

les vergers
boiron



香飲家

Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ

春夏

「レヴェルジェ ボワロン」とは？

レヴェルジェ ボワロンは75年以上、世界中のシェフやバーテンダーたちの創造性にインスピレーションを与えてきた冷凍フルーツメーカーです。
あなたもレヴェルジェ ボワロンのラインナップで、自由に才能を開花させてください。



アラン ボワロン氏 Alain Boiron
会長

今までもこれからも革新を

レヴェルジェ ボワロンの70種類を超える商品ラインナップは販売店と輸入代理店のネットワークを通して、世界80か国で販売されています。

中でも食の世界に革新をもたらした「冷凍ピューレ」は、1970年に誕生しました。最高の土地から選び抜いた最良の品種を原材料に、フルーツごとに改良を重ねた製法・ブレンド技術で一貫した品質をコントロール。結果、シェフやバーテンダーたちは旬に関係なく、1年中高品質のフルーツを使って、自由に創造力を発揮できるようになったのです。

レヴェルジェ ボワロンの企業価値と専門性は代々受け継がれ、今もなお同族経営が行われています。現在の会長は3代目アラン=ボワロンです。あなたもレヴェルジェ ボワロンの冷凍ピューレ、冷凍クーリー、冷凍ホールフルーツから創造の可能性を探り、才能を開花させてください。



フランス ヴァランスにある工場

「香飲家」とは？

「香飲家」とは、飲料研究室のプロデュースを手掛けるユニット。

香りは五感の中でも最も記憶に残り、それと共に感情も呼び起こします。

美味しい食事やスイーツに欠かせないドリンク。

全てのバランスが整った時にその環境を自然に楽しむことで深く記憶に残ります。

人間の無意識の中に持つ感覚に違和感のない、心地よい環境づくりを理念に活動をしています。

香飲家プロフィール

片倉 康博 Yasuhiro Katakura

バーテンダー時代に QSC、対面サービス、カクテルのさまざまなドリンク知識とバランスのとり方、TPO の重要性などを学ぶ。その経験をカフェ業界へ繋げ、独自の理論によるエスプレッソ抽出技術を広める。

ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーの顧問パリスタ、調理師・製菓専門学校のカクテルの特別講師として活動。海外からの依頼も多く、台湾、上海、南京、北京、天津、深セン、広州、厦門、杭州でも特別講師を務める。

飲食店プロデュース、店舗立ち上げや立て直し、スタッフ教育、ドリンクケータリング、コンサルタント、営業代行、商品開発も手がける。

田中 美奈子 Minako Tanaka

アパレル業界から転身しドリンクの世界に。

DEAN&DELUCA カフェマネージャー、ドリンクメニュー開発後に独立。

カフェレストランオーナーシェフとパリスタを経て、カフェ店舗商品開発やコンサルティング、フードコーディネーターなどを手がける。

コレクションテーマに合わせた展示会用のオーダーメイドケータリングやファッション誌を中心に、カタログ、広告、web 撮影時のデリバリーは旬の野菜を中心とした料理が好評。幻冬舎 GINGER web にて料理レシピ連載中。

なぜ「ドリンクに冷凍ピューレ」なのか？

品質

フレッシュフルーツは入荷時期や旬によって味にブレが出やすいもの。冷凍ピューレは旬の味がそのまま冷凍状態で保存されているので、1年中安定した品質でご使用いただけます。

使いやすさ

フレッシュフルーツだとカットやブレンドに手間が掛かりますが、冷凍ピューレであればすぐにご使用いただけます。

差別化

ドリンク業界ではフルーツシロップが主流です。どのお店も同じ味になりがちなため、冷凍ピューレを使用することで差別化を図れます。

アレンジ性

冷凍ピューレの全ラインナップ数は、なんと47種類。ドリンクを作る際のアレンジの可能性は無限大です。





なぜ「レヴェルジェ ボワロン」のピューレなのか？

安心

レヴェルジェ ボワロンのこだわりは、「妥協ゼロ・味100%」。フルーツ本来の色・香り・風味を損なわないことを一番大切にしているので、お客様に安心感を与えます。

安定

独自のノウハウによるブレンド技術やフルーツの食べ頃に対する目利きなど、レヴェルジェ ボワロンが受け継いだDNAによって、年中安定した品質のピューレをご提供しております。

