

テイクアウトにも！ かんたんフード&ドリンク特集



- LIGHT MEAL -

タコス tacos



＼ごはんのにせてタコライスにも♪／

(作りやすい分量)

合いびき肉	350g
玉ねぎ (みじん切り)	1個
にんにく (すりおろし)	1片分
☆ ケチャップ	大さじ4
ウスターソース	大さじ2
塩こしょう	少々
チリパウダー	お好みで

トルティーヤ	2枚
レタス	½個
トマト	2個
紫玉ねぎ	½個

チーズソース	60g
ガッカモーレ	60g

- ① フライパンにサラダ油・合いびき肉・玉ねぎ・にんにくを入れ炒める
- ② ☆を加え、水分が少なくなるまで炒める
- ③ トルティーヤにレタス・トマト・紫玉ねぎ・②・ガッカモーレ・チーズソースをのせる



ハーダース ガッカモーレ

226g×4袋×8箱入り 冷凍
アボカドにハラペーニョ・玉ねぎ・にんにくなどをブレンドしたスパイシーなアボカドソース。



チーズソース

800g×10袋入り 常温
チェダーチーズをベースにした濃厚なチーズソース。そのまま使えるリキッドタイプ。

揚げパンサンド fried bread



＼お手軽 背徳系スイーツ♪／

(作りやすい分量)

コッペパン	2個
揚げ油	適量

(トッピング例)

ホイップクリーム	適量
IQFストロベリーハーフ	3個
スイズボトルストロベリー	10g
バナナ	¼本
スイズボトルチョコレート	10g

- ① コッペパンに切り込みを入れ、170℃に熱した油で片面30秒ずつ揚げて油をよく切る
- ② 粗熱が取れたら、ホイップクリームとお好みのフルーツやソースなどをトッピングする



IQFカットフルーツ

ストロベリーハーフカット
500g×18袋入り 冷凍
ペルー産ストロベリーを縦に半分にカットした使いやすい冷凍フルーツです。



トッピングスイズボトル ストロベリー

330g×24本入り 常温
マッシュにしたストロベリー果実を使用したなめらかなフルーツソースです



トッピングスイズボトル チョコレート

330g×24本入り 常温
使いやすいハンディータイプのチョコレートソースです

- DRINKS -

いちごミルク
strawberry milk



モナオーレいちご	45ml
牛乳	135ml
ホイップクリーム	適量
モナオーレいちご	10ml

- ① カップにモナオーレいちご、氷、牛乳を注ぐ
- ② ホイップクリームとモナオーレいちご10mlをトッピングする



モナオーレいちご
420ml×20袋入り 冷凍
いちご果肉を50%使用したフレッシュ感のあるミルク割り用シロップです。
本品①：牛乳③（容量4倍希釈）の割合でよく混ぜてお召し上がりください。

モナオーレばなな・めろんもごさいます。

ブルーライチソーダ
blue lychee soda



モナミキサーブルーライチ	30ml
炭酸水	150ml
IQFゴールデンパインアップル チャンク	30g

- ① カップにモナミキサーブルーライチ、氷、炭酸水を注ぐ
- ② 上にIQFゴールデンパインアップルチャンクをのせる



モナミキサーブルーライチ
500ml×12本入り 常温
ドリンク・かき氷・ゼリーなどアイディア次第で幅広く使えるシロップです。カラフルな色合いが特徴。



**IQFカットフルーツ
ゴールデンパインアップル
チャンク**
500g×18袋入り 冷凍
コスタリカ産ゴールデンパインをカットした使いやすい冷凍フルーツです。

ピーチスムージー
peach smoothie



フローズンスムージーベース	
ピーチ	150ml
氷	150g
モナジュエルピーチロゼ	60ml

- ① ブレンダーにスムージーベースと氷を入れ攪拌する
- ② カップにモナジュエルピーチロゼ、①を順に注ぎ入れる



**フローズンスムージーベース
ピーチ**
1,000ml×12本入り 常温
氷と①：①でブレンダーにかけると簡単にフローズンスムージーができてあがりませす。もも果汁30%使用（2倍希釈時）。



**モナジュエル
ピーチロゼ**
720ml×12本入り 常温
キラキラでカラフルなピーチ味のクラッシュゼリーです。容器の口栓からそのまま注いで使える簡単オペレーション。