



チャームジュレ富良野メロン

### 富良野メロンバナラカフェラテ

- ①エスプレッソを1杯抽出する。
- ②グラスに「チャームジュレ富良野メロン」を40g入れる。
- ③②に氷を入れステアし、グラスを良く冷やす。
- ④③に牛乳を150cc注ぐ。
- ⑤④に【※】フロランチヌバナラを15cc入れる。
- ⑥抽出したエスプレッソを静かに注ぐ。



たっぷり果実の白桃ソース

### 白桃チャイフローズン

- ①スムージーブレンダーに氷を160g入れる。
- ②牛乳を①に120cc入れる。
- ③②に【※】チャイティーシロップを40g入れる。
- ④③に【※】フラッペベースを10g入れる。
- ⑤ブレンダーにかける。
- ⑥グラスに⑤を注ぐ。
- ⑦⑥の上に「たっぷり果実の白桃ソース」を40g入れる。



たっぷり果実のマンゴーソース

### マンゴーチャイフローズン

- ①スムージーブレンダーに氷を160g入れる。
- ②牛乳を①に120cc入れる。
- ③②に【※】チャイティーシロップを40g入れる。
- ④③に【※】フラッペベースを10g入れる。
- ⑤ブレンダーにかける。
- ⑥グラスに⑤を注ぐ。
- ⑦⑥の上に「たっぷり果実のマンゴーソース」を40g入れる。

CAFERES JAPAN2025  
ソントン食品  
デモンストレーションレシピ

---

メルマガ会員登録で  
季節の情報が配信されます！



【※】 フィーバーツリープレミアム・トニックウォーター / アサヒビール株式会社

【※】 フロランチヌバニラ / 横山香料株式会社

【※】 チャイティーコンク PET750ml / ダヴィンチ

【※】 モナンノンデイリー（プレーン）フラッペベース 1 kg / 日仏貿易株式会社



チャームジュレ瀬戸内レモン

---

エスプレッソトニック瀬戸内レモン

---

- ① エスプレッソを1杯抽出する。
- ② グラスに「チャームジュレ瀬戸内レモン」を30g入れる。
- ③②に氷を入れステアし、グラスを良く冷やす。
- ④③に【※】トニックウォーターを200cc注ぐ。
- ⑤抽出したエスプレッソを静かに注ぐ。