

2023年冬号

Seasonal Recipe

Presented by 三田飲料

Annin

杏仁



無限の可能性を秘めた「Up to YOU」シリーズ！
アーモンドミルクがアクセントの杏仁はドリンクや
デザートとしても使用できる万能なアイテムです。

お酒

～杏仁オレンジカクテル～

★杏仁	30ml
焼酎	30ml
オレンジジュース	60ml
炭酸水	60ml(好み)

杏仁とオレンジをあわせた
さっぱりとした味わいの
カクテル。



～いちご杏仁みるく～

★杏仁	20ml
★カクテルミック ストロベリー 牛乳	10ml 120ml

杏仁とストロベリーの
やさしい甘さが
口いっぱい広がります。



～ぽんかん杏仁みるくぷりん～

★杏仁	30ml
牛乳	150ml
ゼラチン	3g
★三田乃郷 宮崎ぽんかん	10ml

なめらかな杏仁みるくぷりに
酸味のある「ぽんかん」をかけることで
アクセントになります！



三田飲料株式会社 開発営業部
東京都渋谷区渋谷2-12-6
tel:03-3400-1239
fax:03-3400-1260

「Up to YOUシリーズ」

- ・みたらし
- ・塩ずんだ
- ・ティラミス
- ・すいか (夏季限定)

Sunfield

