

# 秋のドリンクトレンド予測 2023

ここ数年の秋ドリンク市場データを基に、トレンドになりそうなフレーバーを予想しました！  
食欲の秋にぴったりのレシピをご提案します♪

## さつまいも

毎年人気のフレーバーです。焼き芋専門店の増加もあり、今年もさつまいもは外せないトレンドになりそうです♪今回はひやとろ新食感のデザートドリンクのご提案です！

### 安納いもプリンスムージー

- 〈プリンスムージー〉  
 カフェ用フレーバース安納いも…30ml  
 牛乳…90ml  
 やわらかムーススクリーターNF…60ml  
 氷…140g
- 〈トッピング〉  
 ホイップクリーム、芋けんぴ、黒ゴマ…適量  
 カフェ用フレーバース安納いも10ml

- 〈プリンスムージー〉  
プリンスムージーの材料をすべてブレンダーにかけ、グラスに注ぐ
- 〈トッピング〉  
スムージーの上にホイップクリーム、芋けんぴ、黒ごま、カフェ用フレーバース安納いもをお好みでトッピングする

## マスカット

シャインマスカットの人気上昇に伴い、近年メニューが増加傾向です。フルーツティーや炭酸ドリンクで多く使用されています。スムージーと紅茶、夏も人気のレモンを合わせたさっぱりドリンクです☆彡

### マスカットスムージー&ティー

- 〈スムージー〉  
 フローズンスムージーベースマスカット…120ml  
 氷…120g
- アイ스티ー…120ml
- 〈トッピング〉  
 モチットレジンル…30g

- 〈スムージー〉  
スムージーの材料をブレンダーにかけ、グラスに注ぎ入れる  
アイ스티ーを注ぎ軽く混ぜておく
- 〈トッピング〉  
ドリンクの上にモチットレジンルをトッピングする

## りんご

秋の定番・りんごはキャラメルやシナモンと組み合わせ使用されることが多い傾向があります。焼きりんごをイメージしたデザートドリンクをご提案します◎

### 焼きりんごラテ

- 〈ドリンク〉  
 濃縮コーヒー…30ml  
 牛乳…90ml  
 フルーツデザートアップル…20g
- 〈トッピング〉  
 ホイップクリーム、シモンパウダー…適量  
 フルーツデザートアップル…20g  
 カフェ用フレーバースビターキャラメル…10ml

- 〈ドリンク〉  
氷を入れたグラスにすべての材料を注ぎ入れる
- 〈トッピング〉  
ドリンクの上にホイップクリーム、シモンパウダー、カフェ用フレーバースビターキャラメル、フルーツデザートアップルをお好みでトッピングする

## 栗

モンブランをモチーフにしたメニューや、チョコレートとの組み合わせが多く見られます。“和栗”や“国産”と謳ったメニューは多くないため、差別化が狙えるポイントです！

### 和栗のフローズンラテ

- 〈スムージー〉  
 濃縮コーヒー…30ml  
 牛乳…90ml  
 カフェ用フレーバース和栗…20ml  
 カフェ用フレーバースホワイトチョコレート…20ml
- 〈トッピング〉  
 ホイップクリーム、栗の甘露煮…適量  
 カフェ用フレーバース和栗…10ml

- 〈ドリンク〉  
スムージーの材料をすべてブレンダーにかけ、グラスに注ぐ
- 〈トッピング〉  
スムージーの上にホイップクリーム、刻んだ甘露煮、カフェ用フレーバース和栗をお好みでトッピングする