

注目トレンド!
レトロ
喫茶メニュー



懐かしい味わい♪

ミックスジュース

フローズンスムージーベース
ミックスフルーツ 90ml
牛乳 90ml

グラスにスムージーベース、
牛乳を入れてよく混ぜ合わせる



フローズンスムージーベース
ミックスフルーツ
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あがります
果汁30%使用（2倍希釈時）

定番メニューを簡単に！

バナナジュース

モナオーレバナナ 45ml
牛乳 135ml

グラスにモナオーレバナナ、
牛乳を注ぐ
よく混ぜてお召し上がりください♪



モナオーレ
バナナ
420ml（495g）×20袋入り 冷凍
本品①：牛乳③で果実たっぷりのミルク割りドリンクが
楽しめるシロップです
バナナピューレ50%使用

果汁入りの本格派

クリームソーダ

フローズンデザートベース
ストロベリー/メロン 45ml
炭酸水 135ml
バニラアイス 適量
さくらんぼ 1個

グラスにスムージーベース、
氷、炭酸水を入れる
バニラアイス・さくらんぼをのせる



フローズンデザートベース
ストロベリー
1,000ml×12本入り 常温
ベース1に、水・ジュース・酒類などの液
体0.5、氷2.5の割合で、ブレンダーでよく
混ぜてご使用下さい。
果汁6%使用（4倍希釈時）



フローズンデザートベース
メロン
1,000ml×12本入り 常温
ベース1に、水・ジュース・酒類などの液
体0.5、氷2.5の割合で、ブレンダーでよく
混ぜてご使用下さい。
メロン・もも果汁8%使用（4倍希釈時）

シュワっとさわやか

レモンスカッシュ

フローズンスムージーベース
瀬戸内レモン 45ml
炭酸水 135ml
IQFレモンスライス 1枚

グラスにスムージーベース、氷、
炭酸水を注ぎよく混ぜ、
IQFレモンスライスを添える



フローズンスムージーベース
瀬戸内レモン
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あがります
果汁2%+果皮1%使用（2倍希釈時）



IQFレモンスライス
300g×30袋入り 冷凍
南アフリカ産レモンを使いやすいスライス
カットにしました。ドリンクやデザートな
ど幅広くご使用いただけます。

裏面はフード編！

相性◎の組み合わせ！

✿ アボカドピザトースト ✿

食パン	1枚
ピザソース	30g
アボカド半分カット	1個

食パンにピザソースを塗り、
スライスしたアボカドをのせ
トースターでこんがり焼く



アボカド半分カット

170g (半分カット4個入り) ×24箱 冷凍
メキシコ産アボカドを使いやすい半分カットに
しました。追熟、皮むき、種取りが不要で省力化、
廃棄ロス低減にお役立ちできます。使いやすい量
をパックしましたので、ロスがなく経済的です。



黒糖みつがクセになる

✿ あんバタートースト ✿

食パン	1枚
小倉あん	30g
バター	適量
カフェ用フレーバーソース	
黒糖みつ	15ml

食パンをトースターで焼く
小倉あん、バターをのせ
黒糖みつをかける



カフェ用フレーバーソース 黒糖みつ

500ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方
でオリジナルティーのあるメニューに。
黒糖使用



喫茶の定番メニューアレンジ

✿ チーズナポリタン ✿

パスタ (乾麺)	100g
玉ねぎ	¼個
ピーマン	1個
ウインナー	3本
ケチャップ	大さじ3
コンソメ	小さじ½
サラダ油	適量
塩こしょう	適量
ハーダース チーズソース	60g

1. パスタは塩を入れた熱湯で表示時間の通り茹でておく
2. フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ・ピーマン・ウインナーを炒める
3. 2にコンソメ、ケチャップを加えて炒める
4. 3に1を加えて炒め、塩こしょうで味を整える
5. 皿に盛り、温めたチーズソースをかける



ハーダース チーズソース (リキッドタイプ)

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です。
どんなお料理にも合うプレーンタイプです。

