

les vergers
boiron



香
飲
家

Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ

秋 冬

「レ ヴェルジェ ボワロン」とは？

レ ヴェルジェ ボワロンは75年以上、世界中のシェフやバーテンダーたちの創造性にインスピレーションを与えてきた冷凍フルーツメーカーです。
あなたもレ ヴェルジェ ボワロンのラインナップで、自由に才能を開花させてください。



アラン ボワロン氏 Alain Boiron
会長

今までもこれからも革新を

レ ヴェルジェ ボワロンの70種類を超える商品ラインナップは販売店と輸入代理店のネットワークを通して、世界80か国で販売されています。

中でも食の世界に革新をもたらした「冷凍ピューレ」は、1970年に誕生しました。最高の土地から選び抜いた最良の品種を原材料に、フルーツごとに改良を重ねた製法・ブレンド技術で一貫した品質をコントロール。
結果、シェフやバーテンダーたちは旬に関係なく、1年中高品質のフルーツを使って、自由に創造力を発揮できるようになったのです。

レ ヴェルジェ ボワロンの企業価値と専門性は代々受け継がれ、今もなお同族経営が行われています。現在の会長は3代目アラン＝ボワロンです。
あなたもレ ヴェルジェ ボワロンの冷凍ピューレ、冷凍クーリー、冷凍ホールフルーツから創造の可能性を探り、才能を開花させてください。



フランス ヴァランスにある工場

「香飲家」とは？

「香飲家」とは、飲料研究室のプロデュースを手掛けるユニット。

香りは五感の中でも最も記憶に残り、それと共に感情も呼び起こします。

美味しい食事やスイーツに欠かせないドリンク。

全てのバランスが整った時にその環境を自然に楽しむことで深く記憶に残ります。

人間の無意識の中に持つ感覚に違和感のない、心地よい環境づくりを理念に活動をしています。

香飲家プロフィール

片倉 康博 Yasuhiro Katakura

バーテンダー時代に QSC、対面サービス、カクテルのさまざまなドリンク知識とバランスのとり方、TPO の重要性などを学ぶ。その経験をカフェ業界へ繋げ、独自の理論によるエスプレッソ抽出技術を広める。

ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーの顧問パリスタ、調理師・製菓専門学校間のドリンクの特別講師として活動。海外からの依頼も多く、台湾、上海、南京、北京、天津、深セン、広州、厦門、杭州でも特別講師を務める。

飲食店プロデュース、店舗立ち上げや立て直し、スタッフ教育、ドリンクケータリング、コンサルタント、営業代行、商品開発も手がける。

田中 美奈子 Minako Tanaka

アパレル業界から転身しドリンクの世界に。

DEAN&DELUCA カフェマネージャー、ドリンクメニュー開発後に独立。

カフェレストランオーナーシェフとパリスタを経て、カフェ店舗商品開発やコンサルティング、フードコーディネートなどを手がける。

コレクションテーマに合わせた展示会用のオーダーメイドケータリングやファッション誌を中心に、カタログ、広告、web 撮影時のデリバリーは旬の野菜を中心とした料理が好評。幻冬舎 GINGER web にて料理レシピ連載中。

なぜ「ドリンクに冷凍ピューレ」なのか？

品質

フレッシュフルーツは入荷時期や旬によって味にブレが出やすいもの。冷凍ピューレは旬の味がそのまま冷凍状態で保存されているので、1年中安定した品質でご使用いただけます。

使いやすさ

フレッシュフルーツだとカットやブレンドに手間が掛かりますが、冷凍ピューレであればすぐにご使用いただけます。

差別化

ドリンク業界ではフルーツシロップが主流です。どのお店も同じ味になりがちなため、冷凍ピューレを使用することで差別化を図れます。

アレンジ性

冷凍ピューレの全ラインナップ数は、なんと47種類。ドリンクを作る際のアレンジの可能性は無限大です。





なぜ「レ ヴェルジェ ボワロン」のピューレなのか？

安 心

レ ヴェルジェ ボワロンのこだわりは、「妥協ゼロ・味100%」。フルーツ本来の色・香り・風味を損なわないことを一番大切にしているので、お客様に安心感を与えます。

安 定

独自のノウハウによるブレンド技術やフルーツの食べ頃に対する目利きなど、レ ヴェルジェ ボワロンが受け継いだDNAによって、年中安定した品質のピューレをご提供しております。

