

Kiwi fruit nectar

粒々キウイネクター

粒々キウイネクター
まるで果実を搾ったかのような
とろっとした味わいが特徴です。

粒々キウイ・モヒート
モヒートスタイルのアレンジメニュー！
カクテルにもおすすめです。

粒々キウイラッシー
飲むヨーグルトやジュースとミックスし
より濃厚な味わいに。

・容量1000ml(紙パック)

・キウイシード入り

・ネクタータイプ(ストレート)



スミダ飲料株式会社

〒130-0005 東京都墨田区東駒形4-16-17

Tel.03-3624-1741 FAX.03-3626-1145

SUMIDA DRINK

Drink recipe

Mojito



カクテル

キウイ・モヒート

ミントが爽やかな、モヒートスタイルのカクテル♪

●材料

粒々キウイネクター	80cc
ラム	20cc
トニックウォーター	80cc
カットレモン・ライム	適量
ミント	適量

●作り方
氷を入れたグラスに、キウイネクター、ラム、トニックを注ぐ。カットレモン・ライム、ミント、をトッピングし完成。

Lassi



ノンアルコール ドリンク

タピオカ入り キウイラッシー

タピオカの食感が楽しめる、キウイラッシー!!

●材料

粒々キウイネクター	80cc
飲むヨーグルト	80cc
ブラックタピオカ	適量
ミント	適量

●作り方
氷を入れたグラスに、キウイネクター、飲むヨーグルトを注ぐ。ブラックタピオカ、ミントをトッピングし完成。

Cassis



カクテル

キウイ&カシス

女性におすすめの、カシスベースのカクテル♪

●材料

粒々キウイネクター	160cc
カシスコンク	20cc
(焼酎(甲類) ※)	20cc
ベリー	適量
ミント	適量

●作り方
氷を入れたグラスに、カシス、焼酎、キウイネクターを注ぐ。ベリー、ミントをトッピングし完成。(※を加えなければノンアルコールドリンクメニューに)

Kiwi bowl



デザート

キウイボウル

ヨーグルトにミックスし、朝食やデザートにおすすめです。

●材料

粒々キウイネクター	50cc
ヨーグルト	100cc
グラノーラ	適量
キウイ果肉	適量
ベリー	適量

●作り方
器にキウイネクターを注ぎ、ヨーグルト、グラノーラ、キウイ、ベリー、ミントをトッピングし完成。

Grapefruit



カクテル

グレフル・キウイ

キウイネクターに生グレープフルーツを搾った、フレッシュなカクテルです。

●材料

粒々キウイネクター	50cc
生搾りグレープフルーツ $\frac{1}{2}$ 個	
焼酎(甲類)	20cc
ミント	適量

●作り方
氷を入れたグラスに、キウイネクター、焼酎、搾ったグレープフルーツを注ぐ。ミントをトッピングし完成。

Shaved ice



デザート

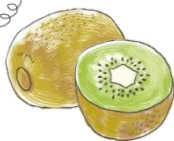
かき氷フレッシュキウイ甘みを加え、かき氷用シロップに。

●材料

粒々キウイネクター	50cc
氷	200g
ガムシロップ	25cc
キウイ果肉	適量

●作り方
器に氷を削り、キウイをトッピングする。キウイネクター、ガムシロップを回しかけ完成。

美容効果のある
フルーツ



キウイフルーツ

キウイはビタミンCを豊富に含んでおり、ダイエットにおすすめのフルーツです。また、便秘解消、美肌効果、そして活性炭素の働きを抑える抗酸化作用もあるので、体の老化を抑える効果もありますといわれています。

Kiwi fruit