

## 【ニュー・スタンダード・ドリンク 102】 目次

### BASIC RECIPES

- 1 フルーツビネガー
- 2 スムージー
- 3 ジンジャーシロップ
- 4 ハーブティー&ハーブシロップ
- 5 クリーム&ミルク
- 6 エスプレッソ
- 7 濃縮紅茶
- 8 煮出しほうじ茶
- 9 ネルドリップのアイスコーヒー
- 10 中国茶&抹茶のシロップ

### 1 REFRESHMENT

スパークリングドリンク  
ノンアルコールカクテル  
ビネガードリンク

- 001 レモネード
- 002 ベリーとローズゼラニウムのソーダ
- 003 葡萄とミントのソーダ
- 004 シトロン・プレッセ
- 005 ヴァージン モヒート
- 006 枇杷のコンポートのソーダ
- 007 カシス&ライムのトニックソーダ
- 008 ティーソーダ
- 009 ライムミントジュレップ
- 010 ハニーベリージュレップ
- 011 麗しのバラソーダ
- 012 マリオン
- 013 洋梨とキウイのビネガーサイダー

- 014 オレンジとまと・テキーラサンライ酢
- 015 ミックスベリーのビネガーサイダー
- 016 バナナとカルダモンのビネガーラテ
- 017 オレンジとトマトのビネガーラテ
- 018 玄米黒酢ドリンク

## 2 FRUITS & VEGETABLES

フルーツや野菜のジュース&スムージー

- 019 アボカドジュース
- 020 グリーンスムージー
- 021 デトックスジュース
- 022 人参デコポンヨーグルトスムージー
- 023 フルーツミックスジュース
- 024 ミックスジュース
- 025 フルーツ Mix ミルク
- 026 メロンジュース
- 027 キウイジュース
- 028 スイカジュース
- 029 ドラゴンフルーツジュース
- 030 つぶつぶみかんDX
- 031 パイナップルヨーグルトジュース
- 032 ブルーベリーラッシー
- 033 ヴァージン メアリー
- 034 完熟トマトの寒天じゅーす
- 035 アメーラトマトのトロピカルドリンク

## 3 SPICES & HERBS

ジンジャードリンク

ハーブドリンク

- 036 ジンジャーエール

- 037 ホットアップルサイダー
- 038 生姜はちみつドリンク
- 039 下町のHOTコーラ
- 040 ホットジンジャー
- 041 リンゴのホットジンジャー
- 042 ロゼソーダ
- 043 ローズヒップソーダ
- 044 リフレッシュミントソーダ
- 045 ぶどうとバジルのシェルパティエ
- 046 パイナップルとローズマリーのアイスティエ
- 047 フルーツティエレモネード (ホット)
- 048 フルーツティエレモネード (コールド)
- 049 ハーブティエシェイク ミント
- 050 ハーバルバンコクブリーズティエ

#### 4 SWEET SWEET SWEET...

デザートドリンク

チョコレートドリンク

- 051 ショートケーキラテ
- 052 ブルーベリーチーズケーキラテ
- 053 パナナタピオカミルク
- 054 チャイのぷるんとミルク
- 055 桃のデザートドリンク
- 056 ブルーベリーヨーグルトドリンク
- 057 特製ピーチネクター
- 058 栗のミルクセーキ
- 059 デコポンのミルクセーキ
- 060 グルーヴィー グァバ
- 061 梅ぼしはちみつ
- 062 健美アサイヨーグルト
- 063 ㊦辛ホットチョコ
- 064 ホットショコラ
- 065 ココア

- 066 ラム酒の入ったチョコレートバナナジュース
- 067 ショコラ ショー ア ラ マント
- 068 逆アポロ
- 069 黒ごまきな粉ミルク
- 070 甘酒牛乳

## 5 COFFEE OR TEA WITH MILK

ミルクと合わせる、コーヒー&お茶のアレンジドリンク

- 071 カプチーノ
- 072 カフェクレーム
- 073 アインシュペナー
- 074 ラズベリーホワイトモカ
- 075 ティラミスラテ
- 076 カルカッタチャイ
- 077 ケラーラチャイ
- 078 インディアンミルクティー
- 079 ㊟煮出し牛乳紅茶
- 080 豆乳チャイ
- 081 HOTチャイ
- 082 ロイヤルレモンミルクティー
- 083 バンコクミルクティー
- 084 ほうじ茶ラテ
- 085 プーアールラテ
- 086 抹茶ラテ
- 087 抹茶ラテ
- 088 緑茶豆乳ラテ
- 089 宇治抹茶ラテ アイス

## 6 COFFEE OR TEA WITH GOODIES

お酒やフルーツと合わせる、コーヒー&お茶のアレンジドリンク

- 090 カフェ・グラッセ
- 091 カルーアアインシュペナー
- 092 ノルマンディ・コーヒー
- 093 カフェ・ロマーノ
- 094 アップルミントビネガーティー
- 095 マンダリンティー
- 096 ロシアン紅茶
- 097 ジンジャーアイスティー
- 098 烏龍ティースカッシュ
- 099 ピーチジャスミン
- 100 イタリアンミルクティー
- 101 グリーンティーブルドッグ
- 102 梅こぶ茶

## COLUMN

(フルーツ+ハーブ) ÷ソーダの方程式  
ノンアルコールカクテル、おいしさの「コツ」  
ドリンク向きのお酢選び  
スムージーの食感  
フルーツの「食べごろ」と「飲みごろ」の違い  
ジンジャーでカクテル  
レイヤースタイル、注ぎ方の「コツ」  
ハーブを生かす、ハーブで生かす  
ミルクセーキのバリエーション  
コーヒードリンクに使う、コーヒー豆の選び方  
濃く煮出すとおいしい紅茶、中国茶の選び方

レシピを読む前に  
補足レシピ  
索引  
取材店