安 全

レ ヴェルジェ ボワロンは食品安全に対して一切妥協しません。物理化学、微生物学、一定の植物病虫害などの分析を通じ、社内外のエキスパートたちによって一貫して検査しております。

「レヴェルジェ ボワロン冷凍ピューレ」のラインナップ

レッドフルーツ



ミュール
(ブラックベリー)



フリュイールージュ
(ブラックベリー、苺、
ブルーベリー、黒ずぐり)



カシス
(黒ずぐり)



フレーズ
(苺)
※加糖・無加糖両方あり



マラ・デ・ボワ
(苺)



フランボワーズ
(木苺)
※加糖・無加糖両方あり



スリーズノワール
(さくらんぼ)



ミルティユ
(ブルーベリー)



克蘭ベリーグリオット
(つるこけもも/さくらんぼ)



グロゼイチ
(赤ずぐり)



グリオット
(さくらんぼ)

果樹園のフルーツ



ポムベルト
(青りんご)



ポワール
(西洋梨)



メロン



バステック
(スイカ)
100%



アブリコット
(杏)



マロン
(果・パニラ)



フィグ
(いちじく)
100%



ペッシュブランシュ
(白桃)



ペッシュサンギーヌ
(桃)



クエッチ
(すもも)
100%

トロピカルフルーツ



柑橘系フルーツ



「レヴェルジェ ボワロン」のラインナップ紹介



冷凍ピューレ(加糖)

太陽を浴び、完熟で収穫された中でも最も美しい品種を厳選。アッサンブラージュのノウハウにより添加物は使用せず、フレッシュに限りなく近い一定の風味、色、テクスチャ、±1°程度の正確なBrixを提供します。



冷凍ピューレ100%(無加糖)

砂糖無添加の冷凍ピューレ100%は、保存料、着色料、増粘剤を使用しない、最高のフルーツをお届けします。砂糖の量はレシピやお好みに合わせて、ご自由に調整いただけます。



冷凍ピューレ10kgタイプ

冷凍ピューレは10kg/バケツでもご用意しています。通常ラインナップは3種類(マンゴ、フランボワーズ、フリーズ)。他にも対象商品に限り、受注発注にて10kgタイプもご用意いたしますのでご相談ください。

10kgタイプ対応商品 (受注発注のみ)

・カシス	・アブリコット	・バナナ	・ライム
・スリズノワール	・フィグ	・ココナッツ	・マンダリン
・フリーズ(無加糖)	・メロン	・パッション	・オレンジ
・フランボワーズ(無加糖)	・ボワール	・キウイ	・サンギータ
・グリオット	・ボムベルト	・ライチ	
・ミルティユ	・アナナ	・シトロングジュ	



コンサントレ

砂糖無添加の濃縮フルーツ。少量で豊かな味わいとパワフルな香りを加えることができます。エッセンシャルオイル(天然果皮エキス)数滴で得られる、パランスの良いゼストのアロマティックノートが特徴。



冷凍クーリー(加糖)

添加物は使用せず、フルーツに糖分を加えることでクリーミーな状態に仕上げています。注ぎ口の付いたボトルはドリンクの仕上げ、カップへの装飾など、どんな用途でもそのまま使い、必要な量だけ使用できます。糖度が高いためにじみにくいのも特徴です。



冷凍ホール

厳選された原料を使用した、そのまま使えるホールフルーツでああなたの作品を完成させましょう。完熟時に収穫し、サイズ・水分量・完璧な色合いが提供できるよう、細心の注意を払っています。

