



ごほうび  
果樹園  
GOHOBI KAJUEN

果肉入りドリンク用ベース  
おすすめメニュー集



果肉ごろごろ贅沢ドリンクをお手軽に。  
簡単アレンジでメニューもリッチに。





ごほうび  
果樹園  
GOHOBİ KAJUEN

人気のソーダからアートなカクテルまで、  
どんなメニューもグラスに注いで混ぜるだけ。

だれにでも、ちょっぴり贅沢をしたいときってありますよね。

「ごほうび果樹園」は果肉の食感をしっかり残したドリンク用ベース。

これまでにない、贅沢なドリンクメニューを実現します。

1 ストローで楽しめる  
贅沢な果肉感。

果肉はストロー（Φ10mm程度）  
で吸えるのでスプーンいらず。  
ストローで果肉をしっかりと  
楽しめる、ありそうでなかった  
ドリンクが作れます。

2 注いで混ぜるだけの  
簡単オペレーション。

容器はスパウト付パウチなので  
使う分だけ取り出して、お好みの  
ドリンクを直接グラスに注いで混  
ぜるだけ。果肉感のある贅沢ド  
リンクを簡単オペレーションで。

3 見た目も美しい。  
レイヤードドリンク。

果肉入りベースは比重が大きいので、  
ドリンクを静かに注ぐだけで  
フォトジェニックな  
2層のレイヤードドリンクに。



Lineup

ごほうび果樹園 ラインナップ



白桃

フルーツ含有率  
84.0%



キウイ

フルーツ含有率  
45.0%



レッド  
グレープフルーツ

フルーツ含有率  
84.8%



りんご

フルーツ含有率  
60.0%



オレンジ

フルーツ含有率  
68.5%



## 果肉ソーダ

# Pulp Soda

炭酸のシュワッと感と果肉のゴロツと感が心地いいさわやか新食感ドリンク。



テイクアウトメニューにも最適!

Take out

### 果肉ソーダ Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース)\*...70g
- 氷...適量 ■炭酸水 (無糖)...140ml

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース)、氷の順に入れ、炭酸水を注ぎます。適宜ストローを挿して仕上げます。

※おすすめ使用ベース (写真左から)



レッド GF = レッドグレープフルーツ



美しいレイヤードを崩さないでテイクアウトが可能。飲み歩き的需求も喚起できます。



## レモネード ソーダ

# Lemonade Soda

揺らめく果肉がうれしい  
豪華でフルーティーなしゅわしゅわレモネード。



### レモネードソーダ Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース) \*...60g
- 氷...適量
- レモネードベース (5倍濃縮) ...40ml
- レモンライス (ハーフカット) ...2枚
- 炭酸水...160ml

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース)、氷、レモネードベース、レモンライスの順に入れ、炭酸水を注ぎます。適宜ストローを挿して仕上げます。

※おすすめ使用ベース (写真左から)



# Tea Soda

3層レイヤードを織りなすフルーツと  
紅茶と炭酸水はビックリするほど相性も抜群。



## ティーソーダ

### ティーソーダ Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース) \*...60g
- 氷...適量
- 紅茶 (5倍濃縮) ...40ml
- 炭酸水...160ml

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース)、氷、紅茶の順に入れ、炭酸水を注ぎます。適宜ストローを挿して仕上げます。

※おすすめ使用ベース (写真左から)





# Hot Fruit Tea

ガラスのティーカップに透ける果肉が特別な時間を演出。優雅なアフタヌーンティーにぴったり。



## フルーツティー (温) Recipe

### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース) \*...50g
- ホットティー...150ml

### 【作り方】

カップにごほうび果樹園 (ベース) を入れ、ホットティーを注ぎます。ホットティーは抽出浅めがおすすめです。

※おすすめ使用ベース (写真左から)



フルーツティー  
(温)

