

# 居酒屋向けおすすめドリンク

## カクテル

### トロピカルスプリッツァー

【材料】  
 ・モナン パイナップル・フルーツミックス ..... 15ml  
 ・白ワイン ..... 80ml  
 ・ソーダ ..... 80ml

【作り方】  
 ワイングラスに氷と材料を入れ、混ぜる。  
 お好みでパイナップルを飾り付ける。

【アレンジヒント】  
 パイナップル・フルーツミックスの替わりに、パッション  
 フルーツ・フルーツミックス、ピーチ・フルーツ  
 ミックスもおすすめ。



## モクテル

### カシスオレンジ

【材料】  
 ・モナン カシス・シロップ ..... 20ml  
 ・オレンジジュース ..... 160ml

【作り方】  
 グラスに氷と材料を入れ混ぜる。  
 お好みでオレンジスライスを入れる。

【アレンジヒント】  
 カシス・シロップを、ピーチ・シロップまたは、ホワイト  
 ピーチ・シロップに替えれば、ノンアルのファジー  
 ネーブルに、オレンジジュースをウーロン茶に替え  
 れば、ノンアルのカシスウーロンになります。



### 白桃梅酒ソーダ

【材料】  
 ・モナン ホワイトピーチ・シロップ ..... 15ml  
 ・梅酒 ..... 45ml  
 ・ソーダ ..... 120ml

【作り方】  
 グラスに氷と材料を入れ混ぜる。  
 お好みで梅、レモンスライスを入れる。

【アレンジヒント】  
 ホワイトピーチ・シロップの替わりに、チェリー・  
 フルーツミックス、アプリコット・シロップ、ポムグレ  
 ナート・シロップもおすすめ。



### グリーンアップルモヒート

【材料】  
 ・モナン モヒートミント・シロップ ..... 10ml  
 ・モナン グリーンアップル・フルーツミックス ..... 10ml  
 ・ソーダ ..... 160ml

【作り方】  
 グラスに氷と材料を入れ混ぜる。  
 お好みでミントやライムカットを入れる。

【アレンジヒント】  
 グリーンアップル・フルーツミックスの替わりに、  
 ストロベリー・フルーツミックス、パッションフルーツ・  
 フルーツミックス、パイナップル・フルーツミックス  
 もおすすめ。



### ポップコーンハイボール

【材料】  
 ・モナン ポップコーン・シロップ ..... 15ml  
 ・ウイスキー ..... 45ml  
 ・ソーダ ..... 120ml

【作り方】  
 グラスに氷と材料を入れ混ぜる。  
 お好みでレモンスライスを入れる。

【アレンジヒント】  
 ポップコーン・シロップの替わりに、クレームブリュレ・  
 シロップ、アップルパイ・シロップ、チョコクッキー・  
 シロップもおすすめ。



### ストロベリーチューイングガムソーダ

【材料】  
 ・モナン バブルガム・シロップ ..... 10ml  
 ・モナン ストロベリー・シロップ ..... 10ml  
 ・ソーダ ..... 160ml

【作り方】  
 グラスに氷と材料を入れ混ぜる。  
 お好みでカットベリーを入れる。

【アレンジヒント】  
 ストロベリー・フルーツミックスの替わりに、ラズ  
 ベリー・シロップ、ピーチ・シロップ、ウォーター  
 メロン・シロップもおすすめ。



### グリーンティージン&トニック

【材料】  
 ・モナン アジアンレモングラス・シロップ ..... 15ml  
 ・ジン ..... 45ml  
 ・緑茶 ..... 60ml  
 ・トニックウォーター ..... 60ml

【作り方】  
 グラスに氷と材料を入れ混ぜる。  
 お好みでライムエッジを絞り入れる。

【アレンジヒント】  
 アジアンレモングラス・シロップの替わりに、キウイ・  
 シロップ、グリーンアップル・シロップ、エルダー  
 フラワー・シロップもおすすめ。



### フローズンサンダリア

【材料】  
 ・モナン サンダリア・シロップ ..... 15ml  
 ・モナン ノンデ일리・フラッペベース ..... 30g  
 ・オレンジジュース ..... 120ml  
 ・氷 ..... 200g

【作り方】  
 材料をブレンダーに入れて、滑らかになるまで  
 攪拌し、グラスに注ぐ。お好みでベリーやオレンジ  
 スライス、ミントを飾る。

【アレンジヒント】  
 サンダリア・シロップの替わりに、チェリー・フルーツ  
 ミックス、ミックスベリー・フルーツミックスもおすすめ。



Enjoy  
 all night long  
 with MONIN



## ダイニング&居酒屋プログラム

「せっかくこだわった料理だから、ドリンクもきちんと提供したい！  
 だけど、レシピを開発する時間もないし、凝ったレシピだとオペレー  
 ションが大変になり、提供スピードも落ちてしまう」そんな悩みが  
 ある方必見！ 簡単オペレーション&オシャレでこだわりのある  
 カクテル&モクテルをご紹介します。

MONIN®

レシピ情報はこちらから  
[www.monin.com](http://www.monin.com)

