

les vergers
boiron



香飲家

Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ

定番

「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バリスタ、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バリスタを経て、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



ミュール
(ブラックベリー)



フリュイールージュ
(ブラックベリー、莓、
ブルーベリー、黒すずり)



カンス
(黒すずり)



フレーズ
(莓)
※加糖・無加糖両方あり



マラ・デ・ボワ
(莓)



フランボワーズ
(木莓)
※加糖・無加糖両方あり



スリーズノワール
(さくらんぼ)



ミルティユ
(ブルーベリー)



クランベリー・グリオット
(つるこけもも/さくらんぼ)



グロゼユ
(赤すずり)



グリオット
(さくらんぼ)

果樹園のフルーツ



ポムベルト
(青りんご)



ポワール
(西洋梨)



メロン



バステック
(スイカ)



アプリコット
(杏)



マロン
(栗/パニラ)



フィグ
(いちじく)



ベッシュブランシュ
(白桃)



ベッシュサンギーンヌ
(桃)



クエッチ
(ずもも)

トロピカルフルーツ



マンゴエッセ
(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

ジャンジャンブル
(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

コクテル 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)

バンブルムースロゼ
(グレープフルーツビー)

フリュイドソレイユ
(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
サンギーズ
(ブラッドオレンジ)

コクテルダグリューム
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、ご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、フリーズ)。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
・スリーズノワール	・フィグ	・ココナッツ	・マンダリン
・フリーズ(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	・イチゴ	
・ミルティユ	・アナナ	・シトロングジュ	



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	ホテル向け	21	外食HD向け	28
マンゴージャスミンスムージー	11	カラマンジホワイトワイン	22	マンゴーミルクフローズン	29
フルーツMIXスムージー	12	ピニャコラーダ	23	ベルガモットコーヒー	30
カラマンジグリーンティー	13	シトラスMIXティー	24	ライムグリーンティー	31
フリユイドゥソレイユ	14	Wベルガモットティー	25	コーヒーレモンフロート	32
モヒート	15	マンゴーエード	26	カラマンジボタニカルトニック	33
キウイミント	16	シトラスMIXオレンジエード	27	マンゴーシトラスエード	34
レモネード	17			キウイベルガモットエード	35
ライムエードアガベ	18				
マンゴースムージーチーズクリーム	19				
キウイヨーグルト	20			ドリンク材料組み合わせ一覧表	36





Chaîne de Cafés

カフェチェーン

Mango Jasmine Smoothie

マンゴージャスミン 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 マンゴ(100%)	120g
ジャスミンティー	200g

Topping

マンゴーソース	80g
ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ(100%)	300g
グラニュー糖	120g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%) (1)	7.5g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%) (2)	7.5g
(上記はマンゴーソース420g分の分量/うち80g使用)	

手順

- マンゴーソースを作る。鍋にピューレ マンゴ・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。
- すべての材料をブレンダーに入れて攪拌し、グラスに注ぐ。

香飲家のひと言

マンゴと相性のよいジャスミンティーをスムージーにしました。マンゴの滑らかな喉越しとジャスミンの香りをお楽しみいただけます。





Fruit Mix Smoothie

フルーツMIX 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 コクテル カライプ オロム	100g
パイナップルジュース	100g
グラニュー糖	10g
氷	100g

Topping

ライムスライス	1枚
---------	----

手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ② ①にライムスライスを飾る。

香飲家のひと言

ドリンクに使う素材は、ピューレにミックスされているフルーツの中から選ぶと、味がきれいにまとまります。今回はパイナップルジュースをチョイス。最後にライムスライスをのせて、スムージーに仕立て上げました。



Kalamansi Green Tea

カラマンジ グリーンティー

ティー

材 料

ポワロン 冷凍ピューレ カラマンジ (100%)	20g
シュガーシロップ	20g
緑茶	70g
氷	適量

手 順

- ① グラスにピューレ カラマンジ・シュガーシロップを入れて混ぜ合わせる。
- ② ①に氷と緑茶を注ぐ。

香飲家のひと言

カラマンジのオレンジ色とグリーンティーがきれいなグラデーションに。ビタミンたっぷりのフルーツティーに仕上がりました。

Fruits de Soleil

フリュイドゥソレイユ

ティー

材料

ポワロン 冷凍ピューレフリュイドゥソレイユ(100%)	50g
アールグレイティー	120g
シュガーシロップ	10g
氷	適量

Topping

オレンジスライス(6等分)	2枚
---------------	----

手順

- ① グラスに氷・ピューレフリュイドゥソレイユ・シュガーシロップを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ①にアールグレイティーを注ぎ、オレンジスライスを飾る。