安全

レヴェルジェ ボワロンは食品安全に対して一切妥協しません。物理化学、微生物学、一定の植物病害虫などの分析を通じ、社内外のエキスパートたちによって一貫して検査をしております。

「レヴェルジェ ボワロン冷凍ピューレ」のラインナップ

レッドフルーツ



果樹園のフルーツ



トロピカルフルーツ



マンゴエビセ
(マンゴ、ライム、しょうがと
コリアンドロの香料)

キウイ

ザクロ

バナナ

マンゴ

ライチ

ジャンジョンプル
(パイナップル、レモン、しょうが、
しょうがのシロップ漬け)

フリュイトロピコー
(パイナップル、マンゴ、
パッションフルーツ、ライム)

アナナ
(パイナップル)

グアバ



ココナッツ



ココテル カライブ オロム
(パイナップル、ココナッツ
ミルク、ライム、ラム酒)



パパイア



パッション
(パッションフルーツ)

柑橘系フルーツ



ライム

カラマンジ

シトロンジョンヌ
(レモン)

オレンジエ
オレンジアメール
(オレンジ、オレンジ果汁、
濃縮オレンジ果汁、
オレンジアメール)

パンブルムースロゼ
(グレープフルーツ、ピー)

フリュイドゥソレイユ
(ブラッドオレンジ、
グレープフルーツ、
オレンジ、カラマンジ)

マンダリン

オレンジ
サンギーマ
(ブラッドオレンジ)

ココテル ダグリューム
オコアントロー
(マンダリン、ベルガモット、濃縮
マンダリン果汁、オレンジの皮、
洋酒(コアントロー))

ベルガモット

「レヴェルジェ ボワロン」のラインナップ紹介



冷凍ピューレ(加糖)

太陽を浴び、完熟で収穫された中でも最も美しい品種を厳選。アッサンブラージュのノウハウにより添加物は使用せず、フレッシュに限りなく近い一定の風味、色、テクスチャ、±1程度の正確なBrixを提供します。



冷凍ピューレ100%(無加糖)

砂糖無添加の冷凍ピューレ100%は、保存料、着色料、増粘剤を使用しない、最高のフルーツをお届けします。砂糖の量はレシピやお好みに合わせて、自由に調整いただけます。



コンサントレ

砂糖無添加の濃縮フルーツ。少量で豊かな味わいとパワフルな香りを加えることができます。エッセンシャルオイル(天然果皮エキス)数滴で得られる、バランスの良いゼストのアロマティックノートが特徴。



冷凍クーリー(加糖)

添加物は使用せず、フルーツに糖分を加えることでクリーミーな状態に仕上げています。注ぎ口の付いたボトルはドリンクの仕上げ、カップへの装飾など、どんな用途でもそのまま使い、必要な量だけ使用できます。糖度が高いためにじみにくいのも特徴です。



冷凍ピューレ10kgタイプ

冷凍ピューレは10kg/バケツでもご用意しています。通常ラインナップは3種類(マンゴ、フランボワーズ、フレーズ)。他にも対象商品に限り、受注発注にて10kgタイプもご用意いたしますのでご相談ください。

10kgタイプ対応商品 (受注発注のみ)

- | | | | |
|---------------|---------|------------|--------|
| ・カシス | ・アプリコット | ・バナナ | ・ライム |
| ・スライスノワール | ・フィグ | ・ココナッツ | ・マンダリン |
| ・フレーズ(無加糖) | ・メロン | ・パッション | ・オレンジ |
| ・フランボワーズ(無加糖) | ・ポワール | ・キウイ | ・サンギーマ |
| ・グリオット | ・ボムベルト | ・イチ | |
| ・ミルティユ | ・アナナ | ・シトロングジョンヌ | |



冷凍ホール

厳選された原料を使用した、そのまま使えるホールフルーツであなたの作品を完成させましょう。完熟時に収穫し、サイズ・水分量・完璧な色合いが提供できるよう、細心の注意を払っています。

