

Berry Up! Recipe

～Berry Up! レシピ集～



ストロベリー ～STRAWBERRY～

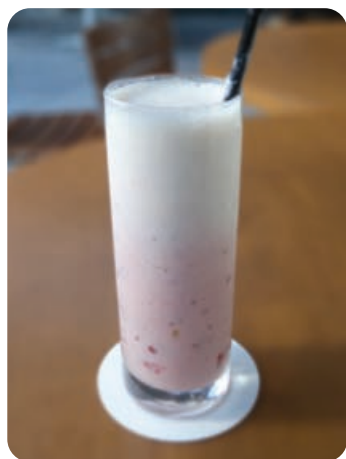


REAL FRUIT

FRESH TASTE

REAL EASY

本物のフルーツ。 | フレッシュな味わい。 | とても簡単。



← ストロベリー ミルクシェイク

COLD

HOT

○材料

ベリーアップ!.....30g
牛乳.....150ml
氷.....120g

○オペレーション

- 1 シェイカーにBU!を30g (1フィンガー分)入れる。
- 2 牛乳をシェイカーに入れてシェイクする。
(ホットの場合は、BU!とミルクをスチーミングピッチャーに入れて加熱する。電子レンジでも可。)
- 3 ストローと共にセッティングする。
(ホットの場合は不要。)



← ストロベリー アイ스티ー

COLD

○材料

ベリーアップ!.....30g
アイ스티ー.....150ml
ミントリーフ.....適量
氷.....120g

○オペレーション

- 1 カップにBU!を30g (1フィンガー分)入れる。
- 2 アイ스티ーをカップに入れてステアーする。
- 3 ミントリーフをトッピングする。
- 4 ストローと共にセッティングする。



← ストロベリー ライムソーダ

COLD

○材料

ベリーアップ!.....30g
ソーダ水.....150ml
カットライム.....3つ
ミントリーフ.....適量
氷.....120g

○オペレーション

- 1 カップにBU!を30g (1フィンガー分)入れる。
- 2 ソーダ水を入れる。
- 3 ライムを絞ってステアーする。
- 4 ミントリーフをトッピングする。
- 5 ストローと共にセッティングする。

*写真はイメージです。





← ストロベリー レモネード

COLD

HOT

○材料

ベリーアップ!.....30g
 レモネード.....180ml
 レモンスライス.....1枚
 氷.....120g

○オペレーション

- 1 カップにBU!を30g (1フィンガー分)入れる。
- 2 氷を入れ、レモネードを入れる。
(ホットの場合は、氷を除く全ての食材をスチーミングピッチャーに入れて加熱する。電子レンジでも可。)
- 3 レモンスライスを入れる。
- 4 ストローと共にセッティングする。
(ホットの場合は不要。)



← ストロベリー アップルサイダー

HOT

○材料

ベリーアップ!.....30g
 りんごジュース.....180ml
 すりおろしショウガ.....10g
 ショウガに代えてシナモンでもOK
適量

○オペレーション

- 1 スチーミングピッチャーに食材を入れて加熱する。
(電子レンジでも可。)
- 2 カップに注ぎ入れる。



← ストロベリー モヒート

カクテル

○材料

ベリーアップ!.....30g
 ホホワイトラム.....30ml
 ソーダ水.....90ml
 ライム.....1/2個
 ミントリーフ.....10枚
 氷.....120g

○オペレーション

- 1 ライムとミントをグラスに入れてペストルでつぶす。
- 2 グラスにBU!を30g (1フィンガー分)入れる。
- 3 他の食材をグラスに入れてステアーする。
- 4 ストローと共にセッティングする。



← ストロベリー ヨーグルトシリアル

デザート

○材料

ベリーアップ!.....50g
 ヨーグルト.....120g
 シリアル.....25g
 ミントリーフ.....適量

○オペレーション

- 1 カップにシリアルを入れる。
- 2 ヨーグルトとBU!を交互に入れる。
- 3 ミントリーフをトッピングする。
- 4 スプーンと共にセッティングする。

*写真はイメージです。

The Perception

MARUKA CORPORATION

輸入者・販売者 ■マルカ商事 株式会社

www.maruka-grp.co.jp

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-1-8 TEL. 03-5733-6511 FAX. 03-5733-2771