香飲家のひと言

シトラスがミックスされたピューレは、アールグレイのベルガモットの香りとびったり。セバレットにしてフレッシュオレンジもふんだんに。見た目も爽やかに仕上げました。



Mojito

モヒート

ノンアルコールドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレライム(100%)	30g
ミントシロップ	20g
ソーダ	100g
クラッシュアイス	適量

Topping

フレッシュミント	3g
----------	----

手順

- ① グラスにクラッシュアイス・ピューレライム・ミントシロップ・ソーダを注ぎ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ①にフレッシュミントを飾る。

香飲家のひと言

ピューレライムとミントシロップでモヒートが簡単に作れます。フレッシュミントをたっぷりのせて仕上げます。





Kiwi Mint

キウイミント

ノンアルコールドリンク

材 料

ポワロン冷凍ピューレキウイ(100%)	60g
ミントシロップ	30g
ソーダ	60g
クラッシュアイス	適量

Topping

フレッシュミント	3g
----------	----

材 料

- ① カップにクラッシュアイス・ピューレキウイ・ミントシロップ・ソーダを注ぎ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ①にフレッシュミントを飾る。

香飲家のひと言

ピューレキウイを贅沢に使うことによって、果肉感を楽しめます。シロップとフレッシュで使ったミントは、キウイとも相性抜群。たっぷりのせたフレッシュミントを崩しながら、お召し上がりください。



Lemonade

レモネード

エード

材 料

ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ (100%)	30g
ガムシロップ	20g
水	120g
氷	適量

Topping

レモンライス	3枚
--------	----

手 順

- ① グラスにレモンライスを貼り付け、氷で固定する。
- ② 容器にピューレ シトロンジュンヌ・ガムシロップ・水を入れ、軽く混ぜ合わせて①に注ぐ。

香飲家のひと言

シンプルなレモネードもピューレなら簡単に。レモンライスを飾ることで、特別な1杯になります。

Limeade Agave

ライムエードアガベ

エード

材料

ボワロン 冷凍ピューレライム(100%)	30g
アガベシロップ	20g
水	120g
氷	適量

Topping

ライム(1/8カット)	1切
-------------	----

手順

- ① グラスにすべての材料を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ①にライム1/8カットを飾る。

香飲家のひと言

ライムの苦味を、アガベシロップが優しく、ナチュラルな甘さに仕上げています。



Mango Smoothie Cheese Cream

マンゴースムージー チーズクリーム

スイーツ・ドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ(100%)	120g
ジャスミンティー	200g
マンゴーソース	80g
ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ(100%)	300g
グラニュー糖	120g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロソジュンヌ(100%) (1)	7.5g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロソジュンヌ(100%) (2)	7.5g
(上記はマンゴーソース420g分の分量/うち80g使用)	

Topping

チーズクリーム	80g
---------	-----

手順

- マンゴーソースを作る。鍋にピューレ マンゴ・グラニュー糖・ピューレ シトロソジュンヌ(1) を入れ、中火にかけて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 シトロソジュンヌ(2)を入れて混ぜる。
- すべての材料をブレンダーに入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ②にチーズクリームを注ぐ。

香飲家のひと言

マンゴースムージーにゆるめのチーズクリームをトッピングしてデザート感覚に。混ぜながら味の変化が楽しめます。





Kiwi Yogurt

キウイヨーグルト

スイーツ・ドリンク

材 料

ポワロン冷凍ピューレキウイ(100%)	50g
飲むヨーグルト	150g
氷	適量

Topping

ホイップクリーム	50g
----------	-----

手 順

- ① グラスに氷・飲むヨーグルトを注ぐ。
- ② ①にピューレキウイを静かに注ぐ。
- ③ ②にホイップクリームを絞る。

香飲家のひと言

ピューレキウイと飲むヨーグルトで、キウイの果肉ごと楽しめるフルーツインヨーグルトドリンクに、ホイップを混ぜ合わせると、キウイミルクシェイク風になります。



Hôtel

ホテル



Kalamansi White Wine

カラマンジ ホワイトワイン

ノンアルコールドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレ カラマンジ(100%)	10g
ノンアルコール白ワイン	100g
シュガーシロップ	10g