INDEX

カフェチェーン向け

10

さくらんぼチーズヨーグルトフローズン	11
ソルトウォーターメロンスムージー	12
ライチ&グレープフルーツティー	13
フリュイルージュ	14
メロンクリームソーダ	15
ピーチエード	16
メキシカンマンゴーエード	17
チェリーパイ	18
ココナッツさつまいもミルク	19

ホテル向け

20

MIX ベリーシェケラート	21
ウォーターメロングリーンティー	22
アメリカンチェリーエード	23
MIX ベリーオレンジ	24

外食HD向け

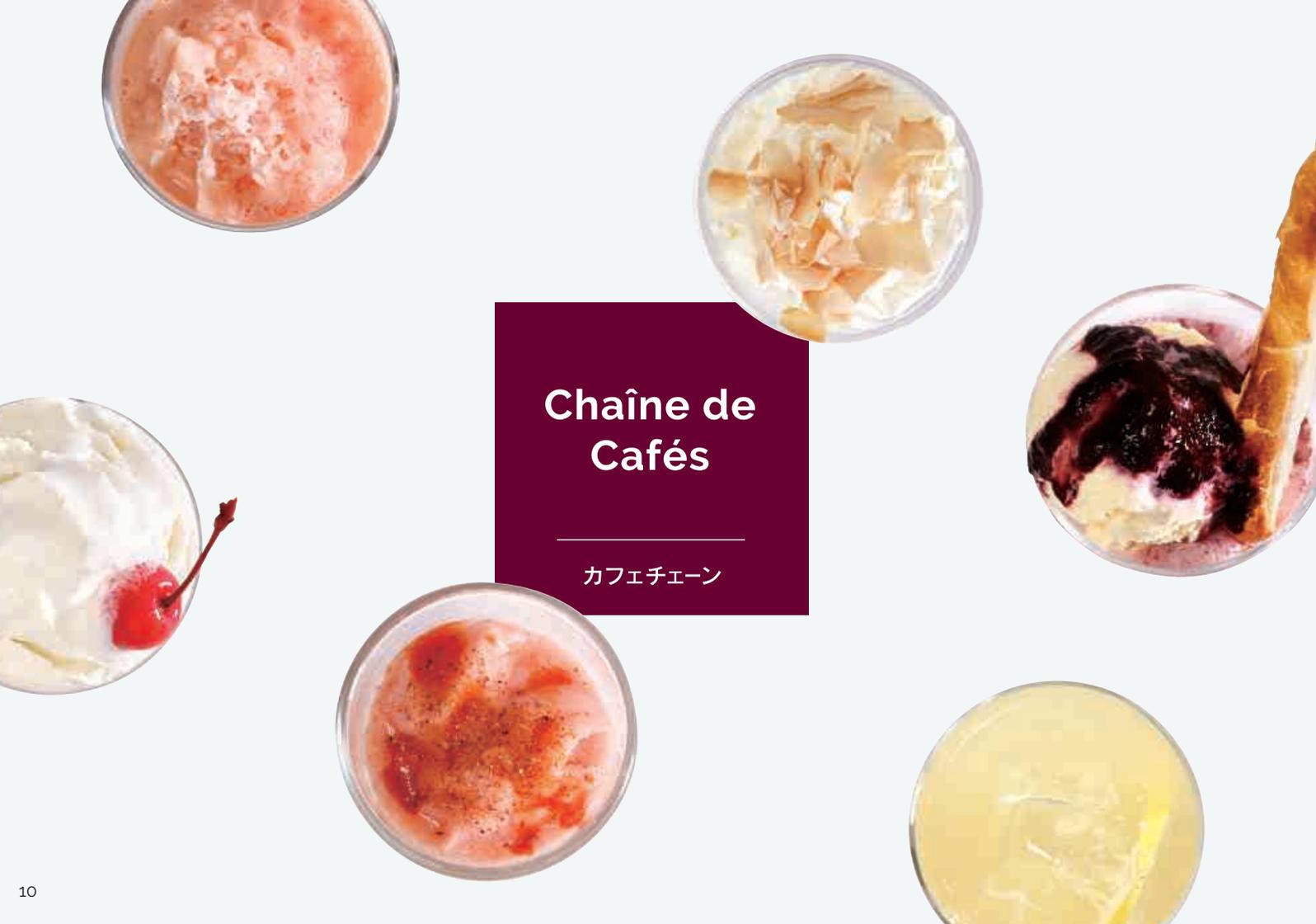
25

ピーチミルクスムージー	26
Wピーチ烏龍茶	27
マンゴージャスミンティー	28
ココナッツラテ	29
ミルクメロンエード	30

ドリンク材料組み合わせ一覧表

32





Chaîne de Cafés

カフェチェーン

Cherry Cheese Yogurt Frozen

さくらんぼチーズ ヨーグルトフローズン

フローズンドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレ グリオット	50g
グラニュー糖	20g
ギリシャヨーグルト	100g
牛乳	100g
氷	200g

Topping

ホイップクリーム	50g
チーズソース	20g
さくらんぼ(缶詰)	1粒

手順

- 1 ブレンダーにすべての材料を入れ、攪拌する。
- 2 グラスに①・ホイップクリーム・チーズソースをかけ、さくらんぼを飾る。

香飲家のひと言

さくらんぼのピューレにギリシャヨーグルトを合わせた、濃厚ながらもさっぱりとしたフローズンスタイル。ホイップクリームと混ぜながら飲むと、よりクリーミーな味わいに。





Salt Watermelon Smoothie

ソルトウォーター メロンスムージー

フローズンドリンク

材料

ポワロン 冷凍ピューレ パステック (100%)	200g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロソジョンヌ (100%)	10g
グラニュー糖	30g
氷	200g

Topping

結晶塩	1g
-----	----

手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れて、攪拌する。
- ② グラスに①を注ぎ、結晶塩をのせる。

香飲家のひと言

スイカのスムージーに結晶塩をのせて一緒に味わうことで、より甘みを感じます。



Lychee & Grapefruit Tea

ライチ&グレープ フルーツティー

ティー

材料

ボワロン 冷凍ピュレ ライチ	55g
ボワロン 冷凍ピュレ パンプルムース ロゼ(100%)	55g
ライチ烏龍茶	110g
氷	適量

Topping

グレープフルーツ(半月スライス)	2枚
------------------	----