フリーアプリは  
 Monin Inspiration で検索

# おすすめドリンクスタイル

## 簡単オペレーション

### 大人の贅沢チューハイ(サワー)

#### コンセプト

ダイニングや居酒屋の不動の人気メニュー。焼酎にフレッシュフルーツジュースやシロップなどとソーダを混ぜたドリンクで、ビールが苦手な人にも人気。最近では、生レモンチューハイや生グレープフルーツチューハイに限らず、自家製レモンのハチミツ漬けチューハイやフレッシュミントをつぶして香りをつけたモヒート風チューハイなど、こだわりのメニューを出すお店もあります。「手作り感、贅沢感を演出したいけど、仕込む時間がない」というお店にぴったりなのが、**モナのフルーツミックス!**フルーツ含有量50%以上のフルーツミックスを使えば、通常のシロップと同じように加えただけで、フルーツ感たっぷりでジューシーなチューハイが提供できます。フレッシュフルーツを使わないので、原価も安定!

### パイナップルチューハイ

- 【材料】
- ・モナパイナップル・フルーツミックス ..... 15ml
  - ・焼酎 ..... 45ml
  - ・ソーダ ..... 160ml

【作り方】  
グラスに材料を順番に入れて、軽くかき混ぜる。



#### TIPS レシピヒント

ユズチューハイや青リンゴチューハイなどの定番フレーバーをモナフルーツミックスで作るだけでも、ドリンクの質がぐっとアップすること間違いなし!パイナップルやキウイ、バナナ、ラズベリーなどのチューハイもおすすめ!珍しいだけでなく、焼酎、ソーダとの相性も良く、リピーターがつくこと間違いなし!

## トレンドメニュー

### パッションフルーツモスコミュール

- 【材料】
- ・モナパッションフルーツ・フルーツミックス ..... 15ml
  - ・ウォッカ ..... 45ml
  - ・ジンジャエール ..... 120ml
  - ・ライム ..... 1/8カット

【作り方】  
マグカップ又はトールグラスに氷とライム以外の材料を注ぎかき混ぜ、ライムを搾り入れる。



### ネオ・スタンダードカクテル

#### コンセプト

今、再注目のスタンダードクラシックカクテル。その人気はモヒートやジントニックにとどまりません。モスコミュールも昨年ごろから再ブレイクしており、海外の有名バーテンダーのフェイスブックやインスタグラムなどにも、よく登場しています。「モスクワのラバ」という意味のモスコミュールは、ラバに蹴られたように効いてくるほど強いというメッセージが含まれています。ジンジャエールと割ることで、スパイシーだけどすっきりとした飲み口をお楽しみいただけます。そんなモスコミュールに、流行りのハーブやスパイス、トロピカルフルーツを合わせて、モナでツイストをプラス!

#### TIPS レシピヒント

デコレーションと香りづけに、生姜を皮付きのままスライスにして、1~2枚添えても good!  
パッションフルーツ・フルーツミックスの替わりに、マンゴー・フルーツミックスやチェリー・フルーツミックス、サンゴリア・シロップなどもおすすめ。

### ピンクグレープフルーツビア

- 【材料】
- ・モナピンクグレープフルーツ・シロップ ..... 20ml
  - ・ビール ..... 160ml

【作り方】  
グラスに材料を順番に入れる。  
\*ビールは、ピルスナーやホワイトエールタイプがおすすめ。



### ビアカクテル

#### コンセプト

ビアカクテルは、ここ2~3年でアジアを中心に流行り出したドリンクで、メンズライクなイメージが強いビールに比べ、女性ファンが多いメニューです。特に香港や日本、韓国で人気があり、シロップやその他の材料で割るだけの簡単なレシピから、ビールの種類とフルーツなど素材の相性が検証された、こだわりのレシピまであるバリエーション豊かなメニューです。ご使用のビール銘柄と相性のいいフレーバーシロップを探して、ドリンクメニューを強化してみたいかですか?

#### TIPS レシピヒント

「ビールはあまり好きではないけど、みんなとお酒を飲む雰囲気を楽しみたい!」というお客様にぴったりなのが、ドイツで良く飲まれているラダーです。見た目はビールそっくりですが、ビールとレモネードを1:1で割っている為、アルコールも弱く、苦みが抑えられて飲みやすくなります。モナのフルーツやフラワーシロップを加えると更に華やかなカクテルになります。

### ビターカシスソーダ

- 【材料】
- ・モナビター・シロップ ..... 10ml
  - ・モナカシス・シロップ ..... 10ml
  - ・ソーダ ..... 160ml

【作り方】  
グラスに氷と材料を入れ、軽く混ぜる。



### ビターカクテル&モクテル

#### コンセプト

自家製ビター、耐ハイやサワーでもトレンドなビター&ほろ苦テイスト。人気のほろ苦テイストを取り入れたいけど、どう使っていくかわからない方も多いはず。そんな場合は、ノンアルコールのイタリアンソーダ(ソーダ+シロップ)に、モナのビターシロップを加えるだけでも、味に奥行きが出てお口の中をさっぱりさせてくれるだけでなく、さらにお料理にも合わせやすくなります。

#### TIPS レシピヒント

ビターを使用したカクテルと言えば、スプモーニ。ビターとグレープフルーツ、トニックウォーター、それぞれのほろ苦さがミックスされたカクテルです。ビターとグレープフルーツをシロップに替えると、より手軽にスプモーニを作れます。