

旅するコーヒーモクテルセット「サマーパーティー」

パーティー
開放的な気分になれるレシピ

カフェ・ローズ

まるで香水のような華やかな香りを楽しめる一杯。



材料(1杯分)

- ・UCC DRIP POD モカ&キリマンジャロ 70ml
- ・MONIN ローズ・シロップ 5ml ・アップルジュース 70ml
- ・エディブルフラワー 1個

<作り方>

- ① 氷を入れたグラスにコーヒーを注ぎ入れる。(Strong モード × 湯量I)
 - ② MONINローズ・シロップ、アップルジュースを入れる。
 - ③ スプーンで混ぜる。
 - ④ お好みでエディブルフラワーをトッピングする。
- カクテルとして楽しむときは、カルヴァドスなどのブランデーがおすすめ。

Enzymatic スパークリング

美酢(ミチヨ)のフレーバーと酸をコーヒーに溶け込ませることでコーヒーの風味を引き立たせた爽やかな一杯に仕上げました。



材料(1杯分)

- ・UCC DRIP POD マンデリン&ブラジル 70ml (氷を入れたグラスにStrong モード × 湯量Iで抽出)
- ・MONIN ローズ・シロップ 20ml ・炭酸水 50ml
- ・美酢(マスカットがおすすめ) 15ml ・エディブルフラワー 1個

<作り方>

- ① グラスに氷を入れ、美酢、MONINローズ・シロップの順に注ぐ。
 - ② 氷にあてないように、炭酸水を注ぐ。スプーンで軽く底から混ぜる。
 - ③ 冷やしたコーヒーをゆっくり注ぎ入れる。
 - ④ お好みでエディブルフラワーをトッピングする。
- 美酢は、100%果実発酵酢から作られた果実の美味しさが楽しめるお酢。どのフレーバーでもOK。カクテルとして楽しむときは、発泡系の日本酒などがおすすめ。

冷涼 アイリッシュ風コーヒー

生クリームで蓋をしたローズが爽やかに香る。見た目と飲んだ時のギャップを演出。



材料(1杯分)

- ・UCC DRIP POD 有機栽培コロンビア 70ml (氷を入れたグラスにStrong モード × 湯量Iで抽出)
- ・MONIN ローズ・シロップ 15ml ・生クリーム 40ml

<作り方>

- ① ミキシンググラスに氷を入れ、冷やしたコーヒー、MONINローズ・シロップを注ぐ。
 - ② スプーンで軽くなじませ、冷やす。
 - ③ グラスに②のコーヒーを注ぐ。
 - ④ ミルクフォーマーで生クリームを6分立てくらいまで泡立てる。(ミルクフォーマーは100円均一のものでOK)
 - ⑤ 生クリームをゆっくり注ぎ入れる。(茶こしなどでこすとよりクリーミーに)
- カクテルとして楽しむときは、ウィスキーがおすすめ。

リラックス

のんびりとリラックス
したいときのレシピ

旅するコーヒーモクテルセット「サニーガーデン」

キャラメルオレンジ

オレンジを入れ漬すことで、爽やかに。飲み口は軽く、最後にのこる大人のほろ苦さ。



材料 (1杯分)

- ・UCC DRIP POD モカ&キリマンジャロ 70ml
- ・MONIN キャラメル・シロップ 20ml
- ・オレンジスライス 1切れ ・オレンジピール 3枚
- ・ミントの葉 1房

<作り方>

- ① グラスにMONINキャラメル・シロップ、オレンジスライスを入れ漬し馴染ませる。
- ② 氷を入れたグラスにコーヒーを注ぎ入れる。(Strongモード×湯量1)
- ③ お好みでオレンジピール、ミントの葉をトッピングする。
カクテルとして楽しむときは、ウイスキーがオススメ。



ブラックキャラメル

夏の暑さに負けないようジンジャーエールを使用、爽やかなスパークリングテイスト。暑い日にテラスでのんびりしたい一杯。



材料 (1杯分)

- ・UCC DRIP POD マンデリン&ブラジル 70ml (氷を入れたグラスにStrongモード×湯量1で抽出) ・MONIN キャラメル・シロップ 15ml
- ・ジンジャーエール 70ml ・ローズマリー 1房