手順

- ① グレープフルーツ(半月スライス)をグラスにつけて、氷で動かないように固定する。
- ② 別容器にその他の材料を入れて軽く混ぜ合わせ、①のグラスに注ぐ。

香飲家のひと言

ライチ烏龍茶にぴったりのピュレ ライチを合わせ、さらにグレープフルーツで酸味と苦味をプラス。フルーツティーさと爽やかさのバランスが絶妙なドリンクに仕上がりました。

Fruits Rouges

フリュイールージュ

ティー

材 料

ミルクティー	170g
氷	適量

Topping

ホイップクリーム	50g
フリュイールージュソース	20g
ポワロン 冷凍ピューレ フリュイールージュ	200g
グラニュー糖	200g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ (100%) (1)	5g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ (100%) (2)	5g
(上記はフリュイールージュソース400g分の分量/うち20g使用)	

手 順

- 1 フリュイールージュソースを作る。鍋にピューレ フリュイールージュ・グラニュー糖・ピューレ シトロンジョンヌ(1)を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。
グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロンジョンヌ(2)を入れて混ぜる。
- 2 プラカップに氷・ミルクティーを注ぎ、ホイップクリームを絞る。
最後にフリュイールージュソースをかけて仕上げる。

香飲家のひと言

ミルクティーにベリーソースとホイップクリームを混ぜながら楽しむ濃厚ベリーミルクティー。



Melon Cream Soda

メロンクリームソーダ

ノンアルコールドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ メロン	60g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ(100%)	10g
ソーダ	100g
氷	適量

Topping

バニラアイスクリーム	1ディッシャー
------------	---------

手 順

- ① グラスにピューレ メロン・ピューレ シトロンジュンヌ・氷・ソーダの順に静かに注ぐ。
- ② ①にバニラアイスクリームを飾る。

香飲家のひと言

ピューレ メロンを贅沢に使って、大人も楽しめるクリームソーダに。





Peachade

ピーチエード

エード

材料

ポワロン 冷凍ピューレ ベッシュブランシュ	120g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%)	10g
冷凍りんご	50g
グラニュー糖	20g
氷	180g