INDEX

カフェチェーン向け	10	ホテル向け	20	外食HD向け	26
ポワールティー チーズクリーム	11	ポワールホワイト	21	ザクロティーソーダ	27
ポワールクリームソーダ	12	ストロベリーワイン	22	ストロベリーティー	28
マロンラテ	13	ポワールティー	23	ポムベルトヨーグルト	29
マンダリンエード	14	マロンミルクティー	24	ストロベリーキール	30
ストロベリーエード	15	ザクロオレンジエード	25	ホットアップルサイダー	31
マロンクリームミルクティー	16				
ホットホワイトチョコストロベリー	17				
チョコレートオレンジ	18				
ベルガモットアールグレイアイスクリームティー	19			ドリンク材料組み合わせ一覧表	32





Chaîne de Cafés

カフェチェーン



Poire Tea Cheese Cream

ポワールティー チーズクリーム

ティー

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	70g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%)	5g
ジャスミンティー	140g
氷	適量

Topping

チーズクリーム	50g
---------	-----

手 順

- ① グラスに氷・ピューレ ポワール・ジャスミンティー・ピューレ シトロンジョンヌを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ①にチーズクリームを注ぐ。

香飲家のひと言

ポワールと相性のよいチーズクリームを合わせました。
クリームの濃厚さをジャスミンティーがクリアにしてくれます。





Poire Cream Soda

ポワール クリームソーダ

ノンアルコールドリンク

材 料

ポワロン 冷凍ピューレ ポワール	50g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%)	5g
ソーダ	60g
氷	適量

Topping

バニラアイスクリーム	1ディッシャー
ドライレモンスライス	1枚

手 順

- ① グラスに氷・ピューレ ポワール・ピューレ シトロングジュンヌ・ソーダの順に静かに注ぐ。
- ② ①にバニラアイスクリーム・ドライレモンスライスを飾る。

香飲家のひと言

すりおろしの食感がソーダと合わさると楽しい飲みごちへに。ドリンクの白っぽい色合いやドライレモンが、大人の雰囲気を出してくれます。



Marron Latte

マロンラテ

ノンアルコールドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ マロン	50g
エスプレッソ	40g
牛乳 (フォームドミルク)	150g
天津甘栗 (クラッシュ)	10g
ココアパウダー	少々

手 順

- ① ピューレ マロンをグラスに注ぐ。
- ② エスプレッソを抽出し①に注ぐ。
- ③ フォームドミルクを作り、②に注ぐ。
- ④ フォームドミルクの上に天津甘栗 (クラッシュ) ・ココアパウダーを振る。

香飲家のひと言

カフェラテに栗の風味豊かなピューレ マロンがよく合います。仕上げる甘栗が、食感と香ばしさをプラス。

Mandarinade

マンダリンエード

エード

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ マンダリン(100%)	100g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%)	10g
グラニュー糖	15g
水	50g
氷	適量

Topping

オレンジスライス	1枚
----------	----

手 順

- ① シェーカーにすべての材料を入れ、シェークする。
- ② グラスに①を注ぎ、オレンジスライスを飾る。

香飲家のひと言

ピューレ マンダリンとピューレ シトロングジュンヌ、オレンジスライスといった様々なシトラスが、1つのグラスで楽しめます。



Strawberryade

ストロベリーエード

エード

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ (100%)	100g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ (100%)	5g
冷凍いちご	50g
水	50g
グラニュー糖	10g

Topping

フレッシュいちご	1個
----------	----

手 順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ② フレッシュいちごを飾る。

香飲家のひと言

ピューレに冷凍いちごを足すことで、滑らかなフローズンに仕上げます。フレッシュないちごが見た目にも可愛いアクセントに。





Marron Cream Milk Tea

マロンクリーム ミルクティ

スイーツ・ドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ マロン	50g
ミルクティー	150g
ホイップクリーム	50g

Topping

天津甘栗	1個
------	----

手 順

- ① スチームでミルクティーとピューレ マロンを温め、カップに注ぐ。
- ② ①にホイップクリームを絞り、天津甘栗を飾る。

香飲家のひと言

たっぷりのホイップにも負けない、濃厚なピューレ マロン入りミルクティーを、デザート感覚のドリンクに仕上げました。



Hot White Chocolate Strawberry

ホットホワイトチョコ ストロベリー

スイーツ・ドリンク

材 料

ホワイトチョコレートソース	100g
牛乳	200g

Topping

ホイップクリーム	50g
いちごソース	20g
ポワロン 冷凍ピューレ フレーズ (100%)	200g
グラニュー糖	100g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジヨンヌ (100%) (1)	5g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロンジヨンヌ (100%) (2)	5g
(上記はいちごソース300g分の分量／うち20g使用)	