手順

- ① グラスにすべての材料を入れて、軽く混ぜ合わせる。

香飲家のひと言

シンプルにカラマンジの程よい酸味と味わいをいかした、ノンアルコールの白ワインドリンクです。



Piña Colada

ピニャコラーダ

ノンアルコールドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレ コクテル カライブ オロム	100g
パイナップルジュース	100g
クラッシュアイス	適量

手順

- ① シェーカーにピューレ コクテル カライブ オロム・パイナップルジュースを注ぎ、シェークする。
- ② グラスにクラッシュアイスと①を注ぐ。

香飲家のひと言

コクテル カライブ オロムを使えば、簡単にバランスのとれたピニャコラーダが作れます。より一層美味しく召し上がっていただくために、クラッシュアイスで提供します。





Citrus Mix Tea

シトラスMIXティー

ティー

材 料

ポワロン冷凍ピューレ フリュイドゥソレイユ(100%)	50g
グレープフルーツカルチェ	50g
アールグレイティー	100g
氷	適量

手 順

- ① グラスにピューレ フリュイドゥソレイユを注ぎ、氷とグレープフルーツカルチェを交互にいれて、アールグレイティーを注ぐ。

香飲家のひと言

ピューレ フリュイドゥソレイユにミックスされているシトラスの1つ、グレープフルーツをカルチェにしてたっぷり入れました。そのまま食べても、潰して飲んでも、しっかりと果肉が楽しめる1杯。



W Bergamote Tea

Wベルガモットティー

ティー

材 料

アールグレイティー	180g
氷	適量

Topping

ベルガモットシロップ	40g
ポワロン 冷凍ビュレ ベルガモット(100%) (1)	200g
ポワロン 冷凍ビュレ ベルガモット(100%) (2)	10g
グラニュー糖	200g
(上記はベルガモットシロップ400g分の分量/うち40g使用)	

手 順

- ベルガモットシロップを作る。鍋にビュレ ベルガモット(1)・グラニュー糖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、ビュレ ベルガモット(2)を入れて混ぜる。
- グラスに氷・アールグレイティーを注ぐ。
- ベルガモットソースを別添えて提供する。

香飲家のひと言

ベルガモットの香りを持つアールグレイティーに、ビュレでさらにベルガモットの味わいをプラス。ベルガモットの豊かさを存分に楽しめる1杯です。

Mangoade

マンゴーエード

エード

材料

ポワロン 冷凍ピューレマンゴ(100%)	100g
ポワロン 冷凍ピューレシトロンジュンヌ(100%)	5g
冷凍マンゴ	100g
水	100g
グラニュー糖	10g

Topping

冷凍マンゴ	50g
チャモイソース	10g
タヒンスライス	1g

手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ② ①に冷凍マンゴを飾り、チャモイソース・タヒンスライスを振る。

香飲家のひと言

マンゴとスパイスで仕上げる、スムージータイプのドリンク。マンゴの甘みにスパイスのアクセントが楽しめます。



Citrus Mix Orangeade

シトラスMIX オレンジエード

エード

材料

ポワロン 冷凍ピューレ フリュイドゥソレイユ(100%)	80g
オレンジジュース	160g

Topping

レモンスライス	1枚
オレンジスライス	1枚
ライムスライス	1枚

手順

- ① レモンスライス・オレンジスライス・ライムスライスをグラスに貼り付け、氷で押さえつける。
- ② 容器にピューレ フリュイドゥソレイユとオレンジジュースを注ぎ、軽く混ぜ合わせ、①に注ぐ。

香飲家のひと言

ミックスピューレをオレンジジュースで割ると濃厚シトラスジュースに。様々な種類のシトラスを色とりどりに飾りました。





Holdings de la Restauration

外食HD



Mango Milk Frozen

マンゴーミルク フローズン

フローズンドリンク

材 料

ポワロン 冷凍ピューレ マンゴ (100%)	50g
ポワロン 冷凍ピューレ ココナッツ	50g
牛乳	50g
冷凍マンゴ	50g

Topping

ホイップクリーム	50g
ココナッツファイン	1g

手 順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ② ①にホイップクリームを絞り、ココナッツファインを飾る。

