



DAVINCI フレーバーシロップ
DAVINCI グルメソース
によるアレンジメニュー





【アレンジコーヒー】

近年の日本において、アメリカ・シアトルを発祥とする、スペシャルティコーヒー（高品質のコーヒー豆を使用したクオリティーの高いコーヒー）を提供するカフェが大人気です。

それらのカフェに共通するのが、エスプレッソをベースとしたカフェラテやカプチーノといったドリンクにフレーバーシロップを入れる飲み方であり、そのクオリティーに裏付けられた新しい味覚が、ブームを超えて広い世代に認知され定着しております。

近年のカフェにおいて、ヘーゼルナッツシロップやキャラメルシロップ、チョコレートソース等を使用したフレーバーカフェラテ、カフェモカといったアレンジコーヒーは、欠かせないメニューとなっています。



【ダ・ヴィンチ フレーバーシロップ】

元来、フレーバーシロップはカクテルやスムージー、グラニータといったコールドドリンクの材料として欧米を中心に広く使用されてきました。日本でもかき氷に入れるシロップはおなじみだと思います。

ダ・ヴィンチ フレーバーシロップは、世界ではじめて**コーヒーに入れたときに最もおいしいシロップ**をコンセプトとしてシアトルで開発されました。明確なコンセプトの元に作られたその品質と風味は、コーヒーの味について最も厳しいとされるカフェの本場シアトルで高く評価されて高いシェアを誇っております。現在では世界中に輸出され、世界的なコーヒーブームの中でシェアを拡げております。



【特徴】

ダ・ヴィンチ フレーバーシロップは糖分として高品質な Cane Sugar（蔗糖）を使用しております。アメリカ産の上質なサトウキビを由来とするその甘味においても、ワンランク上の上品なものに仕上がっております。

日本では、ダ・ヴィンチ社の数百種のフレーバープロファイルから厳選した、約30種類前後のフレーバーを取り揃えております。

多くのフレーバーの中からお店のコンセプトや季節に合わせたフレーバーをセレクトして、様々なメニューを、とても簡単にアレンジすることが可能です。





【製品群】

■フレーバーシロップ・・・多彩なコーヒーアレンジが可能。

クラシックシリーズ	29種類	のフレーバー	(750ml ボトル)
	4種類	のフレーバー	(187ml ボトル)
オールナチュラルシリーズ	5種類	のフレーバー	(700ml ボトル)



■グルメソース・・・ドリンクに濃厚なコクと風味を加えます。

チョコレートソース	(2.5kg ボトル)
キャラメルソース	(2.5kg ボトル)
ホワイトチョコレートソース	(2.5kg ボトル)



■濃縮チャイティー・・・インドの伝統的なチャイティーを飲みやすくアレンジしました。濃縮した紅茶にハチミツと、5種類のスパイスをバランスよくブレンドしています。ミルクに適量のシロップを加えるだけのイージーオペレーションで人気定番メニューが完成します。(750ml ボトル)



シロップ用ポンプ	・・・	750ml ボトル用	1push = 約 7.5cc
ソース用ポンプ	・・・	2.5kg グルメソース用	1push = 約 7.5cc (30cc に変更可)



◇ ◆ ◇ ◆ 基本レシピ ◆ ◆ ◆ ◆

フレーバーシロップやソースの量はコーヒー等のバランスによって調整して下さい。



FLAVOR LATTE フレーバー・ラテ

- ・ ダヴィンチ・フレーバーシロップ … 1/2oz (約 15cc)
- ・ エスプレッソ …………… 1oz (約 30cc)
- ・ スチームドミルク …………… 5oz (約 150cc)

☆ 使用するシロップによって季節をイメージしたメニュー作りにご活用いただけます



FLAVOR MOCHA フレーバー・モカ

- ・ ダヴィンチ・フレーバーシロップ … 1/2oz (約 15cc)
- ・ ダヴィンチ・チョコレートソース …………… 1/2oz (約 15cc)
(キャラメル・ホワイトチョコレートソースでも可)
- ・ エスプレッソ …………… 1oz (約 30cc)
- ・ スチームドミルク …………… 5oz (約 150cc)
- ・ 生クリームを加えることも可

☆ シロップを生クリームの上からかけると、香りがより引き立ちます



ITALIAN SODA イタリアン・ソーダ

- ・ ダヴィンチ・フレーバーシロップ … 1oz (約 30cc)
- ・ ソーダ水 …………… 6oz (約 180cc)
- ・ 氷
- ・ 生クリームを加えることも可

