

ノナルコール



ストロベリー×バルサミコ

【レシピ】

・CROP'S ポーション ストロベリーピューレ 4粒

- ・ソーダ水 60ML
- ・グレープフルーツジュース 60ML
- ・シロップ 小さじ1
- ・レモンまたはライム ● 小さじ1
- ・バルサミコクリーム ● 小さじ1/2~1

●バルサミコクリーム（市販品）

- ・バルサミコ酢をクリーム状にした調味料のこと

●レモンまたはライム

- ・果汁などの既製品で対応可

作り方

全ての材料をブレンダーまたはミキサーでまぜあわせる。

【商品紹介】

CROP'S ポーション ストロベリーピューレ1KG

セフガセフガナ種を使用したピューレを粒状に成形し急速冷凍をしました。氷結晶が小さくアイスクリームのような滑らかな食感で、香り豊かなピューレです。（1粒約10G）



ストロベリー アチャート

レシピ提供：LOW NON BAR（東京）



世界のすぐれた食品・食材をお届けする
サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <http://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT.TRADING



ノナルコール



ストロベリー×ハイビスカスティー

【レシピ】

- ・ CROP'S ポーション ストロベリーピューレ 4粒
- ・ ハイビスカスティー ● 60ML
- ・ レモン ● 小さじ1
- ・ カリブ 小さじ1
- ・ ピンクペッパー 10粒

● ハイビスカスティー

- ・ 茶葉から抽出したものを使用
- ・ 代わりに、ルイボスティーもしくはウーロン茶にしてもOK

● レモン

- ・ 果汁などの既製品で対応可

● カリブ

- ・ フランス生まれの100%サトウキビ天然糖液
(販売者：ドーバー洋酒貿易株式会社)

作り方

全ての材料をブレンダーまたはミキサーでまぜあわせる。

【商品紹介】

CROP'S ポーション ストロベリーピューレ1KG
セツガセツガナ種を使用したピューレを粒状に成形し急速冷凍をしました。氷結晶が小さくアイスクリームのような滑らかな食感で、香り豊かなピューレです。(1粒約10G)



アイランド ドロップ

レシピ提供：LOW NON BAR (東京)



世界のすぐれた食品・食材をお届けする
サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <http://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT.TRADING



ノンアルコール



ストロベリー×フローズン

【レシピ】

- ・CROP'S ポーション ストロベリーピュール 4粒
- ・ICE BOX 約40g（お好み）
- ・グレープフルーツジュース 30ML
- ・ライム 小さじ1
- ・シロップ 小さじ1〜2

お好みで、NEMAジフスタANDARDを15ML加えると、ポーション ストロベリーの味と香りを損なうことなく、ポタニカルな香りを楽しめます。

●NEMAジフスタANDARD:

無農薬で栽培された2種類のバラとジュニパーベリー、ラベンダー、スパイス、八ヶ岳山麓の源流の湧き水を原料に造られた日本初のノンアルコールジフ。アルコール成分を全く含まず、無添加、保存料ゼロで造られています。

作り方

全ての材料をブレンダーまたはミキサーでませあわせる。

【商品紹介】

CROP'S ポーション ストロベリーピュール1KG
セフガセフガナ種を使用したピュールを粒状に成形し急速冷凍をしました。氷結晶が小さくアイスクリームのような滑らかな食感で、香り豊かなピュールです。（1粒約10G）



ストロベリー BOX

レシピ提供：LOW NON BAR（東京）



世界のすぐれた食品・食材をお届けする
サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <http://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT.TRADING

ノンアルコール



フラフボワーズ×ジャスミン

【レシピ】

・CROP'S ポーション フラフボワーズピューレ 4粒

- ・ジャスミン茶 ● 60ML
- ・クリアトマト ● 20ML
- ・シロップ 小さじ1
- ・レモン ● 小さじ1

●ジャスミン茶

- ・既製品のお茶を使用する場合は60ML
- ・茶葉から抽出する場合は45ML

●クリアトマトの作り方

- 1.ヘタをとったトマトをミキサーにかける。
- 2.ボウルなどに布をかぶせ輪ゴム等で固定し、1のトマトを入れてゆっくり濾す
(布の代わりにコーヒーフィルターでも可)

●レモン

- ・果汁などの既製品で対応可

作り方

全ての材料をブレンダーまたはミキサーでまぜあわせる。

【商品紹介】

CROP'S ポーション フラフボワーズピューレ1KG

ウイラメット種を使用したピューレを粒状に成形し急速冷凍をしました。氷結晶が小さくアイスクリームのような滑らかな食感で、香り豊かなピューレです。(1粒約10G)



GRASSE

(グ ラ ー ス)

レシピ提供：LOW NON BAR (東京)



世界のすぐれた食品・食材をお届けする
サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <http://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT.TRADING



フランボワーズ×ピスタチオ

フランボワーズとピスタチオのマリアージュ。
ほのかに感じる生姜がアクセントの飲むデザート

【レシピ】

・CROP'S ポーション フランボワーズピューレ 5粒

- | | |
|------------|------|
| ・牛乳 | 45ML |
| ・レモン | 小さじ1 |
| ・シロップ | 小さじ1 |
| ・生姜の搾り汁 ● | 小さじ2 |
| ・ピスタチオクリーム | 小さじ1 |
| ・抹茶（仕上げ） | 適量 |

●レモン

- ・果汁などの既製品で対応可

●生姜の搾り汁

- ・すり下ろした後に、布で絞る
- ・生姜シロップで代用可。お好みでシロップやレモンの配合を調整する。

作り方

全ての材料をブレンダーまたはミキサーで混ぜ合わせる。

【商品紹介】

CROP'S ポーション フランボワーズピューレ1KG

ウィラメット種を使用したピューレを粒状に成形し急速冷凍をしました。氷結晶が小さくアイスクリームのような滑らかな食感で、香り豊かなピューレです。（1粒約10G）



アフタヌーン デザート

レシピ提供：LOW NON BAR（東京）



世界のすぐれた食品・食材をお届けする
サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <http://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT.TRADING