Topping

チャモイソース(1)	20g
チャモイソース(2)	10g
タヒンスライス(1)	1g
タヒンスライス(2)	1g

手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れ攪拌する。
- ② グラスにチャモイソース(1)・タヒンスライス(1)を入れた後に①を注ぎ、軽く混ぜてマーブル状にする。
- ③ 上からチャモイソース(2)・タヒンスライス(2)を振りかける。

香飲家のひと言

ピーチと相性のよいりんごをフローズンに。スパイスがアクセントになるドリンクです。



Mexican Mangoade

メキシカンマンゴー
エード (エード)

材 料

ポワロン 冷凍ピューレ マング エピセ	200g
冷凍マンゴ	100g
氷	100g
グラニュー糖	20g

Topping

冷凍マンゴ	80g
チャモイソース (1)	30g
チャモイソース (2)	3g
タヒンスライス (1)	1g
タヒンスライス (2)	1g

手 順

- ① ブレンダーにピューレ マング エピセ・冷凍マンゴ・氷・グラニュー糖を入れて攪拌する。
- ② ブラカップにチャモイソース (1) を注ぎ、タヒンスライス (1) をまぶしたら①を注ぐ。
- ③ 冷凍マンゴを飾り付けて、上からチャモイソース (2)、タヒンスライス (2) を振りかける。

香飲家のひと言

濃厚なマンゴの甘さに、チャモイソースのピリツとした辛さがよく合います。トッピングに冷凍マンゴをたっぷりのせて、ダイナミックな仕上がりに。

Cherry Pie

チェリーパイ

スイーツ・ドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレ スリーズノワール(100%)	50g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%)	1g
シュガーシロップ	15g
ソーダ	200g
氷	適量

Topping

バニラアイスクリーム	1ディッシャー
スティックパイ	1本
ボワロン 冷凍ピューレ スリーズノワール(100%)	5g

手順

- 1 グラスにピューレ スリーズノワール・シュガーシロップ・ピューレ シトロンジョンヌを入れて軽く混ぜる。
- 2 氷を入れたらソーダを静かに注ぎ、各トッピングを飾る。

香飲家のひと言

チェリーパイをイメージしたクリームソーダスタイル。スティックパイはアイスクリームとピューレにつけて食べても◎。



Coconut Sweet Potato Milk

ココナッツ さつまいもミルク

スイーツ・ドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ココナッツ	100g
さつまいもペースト	50g
牛乳	100g

Topping

ホイップクリーム	50g
ココナッツチップ	20g

手 順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れ、攪拌する。
- ② プラカップに①を入れてホイップクリームを絞り、ココナッツチップを飾る。

香飲家のひと言

タイのデザート「ゲーン・ブーマン(さつまいものココナッツミルク煮)」をイメージしたデザートドリンクです。





Hôtel

ホテル





Mix Berry Shakerato

MIXベリー シェケラート

ノンアルコールドリンク

材 料

ポワロン 冷凍ピューレ フリュイールージュ	40g
エスプレッソ	40g
グラニュー糖	25g
氷	適量

手 順

- ① シェーカーにすべての材料を入れてハードシェークし、グラスに注ぐ。

香飲家のひと言

ベリー風味のエスプレッソを使用することで、ベリーの味を重ねています。シェーカーで作る、フルーティーなエスプレッソドリンク。

Watermelon Green Tea

ウォーターメロン
グリーンティー

ティー

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ パステック (100%)	50g
四季春烏龍茶	50g

Topping

ピンクソルト	適量
--------	----

手 順

- ① グラス半分にレモン(分量外)を塗り、ピンクソルトでスノースタイルにする。
- ② ピューレパステック・四季春烏龍茶を入れて軽く混ぜる。

香飲家のひと言

台湾烏龍茶にスイカを合わせて、後味スッキリ。
スノースタイルの塩味がアクセントに。



American Cherryade

アメリカンチェリー エード

エード

材料

ボワロン 冷凍ピューレ スリーズノワール (100%)	60g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジヨンヌ (100%)	10g
グラニュー糖	20g
水	90g
氷	適量