手 順

- ① いちごソースを作る。鍋にピューレ フレーズ・グラニュー糖・ピューレ シトロンジヨンヌ (1) を入れ、中火にかけてグラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロンジヨンヌ (2) を入れて混ぜる。
- ② 鍋にすべての材料を入れ、沸騰直前まで温めたらカップに注ぐ。
- ③ ②にホイップクリームを絞り、いちごソースをかける。

香飲家のひと言

ホワイトチョコレートのホットチョコレートドリンクには、程よい酸味のストロベリーがよく合います。

Chocolate Orange

チョコレート オレンジ

スイーツ・ドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ コクテル ダグリウム オ コアントロー	
	70g
チョコレートソース	70g
水	70g
氷	適量

Topping

ホイップクリーム	70g
ココアパウダー	適量
ドライチョコレートオレンジ (半月)	1枚

手 順

- ① ピューレ コクテル ダグリウム オ コアントロー・チョコレートソース・水を入れて、軽く混ぜる。
- ② ①にホイップクリームを絞り、ココアとドライチョコレートオレンジ (半月) を飾る。

香飲家のひと言

オレンジと相性のよいチョコレートをドリンクに仕上げました。チョコレートにオレンジの爽やかさが調和します。



Bergamote Earl Grey Ice Cream Tea

ベルガモットアールグレイ
アイスクリームティー

スイーツ・ドリンク

材 料

濃いめのアイスアールグレイティー	150g
ベルガモットソース	40g
ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット (100%) (1)	200g
ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット (100%) (2)	10g
グラニュー糖	200g
(上記はベルガモットソース400g分の分量／うち40g使用)	
氷	適量

Topping

バニラアイスクリーム	1ディッシャー
紅茶パウダー	1g
レモンピール	1g

手 順

- 1 ベルガモットソースを作る。鍋にピューレ ベルガモット (1)・グラニュー糖を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。グラニュー糖が溶けたらピューレ ベルガモット (2)を入れて混ぜ、氷水にあてて冷やす。
- 2 ①をグラスに入れる。
- 3 氷をグラスの8分目まで入れ、アールグレイティーを注ぐ。
- 4 バニラアイスクリームをのせ、紅茶パウダーと削ったレモンピールを振りかける。

香飲家のひと言

アールグレイ+ピューレで、ベルガモットの香りをさらに強調しています。アイスクリームを溶かすと、ミルクティーに早変わり。





Hôtel

ホテル





Poire White

ポワールホワイト

ノンアルコールドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	30g
ノンアルコール白ワイン	100g

手 順

- ① グラスにすべての材料を入れて、混ぜ合わせる。

香飲家のひと言

ピューレ ポワールが持つ、果肉のすりおろし感が特徴のフルー
ツノンアルコールドリンク。お食事にもどうぞ。

Strawberry Wine

ストロベリーワイン

ノンアルコールドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ (100%)	20g
ノンアルコール赤ワイン	100g

Topping

フレッシュいちご	1個
----------	----

手 順

- ① グラスにすべての材料を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② フレッシュいちごを飾る。

