量
- ・カシスシロップ …10g
- ・炭酸水 …50g
- ・**たっぷり果実のオレンジソース** …30g
- ・ディル …適量



- ①グラスに氷を適量、カシスシロップ10g、炭酸水50gを入れる。
- ②**たっぷり果実のオレンジソース**を30g、ディルを適量入れ、軽くステアする。



## ミントレモネードフロート

- ・**チャームジュレ ミントブルー** …30g
- ・氷 …適量
- ・炭酸水 …80g
- ・レモネードシロップ …20g
- ・ミント …適量
- ・バニラアイス …20番ディッシャー



- ①グラスに**チャームジュレ ミントブルー**を30g入れる。
- ②氷を適量、炭酸水80g、レモネードシロップ20gを入れる。
- ③ミントを適量入れ、軽くステアする。
- ④バニラアイスを20番ディッシャーでトッピングする。

## お茶割り！ノンアル ティーカクテルもおすすめ



## マンゴージャスマンティー

- ・**たっぷり果実のマンゴーソース** …25g
- ・アジアンレモングラスシロップ …20g
- ・ライムスライス …1切れ
- ・氷 …適量
- ・ジャスマン茶 …60g



- ①グラスに**たっぷり果実のマンゴーソース**を25g入れる。
- ②アジアンレモングラスシロップを20g入れ、混ぜる。
- ③ライムスライスを1切れと、氷を適量入れ、ジャスマン茶を60g注ぐ。



## ルビーグレープフルーツグリーンティー

- ・**チャームジュレ ルビーグレープフルーツ** …25g
- ・アジアンレモングラスシロップ …20g
- ・レモンスライス …1切れ
- ・氷 …適量
- ・緑茶 …70g



- ①グラスに**チャームジュレ ルビーグレープフルーツ**を25g入れる。
- ②アジアンレモングラスシロップを20g入れ、混ぜる。
- ③レモンスライスを1切れと、氷を適量入れ、緑茶を70g注ぐ。

## レシピ使用商品はこちら



### 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(0~10℃)

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 ミントブルー

荷姿:300g×12  
賞味期限:製造後180日  
保存方法:冷蔵(0~10℃)

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。



### たっぷり果実のマンゴーソース

荷姿:500g×6  
賞味期限:製造後180日  
保存方法:冷蔵(0~10℃)

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。



### チャームジュレ ルビーグレープフルーツ

荷姿:300g×12  
賞味期限:製造後180日  
保存方法:冷蔵(0~10℃)

グレープフルーツ果汁を加え、爽やかな酸味を生かしたぷるぷる食感のトッピング用ジュレです。