

新商品

# パイナップル シロップ

2025.2.2~



※規格

1kg/本

1ケース/12本



## ~ パインとココナッツのかき氷 ~

### ベースシロップ

ヨーグルトシロップ2、ココナッツミルク8の割合で配合。器の高さで1度目、山盛りに削った時に2度目をかけるとバランスが良くなります。

### パイナップルシロップ、トッピング

ゴールデンパインの果肉を丸ごと使ったシロップ。うっすらかけるとみずみずしくよりおいしく感じます。お好みでカットパインをトッピング。



## ~ ノンアルカクテル パインフィズ ~

### 材料 (1人分)

炭酸水100gに対し、シロップ75g、氷適量。  
アクセントにレモン果汁5gがおすすめです。

### 作り方

グラスに氷を入れ、シロップを静かに注ぐ。  
その後、レモン果汁と炭酸水を注ぎ入れる。  
軽くかき混ぜてからお召し上がりください。



明治三十三年創業

宮下製氷冷蔵株式会社

〒395-0812 長野県飯田市松尾代田900

☎0265-52-0123 FAX0265-24-9383