香飲家のひと言

ノンアルコール赤ワインと、ピューレ フレーズの赤色がきれいに溶け合ったフルーツワインです。



Poire Tea

ポワールティー

ティー

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	30g
ダーズリンティー	120g

Topping

レモンスライス	1枚
---------	----

手 順

- ① カップにすべての材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ② レモンスライスを飾る。

香飲家のひと言

ダーズリンティーも、ピューレ ポワールを入れることで簡単にフルーツティーに。レモンの酸味もほどよいアクセントに。





Marron Milk Tea

マロンミルクティー

ティー

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ マロン	50g
ミルクティー	150g

Topping

ホイップクリーム	50g
----------	-----

手 順

- ① 鍋でミルクティーとピューレ マロンを温め、カップに注ぐ。
- ② ①にゆるめに立てたホイップクリームをのせる。

香飲家のひと言

濃厚なピューレ マロン入りミルクティーにゆるめのホイップクリームを入れることで、よりミルク感が強くなります。
混ぜながら、味の変化を楽しんでいただけます。



Grenade Orangeade

ザクロオレンジエード

エード

材 料

ザクロシロップ	30g
ポワロン 冷凍ピューレ ザクロ (100%)	150g
グラニュー糖	100g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ (100%) (1)	2.5g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ (100%) (2)	2.5g
(上記はザクロシロップ250g分の分量／うち30g使用)	
オレンジジュース	120g
氷	適量

手 順

- 1 ザクロシロップを作る。鍋にピューレ ザクロ・グラニュー糖・ピューレ シトロングジュンヌ(1) を入れ、中火にかけてグラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。
グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロングジュンヌ(2)を入れて混ぜる。
- 2 グラスにザクロシロップ・氷・オレンジジュースの順に静かに注ぐ。

香飲家のひと言

テキーラサンライズをイメージしたドリンク。
2層のコントラストがワイングラスに映えます。
ザクロの程よい甘酸っぱさとオレンジが溶け合う定番ドリンク。



Holdings de la Restauration

外食HD



Grenade Tea Soda

ザクロティーソーダ

ティー

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ザクロ (100%)	30g
アールグレイシロップ	30g
アールグレイティー	100g
グラニュー糖	100g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロングノンヌ (100%)	5g
(上記はアールグレイシロップ200g分の分量／うち30g使用)	
ソーダ	120g
氷	適量

Topping

冷凍ザクロ	30g
-------	-----

手 順

- 1 アールグレイシロップを作る。鍋にアールグレイティーを入れて沸騰させ、グラニュー糖を煮溶かす。グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロングノンヌを入れて混ぜる。
- 2 グラスにピューレ ザクロ・アールグレイシロップを入れて軽く混ぜ合わせ、氷・ソーダを静かに注ぐ。
- 3 冷凍ザクロを上には飾る。

香飲家のひと言

アールグレイの持つベルガモットの香りに、ピューレと冷凍フルーツ、Wのザクロをプラス。ザクロの食感も加わり、見た目も豪華なドリンクに。





Strawberry Tea

ストロベリーティー

ティー

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ (100%)	20g
アールグレイティー	120g

Topping

ドライストロベリー	3切
-----------	----

手 順

- ① カップにすべての材料を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② ドライストロベリーを入れる。

香飲家のひと言

ホットにすることで、ストロベリーの香りがより一層引き立ちます。
最後にドライストロベリーを飾りつけて、可愛らしく。



Pomme Verte Yogurt

ポムベルトヨーグルト

ノンアルコールドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ポムベルト	75g
ヨーグルト	100g
グラニュー糖	10g
水	75g
氷	適量

手 順

- ① グラスにヨーグルトを入れる。
- ② シェーカーにピューレ ポムベルト・グラニュー糖・水を入れ、シェークする。
- ③ ①に氷を入れ、その上から②を注ぐ。

香飲家のひと言

濃厚なボワロン冷凍ピューレは、水と割るだけでジュースになります。ヨーグルトで2層にし、混ぜながら楽しめるドリンクに仕上げました。

Strawberry Kir

ストロベリーキール

ノンアルコールドリンク

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ (100%)	20g
ノンアルコール白ワイン	100g

