

本物のおいしさを氷でとじ込めました。

フロリダフローズンジュース

オレンジ／グレープフルーツ／ピンクグレープフルーツ／レモン



おいしい理由

1 適熟収穫

フロリダにて果実が樹になっている状態から品質管理を徹底し、適熟期の短期間に、1年分の供給量を収穫します。

2 48時間以内搾汁

収穫された果実は48時間以内に搾汁されます。

3 高温短時間殺菌

厳正にコントロールした温度と時間で殺菌し、充填後、速やかに冷凍します。

メリット ～生果実と比較して～



品質の安定

年1回の適熟期に搾汁するので、品質が安定しています。

価格の安定

果実・為替の相場変動に影響を受けにくいです。

物量の安定

一年中定期発注いただけますので、在庫スペース減少にご協力できます。

作業効率の改善

洗浄・カット・搾る作業が不要で、生ごみもありません。

コストダウン

自然の証

- ・搾りたてのジュースと同様にペクチン分解酵素が失活していないため、解凍後、天然のペクチンが分解されて沈殿します。よく振ってからご使用下さい。
- ・人工的な加工を極力少なくしているため、天然果実に由来する夾雑物（未熟種・種の皮・長い繊維等）が含まれる場合がありますが、自然そのままの証です。ご理解願います。

フロリダフローズンジュース

オレンジ／グレープフルーツ／ピンクグレープフルーツ／レモン

menu recipe

ミモザ

フロリダフローズン
オレンジジュース・・・60ml

シャンパン・・・60ml

○材料をグラスに注ぎ、軽くステアします。
※組合せを変えればさまざまなカクテルをお楽しみ頂けます。

ソルティドッグ

フロリダフローズン
グレープフルーツ
ジュース・・・80ml

ウォッカ・・・40ml

サワー

フロリダフローズン
ピンクグレープフルーツ
ジュース・・・75ml

炭酸水・・・75ml

焼酎・・・50ml

シャーベット

フロリダフローズン
オレンジジュース・・・500ml

○ジュースをバットにあげ冷凍庫で冷やします。時間をおいて数回、フォークで混ぜながら固めます。
※お好みで砂糖やリキュールを加えて下さい。

ホットレモネード

フロリダフローズン
レモンジュース・・・15ml

ガムシロップ・・・15g

お湯・・・140ml

ゼリー

フロリダフローズン
ピンクグレープフルーツ
ジュース・・・300ml

ゼラチン・・・5g

お湯・・・100ml

①お湯でゼラチンをふやかします。
②ジュースを混ぜながら、①を加え、素早くよく混ぜ合わせます。
③容器に注ぎ、冷やします。

■商品規格

商品名	JANコード	荷姿
フロリダフローズンジュース		
オレンジ	4978534400022	1800ml×6本 / ケース
グレープフルーツ	4978534400039	1800ml×6本 / ケース
ピンクグレープフルーツ	4978534400220	1800ml×6本 / ケース
レモン	4978534400190	1000ml×12本 / ケース

保存方法：冷凍保存 (-18℃以下)
 解凍方法：冷蔵庫解凍 (6℃) 48時間※推奨 / 流水解凍 (12℃) 6時間
 ※解凍後は冷蔵庫に保存して、なるべく早めにご使用下さい。



商品ページを
ご覧頂けます