



この果実の誘惑からもう逃げられない。

つくれる
1

果肉たっぷり! 贅沢&大人のメロンソーダ メロンクリームソーダ

「おろしりんご メロンブレンド」とアルコールを炭酸で割り、アイスをのせればできあがり。ノンアルコールにすれば、モクテルにもぴったりです。

配合(1杯分)

メロンブレンド 80g : 焼酎 50ml : 炭酸(加糖) 100ml + アイ



つくれる! Special Drink & Sweets!

まだまだあります!
絶品フルーツレシピ



つくれる
2

可愛い&おいしい! 流行りの瓶入りケーキ フルーツ・ティラミス

マスカルポーネ・クリームとスポンジ、デルモンテ「おろしシリーズ」を交互に重ねれば、断面もきれいなティラミスのできあがり!

配合(10食分)

おろしシリーズ 300g : スポンジケーキ 200g : マスカルポーネ・クリーム 400g



**おろしりんご
メロンブレンド**
500g スタンディングパウチ
甘くジューシーな赤い
果肉のメロンを中心に
使用し、おろしりんごの
食感をプラス。



贅沢な果肉感で単価アップへ!

おろしりんご
1kg スタンディングパウチ
国産りんご100%!
旬に収穫したような
新鮮みのある味わい。

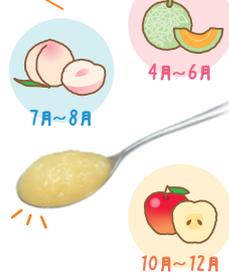


おろし白桃
500g スタンディングパウチ
風味豊かな国産の白桃
と食感の良いこだわりの
白桃を贅沢にブレンド。

Point 1

季節の果実を
手軽にプラス!

旬メニュー
づくりに
ぴったり!



Point 2

鮮やかな色合いで
メニューが映える!



※盛り付け10分後の変色の比較

Point 3

ミキサー不要!
スムージーも簡単



Point 4

砂糖を使わない
果実の自然な甘み

