

Spring Drink

2022年も残りあとわずか！数年のデータをもとに
2023年春のドリンクフレーバーランキングを予想しました。

- 1位⇒**ストロベリー**・・・不動の人気フレーバー、**ストロベリー**。
果肉を使用したメニューが定番人気。
- 2位⇒**さくら**・・・春の訪れを感じさせる**さくら**。ミルクや和素材をあわせて♪
- 3位⇒**抹茶**・・・もち系トッピングや、近年は炭酸やフルーツをあわせた
ドリンクも見られます。

～Strawberry～

◆ストロベリー
ホワイトチョコスムージー



◆ストロベリーミルク

(左)

- ★モナオーレいちご30g、★牛乳100ml、
- ★カフェ用ホワイトチョコレート30g、
- ★氷160g、ホイップクリーム、**チョイスストロベリー**各適量

- ①★をブレンダーにかける。
- ②チョイスを入れたグラスに①を注ぐ。
- ②ホイップ、チョイスをトッピング。

(右)

- ★モナオーレいちご40g、★ホットミルク140ml、
- ホイップクリーム・・・適量、**チョイスストロベリー**・・・適量

- ①★混ぜ合わせる。
- ②ホイップ、チョイスをトッピング。

～Sakura～



◆さくら&ベリーラテ



★カフェ用ソースさくら30g、★牛乳150ml、
ホイップクリーム適量、マシュマロ適量、
DXラズベリー適量

- ①★を混ぜ合わせる。
- ②ホイップ、マシュマロ、DXをトッピング。

◆さくらレモネード



カフェ用ソースさくら20g ★水120ml
★スムージーベース瀬戸内レモン40g
IQFレモンスライス、さくら塩漬け各適量

- ①カフェ用ソースさくらをグラスにに入れる。
- ②★を混ぜ合わせ注ぐ。
- ③レモンスライス、さくら塩漬けをトッピング。

～Matcha～

◆抹茶わらびもちラテ



わらびもち適量 ★カフェ用ソース宇治抹茶30g
★牛乳150ml、ホイップクリーム、抹茶パウダー各適量

- ①わらび餅をグラスに入れる。
- ②★を混ぜ合わせ注ぐ。
- ③ホイップ、抹茶パウダーをトッピング。