Topping

レモン(1/8カット)	1切
-------------	----

手順

- ① シェーカーにすべての材料を入れ、シェークする。
- ② グラスに氷と①を入れ、軽く混ぜ合わせ、レモンを飾る。

香飲家のひと言

アメリカンチェリーの甘酸っぱさにピューレ シトロンジヨンヌを加えて爽やかな味わいに。





Mix Berry Orange

MIX ベリーオレンジ

エード

材 料

フリュイールージュソース	50g
ポワロン 冷凍ピューレ フリュイールージュ	200g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ(100%) (1)	5g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ(100%) (2)	5g
グラニュー糖	200g
(上記はフリュイールージュソース400g分の分量/うち50g使用)	
オレンジジュース	100g
氷	適量

Topping

ローズマリー	1本
--------	----

手 順

- 1 フリュイールージュソースを作る。鍋にピューレ フリュイールージュ・グラニュー糖・ピューレ シトロンジュンヌ(1)を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。
グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロンジュンヌ(2)を入れて混ぜる。
- 2 グラスに氷・フリュイールージュソース・オレンジジュースを静かに注ぎ、ローズマリーを飾る。

香飲家のひと言

カクテル「ルジェカルテット・オレンジ」からインスパイアされたセパレートドリンク。ローズマリーを加えて、香りも楽しめる1杯に。



Holdings de la Restauration

外食HD



Peach Milk Smoothie

ピーチミルク スムージー

フローズンドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュブランシュ	50g
牛乳(1)	50g
牛乳(2)	30g
練乳	30g
グラニュー糖	20g
氷(1)	85g
氷(2)	85g

手 順

- ① ブレンダーに牛乳(1)・練乳・氷(1)を入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ② ブレンダーにピューレ ペッシュブランシュ・牛乳(2)・グラニュー糖・氷(2)を入れ攪拌し、①のグラスに静かに注いで2層にする。

香飲家のひと言

ピーチとミルク、2種類のスムージーをそれぞれ楽しむのもよし。
混ぜ合わせて2つの相性を楽しむのもよし。



W Peach Oolong Tea

Wピーチ烏龍茶

ティー

材料

ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュブランシュ	50g
シロップ漬けピーチ(ダイスカット)	80g
白桃烏龍茶	200g
氷	適量

手順

- ① グラスにピューレ ペッシュブランシュ・シロップ漬けピーチ(ダイスカット)・氷・白桃烏龍茶の順に注ぐ。

香飲家のひと言

白桃烏龍茶にピューレ ペッシュブランシュとダイスカットしたシロップ漬けピーチを合わせて、ダブルで桃を楽しむフルーツティーに。





Mango Jasmine Tea

マンゴー ジャスミンティー

ティー

材料

ポワロン 冷凍ピューレ マング エピセ	100g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ(100%)	10g
ジャスミンティー	100g
氷	適量

Topping

ライムスライス(1/4カット)	3枚
-----------------	----

手順

- ① 容器にピューレ マング エピセ・ジャスミンティー・ピューレ シトロンジュンヌを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② グラスに氷・ライムスライスを交互に入れて①を注ぐ。

香飲家のひと言

マンゴの甘みをジャスミンティーが後味スツキリに。
ライムで味のバランスが引き締ります。



Coconut Latte

ココナッツラテ

ノンアルコールドリンク

材 料

ポワロン冷凍ピューレココナッツ	80g
エスプレッソ	40g
牛乳	80g
氷	適量

手 順

- ① エスプレッソを抽出する。
- ② グラスに氷・ピューレココナッツ・牛乳を注ぎ、軽く混ぜ合わせて①を注ぐ。

香飲家のひと言

ピューレココナッツは、牛乳と割ることでほのかな甘さの濃厚ココナッツミルクに。ココナッツとエスプレッソの相性が抜群のドリンクです。

Milk Melonade

ミルクメロンエード

エード

材料

ポワロン 冷凍ピューレ メロン	100g
牛乳	100g
氷	適量

Topping

ホイップクリーム	50g
メロンソース	20g
ポワロン 冷凍ピューレ メロン	300g
グラニュー糖	120g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%) (1)	7.5g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%) (2)	7.5g
(上記はメロンソース420g分の分量/うち20g使用)	

