

モナフィット® Dレモン

.Dの秘密、

1 ドライな果実感

レモンならではのドライ（甘さ控えめでキレのある）な果実感をお楽しみいただけます。

dry

.Dの秘密、

2 “果皮入り”ドリンクの新提案

「常温品」果皮入りレモンドリンクベースで
“果皮”と”ドリンクベース”のall-in-one!
店舗様オペレーション簡素化へ一役買います。
※開封後は冷蔵保存

drink

.Dの秘密、

3 デザート・フードへ自由自在

甘さ控えめでキリっとしたレモンの酸味を活かし、
デザートメニューにキレをプラスします。
ドレッシング・出汁等との相性も抜群で、
フードメニューへの活用もアレンジ自在!

dessert

商品名：モナフィット Dレモン
荷姿：500g×12袋/ケース
口栓付きスタンディングパウチ
保存方法：常温保存



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内

Dレモンサワー



モナフィットDレモン	40ml
焼酎	40ml
炭酸水	160ml

グラスにモナフィットDレモンを注ぎ、
水を適量入れる
焼酎・炭酸水を注ぎ、ステアする

ジンジャーDレモネード



モナフィットDレモン	30ml
お湯	150ml
しょうが(すりおろし)	適量
IQFレモンスライス	1枚
ローズマリー	1本
(お好みで)	
はちみつ	10g

モナフィットDレモン、しょうが、
お湯を順に混ぜ、IQFレモンスライス
とローズマリーを添える
お好みではちみつを10g加えても○

Dレモンビア



モナフィットDレモン	20ml
ビール	140ml

グラスにモナフィットDレモンを入れ、
上に静かにビールを注ぐ

ノンアルビールのアレンジにも!

紅茶ゼリーと レモンのパフェ



紅茶ゼリー100g、モナフィットDレモン30g、グラノーラ15g、ホイップ・ローズマリー適量

- ① パフェグラスに紅茶ゼリー80g、ホイップ、グラノーラ、モナフィットDレモン10g、紅茶ゼリー20g、ホイップ、ソフトクリーム、モナフィットDレモン20gを順に重ねる
- ② ①の上にIQFレモンスライスとローズマリーを添える

レモンケーキ



モナフィットDレモン40g、卵1個、グラニュー糖30g、はちみつ10g、薄力粉40g、アーモンドパウダー10g、無塩バター30g
(アイシング) 粉糖60g、モナフィットDレモン12g、砕いたピスタチオ適量

- ① 卵、グラニュー糖、はちみつを湯煎にかけハンドミキサーで泡立てる
- ② ①に薄力粉とアーモンドパウダーを加え混ぜ、溶かしバターとモナフィットDレモンを混ぜ合わせる
- ③ マフィン型に入れ、180℃に予熱したオーブンで15分焼く
- ④ 粉糖にモナフィットDレモンを少しずつ混ぜ合わせ、冷めたケーキの上に塗り広げ、ピスタチオのをせ乾かす

レモンチーズかき氷



氷300ml、モナフィットDレモン40g (ラッシーソース)
ヨーグルト100g、牛乳30ml、砂糖20g (チーズクリーム)
クリームチーズ40g、生クリーム80g、練乳20g、牛乳20g

- ① ラッシーソース、チーズクリームをそれぞれ混ぜ合わせておく
- ② 氷を半分器に削り、ラッシーソース、モナフィットDレモン半量をかける
- ③ 残りの氷を削り、ラッシーソース、チーズクリームをかけ、上からモナフィットDレモンをかける

フードにも“Dレモン”

トマトと生ハムの冷製パスタ



パスタ80g、生ハム25g、トマト1個、玉ねぎ¼個、コンソメ(顆粒)3g、モナフィットDレモン40g、オリーブ油10g、黒こしょう適量

- ① トマトはくし切り、玉ねぎはスライスにしコンソメ、モナフィットDレモン、オリーブオイルで和えておく
- ② 塩を加えたお湯でパスタを茹で、水でよく洗っておく
- ③ パスタを①に和え、皿に盛る
- ④ 生ハムと黒こしょうをかける

豚しゃぶレモンうどん



うどん1玉、しゃぶしゃぶ用豚ロース肉80g、IQFレモンスライス3枚、かいわれ適量
めんつゆ(4倍濃縮)50ml、モナフィットDレモン50g、水100ml

- ① 豚ロースはお湯で湯がき、水に取り、よく水気を切っておく
- ② うどんを茹で、①のをせる
- ③ めんつゆ、モナフィットDレモン、水を合わせ、②に回しかける
- ④ IQFレモンスライス、かいわれを添える

レモンで食べる サムギョブサル



豚バラ肉150g、サンチュ適量、塩こしょう適量、モナフィットDレモン30g

- ① 塩こしょうを振った豚バラ肉を焼き、サンチュと一緒に盛り付ける
- ② モナフィットDレモンを付けて食べる