香飲家のひと言

マンゴにピューレ ココナッツを合わせたトロピカルな1品。
たっぷりホイップとココナッツファインでパフェ感覚を楽しめます。

Bergamote Coffee

ベルガモットコーヒー

フローズンドリンク

材料

エスプレッソ	40g
水	120g
シュガーシロップ	10g
氷	適量

Topping

ベルガモットエスプーマ	30g
ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット (100%)	100g
水	200g
粉糖	40g
エスプーマ粉	10g
(上記はベルガモットエスプーマ340g分の分量/うち30g使用)	

手順

- 1 ベルガモットエスプーマを作る。ピューレ ベルガモット・水・粉糖・エスプーマ粉をボトルに入れ、10~15回振る。
亜酸化窒素ガスを充填し、さらに20~30回振る。
- 2 エスプレッソを抽出する。
- 3 グラスに氷・②・水・シュガーシロップを注ぎ、軽く混ぜ合わせる。
- 4 ③にベルガモットエスプーマを注ぐ。

香飲家のひと言

コーヒーにベルガモットのエスプーマを合わせることによって、柑橘系の香りがする後味が爽やかなコーヒーに。



Lime Green Tea

ライムグリーンティー

ティー

材料

ボワロン 冷凍ピューレライム(100%)	20g
緑茶	100g

手順

- ① シェーカーにすべての材料を入れてシェークし、グラスに注ぐ。

香飲家のひと言

ライムのきれいなグリーンを活かすため、グリーンティーを選びました。フルーティーながらも後味はさっぱりとしたドリンクに仕上がっております。





Coffee Lemon Float

コーヒーレモン フロート

ノンアルコールドリンク

材 料

アイスコーヒー	200g
氷	適量

Topping

レモンピール	1g
レモンシャーベット	80g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジヨヌ(100%)	300g
グラニュー糖	100g
(上記はレモンシャーベット400g分の分量/うち80g使用)	

手 順

- ① レモンシャーベットを作る。ブレンダーにピューレ シトロンジヨヌ・グラニュー糖を入れて攪拌し、冷凍庫で凍らせる。
- ② グラスに氷・アイスコーヒーを注ぐ。レモンシャーベットを削ってのせ、さらにレモンピールを削る。

香飲家のひと言

柑橘系の香りがするコーヒー豆を使用。レモンのピューレを使ったシャーベットをのせて、ドリンク全体をシトラスの香りでまとめました。シャーベット単体で楽しむのもよし。溶かしても飲むのもよし。



Kalamansi Botanical Tonic

カラマンジ ボタニカルトニック

ノンアルコールドリンク

材料

ポワロン 冷凍ピューレ カラマンジ (100%)	10g
シュガーシロップ	10g
トニックウォーター	120g
氷	適量

Topping

レモンピール	1枚
ローズマリー	2枝
タイム	2枝

手順

- ① 長めのレモンピールを用意し、ローズマリーとタイムをブーケガルニのように束ねて、カクテルピンで止める。
- ② グラスにピューレ カラマンジ・シュガーシロップを注ぎ、軽く混ぜ合わせる。
- ③ ②に氷・トニックウォーターを静かに注ぎ、①を飾る。

香飲家のひと言

ハーブを束ねて香りのブーケにしました。カラマンジの爽やかさとハーブの香りをトニックで楽しめます。

Mango Citrusade

マンゴーシトラス エード

エード

材料

ポワロン 冷凍ピューレ マンゴ(100%)	50g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ(100%)	30g
冷凍マンゴ	50g
水	80g
はちみつ	10g
氷	適量

Topping

レモンスライス	1枚
---------	----

手順

- ① ブレンダーにピューレ マンゴ・ピューレ シトロンジュンヌ・冷凍マンゴ・水・はちみつを入れて攪拌する。
- ② グラスに氷と①をそそぎ、レモンスライスを飾る。

