



フランスの老舗プレミアムシロップブランド モナン社より  
イタリア定番カクテルをイメージした業務用ノンアルコールシロップ新発売！

日仏貿易株式会社（本社：東京都千代田区 / 代表取締役社長ギョーム・カレー）では、フランスのトップシロップブランド モナンより、北イタリア発祥といわれるカクテル、“スプリッツ”をイメージして作られた「モナン オレンジスプリッツ・シロップ 700ml」を2018年9月3日より発売致します。



<スプリッツとは>

北イタリア発祥といわれる、イタリア定番の食前酒カクテル。

イタリアでは「アペリティーボ」と呼ばれる食前酒の習慣があり、そのなかで良く飲まれています。

シンプルなレシピで、白ワインに炭酸水を加え、オレンジリキュール、もしくはハーブリキュールを加えて作ります。

<新商品情報>



■モナン オレンジスプリッツ・シロップ 700ml

-みずみずしいオレンジの甘酸っぱさに、オレンジピールの心地よい苦味のアフターテイストのシロップ。

酸味、甘味、苦味のバランスがよく、幅広いドリンクのアレンジにお使いいただけます。

-オススメの使い方：カクテル、ノンアルコールカクテル、ヨーロッパで人気のエスプレッソトニックのアレンジなど

-原産国：マレーシア 容量：700ml 価格：オープン

<当リリースや画像等に関するお問い合わせ先>

日仏貿易株式会社 プロダクト&マーケティング課 担当：三橋 恵子（みつはし けいこ）

TEL：03-5510-2664 Fax 03-5510-0131 mailto:[keiko.mitsuhashi@nbkk.co.jp](mailto:keiko.mitsuhashi@nbkk.co.jp)

本社住所：〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス

<お客様及び読者からのお問い合わせ先>

日仏貿易株式会社 フリーダイヤル 0120-003-092 <http://www.nbkk.co.jp/>

**日仏貿易 会社概要**

日仏貿易株式会社 ホームページ：[www.nbkk.co.jp](http://www.nbkk.co.jp)

設立：1954年5月31日

代表取締役社長：ギヨーム・カレー

本社：本社：東京都千代田区霞が関3-6-7

事業内容：食品、飲料等の輸入販売

取扱いブランド：モナン、アルチェネロ、マテルネ等

日仏貿易株式会社は、フランスのデニスグループ（旧ドニ・フレールグループ）の100%出資により、日本法人として設立された総合商社です。

高品質かつ斬新な食材及び飲料ブランドを、各メーカーと連携し、日本市場において拡大することを目指し、単にお客様へ商品を送り届けるだけでなく、商品の持っている文化と伝統をも伝えつづけていきたいと願っています。

**◆添付資料◆**

<モナンとは>

1912年、フランスの中心に位置する美しい古都ブルジュで生まれた MONIN（モナン）は、家族的経営ながら品質・販売高ともにフランスを代表するブランドです。1930年代から輸出を始め、ヨーロッパにおいて新たなカクテルブームをもたらし、その後アメリカにおいてもフレーバーコーヒーブームを巻き起こしました。この成功の秘訣は、モナン親子3代に渡る商品を生み出す際に蓄積してきた長く豊富な経験と時代をリードする新しい発想、そして何よりも最高の品質へのこだわりにあると言えるでしょう。

今日ではフランスにとどまらずアメリカ、マレーシアに支社・工場、UAEには支社を置き、全世界にその生み出す素晴らしい商品と豊富な情報を安定的に、且つ迅速に供給する体制を整え、名実共に世界150ヶ国以上のプロフェッショナルから愛される国際的なブランドとして認められています。

※日本での取扱商品は、マレーシア産となります。

<新商品を使ったオススメのレシピ>

◆オリエンタルオレンジスプリッツソーダ

<材料>

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・モナン キンモクセイ・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml



(作り方)

グラスに氷とシロップをいれ、ソーダを注ぐ。

◆ビターオレンジエスプレッソトニック

<材料>

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 15ml
- ・エスプレッソ 30ml
- ・トニックウォーター 120ml



(作り方)

カップに氷とシロップをいれ、トニックウォーターを注いだあとに氷にあてるようにしてエスプレッソを注ぐ。

◆フローラルオレンジスプリッツ

アルコール

<材料>

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・モナン エルダーフラワー・シロップ 10ml
- ・スパークリングワイン 160ml



(作り方)

グラスにシロップをいれ、冷した白ワイン、ソーダを注ぐ。

◆ボタニカルホットティー

<材料>

- ・モナン オレンジスプリッツ・シロップ 10ml
- ・モナン サングリア・シロップ 10ml
- ・紅茶（ホット） 160ml



(作り方)

カップにシロップを入れ、紅茶を注ぐ。