

新商品

チャームジュレ 瀬戸内レモン

荷姿：300g×12（口栓付スタンディングパウチ）
賞味期限：製造後180日 保存方法：冷蔵(0～10℃)



酸味とほどよい苦味で、デザートや惣菜にアクセントを



クレープに



ミニパフェに



カルパッチョに

瀬戸内レモンジュレでドリンクに爽やかさと食感をプラス



瀬戸内レモンのフロマージュドリンク

- ・チャームジュレ瀬戸内レモン…30g(グラス底)、10g(トッピング)
- ・チーズケーキベース(森永乳業)…55g (A)
- ・牛乳…55g (A)
- ・ホイップ…20g
- ・レモンスライス…1枚
- ・ディル…適量

グラスにチャームジュレ瀬戸内レモンを入れる。(A)を混合してグラスに注ぐ。
ホイップ、チャームジュレ瀬戸内レモン、レモンスライス、ディルをトッピングする。



瀬戸内レモンの抹茶スカッシュ

- ・チャームジュレ瀬戸内レモン…30g
- ・レモネードベース…15g
- ・氷…160g
- ・炭酸水…80g
- ・抹茶…1g (A)
- ・水…8g (A)
- ・レモンスライス

順にグラスに入れる。(A)を混合し、グラスに注ぎ軽くステアする。
レモンスライス进行トッピングする。



瀬戸内レモンのジュレサワー

- ・チャームジュレ瀬戸内レモン…30g
- ・氷…150g
- ・レモンサワー…110g
- ・カットレモン…1個

順にグラスに入れ、軽くステアし、
カットレモンをトッピングする。