香飲家のひと言

マンゴにレモンの酸味でスッキリとした味わいに、ハチミツで自然な甘みをプラスしました。



Kiwi Bergamoteade

キウイベルガモット エード

エード

材料

ポワロン 冷凍ピューレ キウイ(100%)	50g
ポワロン 冷凍ピューレ ベルガモット(100%)	30g
シュガーシロップ(1)	10g
シュガーシロップ(2)	10g
水	50g
氷	適量

手順

- ① グラスにピューレ キウイ・シュガーシロップ(1)を入れ、軽く混ぜ合わせて氷を入れる。
- ② 別容器にピューレ ベルガモット・シュガーシロップ(2)・水を入れ、軽く混ぜ合わせたら①のグラスに注ぐ。

香飲家のひと言

キウイの甘酸っぱさとベルガモットの酸味が、バランスのよい1杯に。きれいなキウイグリーンに仕上がりました。



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 エーション 向け	マンゴージャスミンスムージー	フローズドリンク	マンゴ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	マンゴソース
	フルーツMIXスムージー	フローズドリンク	コクテル カライブ オロム		ライムスライス
	カラマンジグリーンティー	ティー	カラマンジ(100%)		
	フリュイドゥ ソレイユ	ティー	フリュイドゥ ソレイユ(100%)		オレンジスライス
	モヒート	ノンアルコールドリンク	ライム(100%)		
	キウイミント	ノンアルコールドリンク	キウイ(100%)		
	レモネード	エード	シトロンジョンヌ(100%)		レモンスライス
	ライムエードアガベ	エード	ライム(100%)		ライム(1/8カット)
	マンゴースムージーチーズクリーム	スイーツ・ドリンク	マンゴ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	マンゴソース
	キウイヨーグルト	スイーツ・ドリンク	キウイ(100%)		
ホテル 向け	カラマンジホホワイトワイン	ノンアルコールドリンク	カラマンジ(100%)		
	ピニャコラーダ	ノンアルコールドリンク	コクテル カライブ オロム		
	シトラスMIXティー	ティー	フリュイドゥ ソレイユ(100%)		グレープフルーツカルチェ
	Wベルガモットティー	ティー	ベルガモット(100%)		
	マンゴーエード	エード	マンゴ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	冷凍マンゴ/チャモイソース
	シトラスMIXオレンジエード	エード	フリュイドゥ ソレイユ(100%)		レモン/オレンジ/ライムスライス
外食 HD向け	マンゴーミルクフローズン	フローズドリンク	マンゴ(100%)	ココナッツ	冷凍マンゴ/ココナッツファイン
	ベルガモットコーヒー	フローズドリンク	ベルガモット(100%)		
	ライムグリーンティー	ティー	ライム(100%)		
	コーヒーレモンフロート	ノンアルコールドリンク	シトロンジョンヌ(100%)		レモンピール
	カラマンジボタニカルトニック	ノンアルコールドリンク	カラマンジ(100%)		レモンピール
	マンゴーシトラスエード	エード	マンゴ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	冷凍マンゴ/レモンスライス
	キウイベルガモットエード	エード	キウイ(100%)	ベルガモット(100%)	

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
	ジャスミンティー		グラニュー糖		11
パイナップルジュース			グラニュー糖		12
	緑茶		シュガーシロップ		13
	アールグレイティー		シュガーシロップ		14
		ソーダ	ミントシロップ	フレッシュミント	15
		ソーダ	ミントシロップ	フレッシュミント	16
			ガムシロップ		17
			アガベシロップ		18
	ジャスミンティー		グラニュー糖	チーズクリーム	19
				ホイップクリーム/飲むヨーグルト	20
		ノンアルコール白ワイン	シュガーシロップ		22
パイナップルジュース					23
	アールグレイティー				24
	アールグレイティー		ベルガモットシロップ/グラニュー糖		25
			グラニュー糖	タヒンスライス	26
オレンジジュース					27
牛乳				ホイップクリーム	29
	エスプレッソ		シュガーシロップ/粉糖	エスプーマ粉	30
	緑茶				31
	アイスコーヒー		グラニュー糖	レモンシャーベット	32
		トニックウォーター	シュガーシロップ	ローズマリー/タイム	33
				はちみつ	34
			シュガーシロップ		35



 日仙商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

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