手順

- ① メロンソースを作る。鍋にピューレ メロン・グラニュー糖・ピューレ シトロングジュンヌ(1) を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロングジュンヌ(2)を入れて混ぜる。
- ② グラスにピューレ メロン・牛乳・氷を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ③ ②にホイップクリームを絞り、メロンソースをかける。

香飲家のひと言

メロンと相性のよい牛乳とホイップクリームを合わせることで、濃厚な味わいに。



ドリンク材料組み合わせ一覧表

	ドリンク名	種類	ピューレ①	ピューレ②	フルーツ・ソース
カフェ エ ン 向 け	さくらんぼチーズヨーグルトフローズン	フローズンドリンク	グリオット		さくらんぼ(缶詰)/チーズソース
	ソルトウォーターメロンスムージー	フローズンドリンク	パステック(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	
	ライチ&グレープフルーツティー	ティー	ライチ	パンブルムース ロゼ(100%)	グレープフルーツ(半月スライス)
	フリュイルージュ	ティー	フリュイルージュ	シトロンジョンヌ(100%)	フリュイルージュソース
	メロンクリームソーダ	ノンアルコールドリンク	メロン	シトロンジョンヌ(100%)	
	ピーチエード	エード	ペッシュブランシュ	シトロンジョンヌ(100%)	冷凍りんご/チャモイソース
	メキシカンマンゴーエード	エード	マンガエピセ		冷凍マンゴ/チャモイソース
	チェリーパイ	スイーツ・ドリンク	スリーズノワール(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	
ココナッツさつまもミルク	スイーツ・ドリンク	ココナッツ		ココナッツチップ	
ホ テ ル 向 け	MIXベリーシェケラート	ノンアルコールドリンク	フリュイルージュ		
	ウォーターメロングリーンティー	ティー	パステック(100%)		
	アメリカンチェリーエード	エード	スリーズノワール(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	レモン(1/8カット)
	MIXベリーオレンジ	エード	フリュイルージュ	シトロンジョンヌ(100%)	フリュイルージュソース
外 食 H D 向 け	ピーチミルクスムージー	フローズンドリンク	ペッシュブランシュ		
	Wピーチ烏龍茶	ティー	ペッシュブランシュ		シロップ漬けピーチ(ダイスカット)
	マンゴージャスミンティー	ティー	マンガエピセ	シトロンジョンヌ(100%)	ライムスライス(1/4カット)
	ココナッツラテ	ノンアルコールドリンク	ココナッツ		
	ミルクメロンエード	エード	メロン	シトロンジョンヌ(100%)	メロンソース

ジュース・乳飲料	ティー・コーヒー	炭酸・ノンアルコール飲料	シロップ・糖類	その他	ページ
牛乳			グラニュー糖	ホイップクリーム/ギリシャヨーグルト	11
			グラニュー糖	結晶塩	12
	ライチ烏龍茶				13
	ミルクティー		グラニュー糖	ホイップクリーム	14
		ソーダ		バニラアイスクリーム	15
			グラニュー糖	タヒンスパイス	16
			グラニュー糖	タヒンスパイス	17
		ソーダ	シュガーシロップ	バニラアイスクリーム/スティックパイ	18
牛乳				ホイップクリーム/さつまいもペースト	19
	エスプレッソ		グラニュー糖		21
	四季春烏龍茶			ピンクソルト	22
			グラニュー糖		23
オレンジジュース			グラニュー糖	ローズマリー	24
牛乳			グラニュー糖	練乳	26
	白桃烏龍茶				27
	ジャスミンティー				28
牛乳	エスプレッソ				29
牛乳			グラニュー糖	ホイップクリーム	30



本社	〒651-0087	神戸市中央区御幸通5丁目2-7	TEL 078-265-5988	FAX 078-265-5977
東京事業所	〒150-0002	東京都渋谷区渋谷1丁目20-27	TEL 03-5778-2481	FAX 03-5778-2482
福岡営業所	〒812-0008	福岡市博多区東光2丁目14-23	TEL 092-474-2262	FAX 092-474-2272
札幌営業所	〒060-0005	札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F	TEL 011-261-1003	FAX 011-261-1004

香飲家



les vergers
boiron®