<作り方>

- ① グラスにMONINキャラメル・シロップを注ぐ。
- ② ジンジャーエールを注ぎ、炭酸が抜けないようそっとかき混ぜる。
- ③ 冷やしたコーヒーを静かに注ぎ入れる。
- ④ ローズマリーを添える。(ガスコンロなどで少しあぶると、香りが引き立ちます)
カクテルとして楽しむときは、ジン/ブランデーがおすすめ。



キャラメル・カフェオレ

コーヒー・ミルク・シロップの3層が美しいドリンク。ホイップやキャラメルソースでパフェのように楽しむもよし、ウイスキーで大人に楽しむもよし。



材料 (1杯分)

- ・UCC DRIP POD カフェインレスコーヒー 70ml
- ・MONIN キャラメル・シロップ 15ml
- ・牛乳 70ml ・ホイップクリーム 適量 ・キャラメルソース 適量

<作り方>

- ① グラスにMONINキャラメル・シロップを注ぐ。
- ② 氷を入れ、牛乳を注ぐ。
- ③ コーヒーを注ぎ入れる。(Strongモード×湯量1)
- ④ お好みでホイップクリーム、キャラメルソースをトッピングする。
カクテルとして楽しむときは、ウイスキーがおすすめ。



非日常

旅をしているような
非日常感を楽しめるレシピ

旅するコーヒーモクテルセット「サンセットビーチ」

カフェ・ド・コラーダ

ココナッツの香りと、コーヒーの甘み・コクで、パンケーキを食べているようなリッチ感。パイナップルで後味スッキリみずみずしい。



材料(1杯分)

- UCC DRIP POD グアテマラ&コロンビア 70ml
- MONIN ココナッツ・シロップ 15ml
- カットパイナップル(缶詰やコンビニのカットパイナップルでOK) 2切れ
- ミントの葉 1房 ・カットパイナップル(トッピング用) 1切れ

<作り方>

- ① グラスにMONINココナッツ・シロップ、カットパイナップルを入れ潰し馴染ませる。
 - ② 氷を入れたグラスにコーヒーを注ぎ入れる。(Strongモード×湯量1)
 - ③ お好みでカットパイナップル、ミントの葉をトッピングする。
- カクテルとして楽しむときは、ラムがおすすめ。

エキゾチック・カフェソーダー

スパイスとココナッツの香りで、エキゾチックなアジアの雰囲気を感じる。旅する気分を味わえる一杯。



材料(1杯分)

- UCC DRIP POD マンデリン&ブラジル 70ml
- MONIN ココナッツ・シロップ 15ml ・コーラ 70ml
- クローブ 3粒 ・シナモンスティック 1本

<作り方>

- ① 氷を入れたグラスにコーヒーを注ぎ入れる。(Strongモード×湯量1)
 - ② MONINココナッツ・シロップを注ぐ。
 - ③ スプーンで混ぜる。
 - ④ 氷にあてないようにコーラを注ぐ。
 - ⑤ お好みでクローブ、シナモンスティックをトッピングする。
- カクテルとして楽しむときは、ジンがおすすめ。

大人のピニャコラーダ

大人向けのデザート感覚で楽しめる一杯。ラムなどをかけ、よりバカンスっぽく。



材料(1杯分)

- UCC DRIP POD モカ&キリマンジャロ 20ml (氷を入れたグラスにStrongモード×湯量1で抽出) ・MONIN ココナッツ・シロップ 15ml
- カットパイナップル(缶詰やコンビニのカットパイナップルでOK) 3切れ
- ココナッツパウダー 3g(生クリーム5gでも代用可) ・ブロック氷 40g
- カットパイナップル(トッピング用) 1個 ・ローズマリー 1房

<作り方>

- ① ミキサー容器に、冷やしたコーヒー、MONINココナッツ・シロップ、カットパイナップル、ココナッツパウダー、氷を入れる。
 - ② 氷が砕けるまでミキサーにかける。
 - ③ グラスに注ぐ。
 - ④ お好みでカットパイナップル、あぶったローズマリーをトッピングする。
- カクテルとして楽しむときは、ラムがおすすめ。