Topping

いちご (角切り)	1個分
-----------	-----

手 順

- ① グラスにすべての材料を入れて、軽く混ぜ合わせる。
- ② いちご (角切り) を入れる。

香飲家のひと言

ノンアルコール白ワインにピューレ フレーズを入れて、ストロベリーワインに。角切りのいちごで食感とフレッシュな香りをプラスしました。



Hot Apple Cider

ホット アップルサイダー

エード

材 料

ボワロン 冷凍ピューレ ポムベルト	60g
りんごジュース(クリア)	120g
クローブ	5粒
シナモンカッシャ	1g

Topping

シナモンパウダー	少々
----------	----

手 順

- 鍋にすべての材料を入れて沸騰直前まで温め、スパイスを取り出してからカップに注ぐ。
- シナモンパウダーを振る。

香飲家のひと言

NYの冬の定番ドリンクも、ピューレを使えば簡単に本格的な味わいに。ポムベルト(青リンゴ)のピューレを使うのが、きれいな色に仕上げるコツです。



ドリンク材料組み合わせ一覧表

	ドリンク名	種類	ピューレ①	ピューレ②	フルーツ・ソース
カフェ チェーン向け	ポワールティーチーズクリーム	ティー	ポワール	シトロンジョンヌ(100%)	
	ポワールクリームソーダ	ノンアルコールドリンク	ポワール	シトロンジョンヌ(100%)	ドライレモンスライス
	マロンラテ	ノンアルコールドリンク	マロン		
	マンダリンエード	エード	マンダリン(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	オレンジスライス
	ストロベリーエード	エード	フレーズ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	フレッシュいちご/冷凍いちご
	マロンクリームミルクティー	スイーツ・ドリンク	マロン		
	ホットホワイトチョコストロベリー	スイーツ・ドリンク	フレーズ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	ホワイトチョコレートソース いちごソース
	チョコレートオレンジ	スイーツ・ドリンク	コクテル ダグリウム オコアントロー		ドライチョコレートオレンジ (半月)/チョコレートソース
	ベルガモットアールグレイアイスクリームティー	スイーツ・ドリンク	ベルガモット(100%)		レモンピール/ベルガモットソース
ホテル向け	ポワールホワイト	ノンアルコールドリンク	ポワール		
	ストロベリーワイン	ノンアルコールドリンク	フレーズ(100%)		フレッシュいちご
	ポワールティー	ティー	ポワール		レモンスライス
	マロンミルクティー	ティー	マロン		
	ザクロオレンジエード	エード	ザクロ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	
外食 HD向け	ザクロティーソーダ	ティー	ザクロ(100%)	シトロンジョンヌ(100%)	アールグレイシロップ/冷凍ザクロ
	ストロベリーティー	ティー	フレーズ(100%)		ドライストロベリー
	ポムベルトヨーグルト	ノンアルコールドリンク	ポムベルト		
	ストロベリーキール	ノンアルコールドリンク	フレーズ(100%)		いちご(角切り)
	ホットアップルサイダー	エード	ポムベルト		

ジュース・乳飲料	ティー・コーヒー	炭酸・ノンアルコール飲料	シロップ・糖類	その他	ページ
	ジャスミンティー			チーズクリーム	11
		ソーダ		バニラアイスクリーム	12
牛乳(フォームドミルク)	エスプレッソ			天津甘栗/ココアパウダー	13
			グラニュー糖		14
			グラニュー糖		15
	ミルクティー			天津甘栗/ホイップクリーム	16
牛乳			グラニュー糖	ホイップクリーム	17
				ホイップクリーム/ココアパウダー	18
	アールグレイティー		グラニュー糖	バニラアイスクリーム/紅茶パウダー	19
		ノンアルコール白ワイン			21
		ノンアルコール赤ワイン			22
	ダージリンティー				23
	ミルクティー			ホイップクリーム	24
オレンジジュース			グラニュー糖		25
	アールグレイティー	ソーダ	グラニュー糖		27
	アールグレイティー				28
			グラニュー糖	ヨーグルト	29
		ノンアルコール白ワイン			30
りんごジュース(クリア)				クローブ/シナモンカッシャ/シナモンパウダー	31



本社	〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7	TEL 078-265-5988	FAX 078-265-5977
東京事業所	〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27	TEL 03-5778-2481	FAX 03-5778-2482
福岡営業所	〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23	TEL 092-474-2262	FAX 092-474-2272
札幌営業所	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F	TEL 011-261-1003	FAX 011-261-1004

香飲家



les vergers
boiron®



my-vb.com