☆ 鮮やかな色合いが見た目にもさわやかなメニューです

☆ ソーダの他、コーラ等に入れても風味と香りを楽しめます



Da Vinci Flavor Syrups

品名	ご説明
1 ヘーゼルナッツ	ヨーロッパで人気の高いヘーゼルナッツは、独特の快い香りがコーヒーやチョコレートとの相性の良いフレーバーです。
2 キャラメル	ほのかに甘いキャラメルの香りを再現しました。年齢、性別を問わず人気の、ダヴィンチNo.1のフレーバーです。
3 バニラ	天然のバニラビーンズより抽出した香りを使っています。より自然なバニラの風味をお楽しみ下さい。
4 アイリッシュクリーム	アイリッシュウイスキーにクリームをあわせたカクテルをイメージした、リッチな大人の香り。
5 ストロベリー	鮮やかな色と、イチゴの甘酸っぱい香りが女性に人気のフレーバーです。 フルーツ系の中でもNo.1の人気。
6 ラズベリー	特有の甘酸っぱい風味のラズベリーシロップは、スムージー、イタリアンソーダなどにも最適のフレーバーです。
7 ブルーベリー	春から初夏にかけて実るブルーベリーは人気のフルーツのひとつです。アイスクリームやヨーグルトと合わせても良いでしょう。
8 ピーチ	少し酸味のある黄桃のフレーバーです。 濃厚なピーチの甘みが楽しめる紅茶やソーダでのレシピがおすすめ。
9 バナナ	バナナの香りがはじけるフレーバー。チョコレートと合わせるなど、コーヒーとの相性もよいフレーバーです。
10 マンゴー	トロピカルフルーツの代表格、マンゴーのフレーバーです。くせのない爽やかな甘さが好評です。
11 パッションフルーツ	上品な香りと甘酸っぱい味覚が魅力のパッションフルーツのフレーバーです。
12 パイナップル	パイナップルの酸味と香りは夏向けのレシピにぴったりのフレーバーです。
13 ココナッツ	クリーミーで、何に入れても邪魔にならないココナッツのフレーバーです。
14 シナモン	定番のフレーバーのひとつであるシナモンはあらゆるドリンクに抜群の相性をもっています。
15 クレム・ド・ミント	さわやかなミントのフレーバーを無色透明に仕上げました。
16 キウイ	鮮やかな緑色が、コーヒー以外にもソーダやジュースなど、様々なドリンクに色と香りを添えます。
17 オレンジ	誰もが大好きな甘い柑橘系のフレーバーです。リキュールの替わりとしてもお使い頂けます。
18 アップル	赤いリンゴのフレッシュでさわやかな酸味を表現しました。
19 ブラックチェリー	アメリカではとてもメジャーなフルーツのブラックチェリーは濃厚で芳醇な香りと適度な酸味が特徴です。
20 チョコレート	本物のセミスweetチョコレートを使用し、チョコレートの上品な甘さと香りを表現したフレーバーです。
21 ホワイトチョコレート	ホワイトチョコレートのクリーミーで濃厚なテイストをフレーバーシロップにしました。
22 ティラミス	イタリアの人気デザートティラミスの香りです。マスカルポーネのほんのりした酸味が特徴です。
23 コーヒー	コーヒーの香りのシロップは、ノンアルコールリキュールとして使ってカクテル風アレンジに。
24 アーモンド	ローストしていない生のアーモンドは、杏仁豆腐のような独特の香りが特徴。カクテルにもお勧めのフレーバーです。
25 アーモンドNo. 2	カリッと香ばしくローストしたアーモンドの香り。コーヒーはもちろん、チョコレートとも相性抜群！日本限定商品です。
26 マカデミアナッツ	ハワイのお土産として日本でも一般的なナッツです。南国の雰囲気を作るフレーバーとしてお使いいただける事でしょう。
37 ジンジャーブレッド	アメリカでクリスマスに食べるお菓子をフレーバーにしました。スパイシーで個性的なレシピができるアイテムです。
28 マロングラッセ	フランス菓子として有名なマロングラッセをフレーバーにしました。まろやかな甘さと香ばしい香りをお楽しみ頂けます。
29 メープル	カナダの誇るカエデの樹液、メープルシロップをフレーバーシロップとして再現しました。



Da Vinci Gourmet Sauce

品名	ご説明
1 チョコレートソース	適度な甘味で仕上げたドリンクの為のチョコレートソースです。アイスドリンクにもサッと溶けやすいタイプです。
2 キャラメルソース	コクとうまみのある濃厚なキャラメルソースです。ドリンクにとかしこむのはもちろん、トッピングとしても人気です。
3 ホワイトチョコレートソース	ミルクのリッチな香りがいつものドリンクをワンランクアップさせる、ホワイトチョコレートのソースです。トッピングにもおすすめ。



Da Vinci Tea Concentrate

品名	ご説明
1 濃縮チャイティー	チャイは、スパイス配合の紅茶にたっぷりミルクを入れたインド式ミルクティです。ミルクを加えるだけでできる簡単濃縮タイプ。