## フルーツティー (冷)

# Cold Fruit Tea

さわやかな酸味が楽しめるフルーツと合わせれば暑い季節に最適。ごくごく飲めて食感も楽しめるドリンクに。



## フルーツティー (冷) Recipe

### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース) \*...50g
- 氷...適量
- アイスティー (無糖) ...150ml

### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース)、氷の順に入れ、アイスティーを注ぎます。適宜ハーブ類を添えストローを挿して仕上げます。

※おすすめ使用ベース (写真左から)





# Frozen Smoothie

## フロズン スムージー

フルーツを凍らせる手間いらず。  
果肉入りのベースを使えば  
本格的なフロズンスムージーが簡単に。



### フロズンスムージー① Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース)※…90g
- 氷…150g ■牛乳…100ml

※おすすめ使用ベース  
(写真左から)

キウイ 白桃 オレンジ

#### 【作り方】

ごほうび果樹園 (ベース)、氷、牛乳をスムージーマシーンにかけます。  
よく混ざったらグラスに移し、適宜ハーブ類を添えストローを挿して  
仕上げます。最後にベースをかけるのもおすすめです。

### フロズンスムージー② Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース)※…90g
- 氷…150g ■プレーンヨーグルト…100g

※おすすめ使用ベース  
(写真左から)

レッド  
GF りんご

#### 【作り方】

ごほうび果樹園 (ベース)、氷、プレーンヨーグルトをスムージーマシーンに  
かけます。よく混ざったらグラスに移し、適宜ストローを挿して仕上げます。  
最後にベースをかけるのもおすすめです。

# Almond Milk

## アーモンド ミルク



アーモンドの香ばしい風味とごろごろ果肉の食感が絶妙にマッチ。  
健康と美容に関心の高い方にオススメ。

### アーモンドミルク Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース)※…100ml
- アーモンドミルク…200ml

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース) を入れ、  
アーモンドミルクを注ぎます。  
適宜ストローを挿して仕上げます。

※おすすめ使用ベース (写真左から)

オレンジ りんご 白桃



# Non Alcoholic Cocktail

## ノンアルコール カクテル

味も食感も異なる2つのフルーツをレイヤードすれば、  
華やかでかわいいフルーツ・カクテルの出来上がり。



### ノンアルコールカクテル Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース)\*: ジュース=1:2
- 氷…適量 ■ハーブ類…適量

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース)、氷の順に入れ、  
ジュースを注ぎます。適宜ハーブ類を添えて仕上げます。

※おすすめ使用ベースとジュースの組み合わせ (写真左から)



## Amasake

果肉のつぶつぶ食感と酸味・甘味で濃厚な甘酒がさっぱりドリンクに。  
温めてもよし、冷やしてもよしのフルーツ甘酒という新提案。

## 甘酒

### 甘酒 Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園 (ベース)\*…30g
- 甘酒…90ml

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園 (ベース)  
を入れ、甘酒を注ぎます。

※おすすめ使用ベース (写真左から)







「ごほうび果樹園（果肉入りドリンク用ベース）」商品規格

商品	フルーツ含有率	内訳	容量
白桃	84.0%	カット25.0%、クラッシュ7.0%、果汁52.0% (濃縮還元)	500g
キウイ	45.0%	カット40.0%、クラッシュ5.0%	
レッドグレープフルーツ	84.8%	カット40.0%、果汁44.8% (濃縮還元)	
りんご	60.0%	カット35.0%、クラッシュ5.0%、果汁20.0% (濃縮還元)	
オレンジ	68.5%	カット35.0%、果汁29.5% (濃縮還元)、ピールクラッシュ4.0%	

■ 1ケース入数：8袋 ■ 保管条件：冷暗所保管 ■ 賞味期間：150日



**本社** 〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺 1-1-47 TEL.072-624-0001 **東京支店** 〒142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 TEL.03-5749-9121

**営業所**  
 札幌 〒003-0030 札幌市白石区流通センター 5-3-30 TEL.011-861-8148 金沢 〒920-0345 金沢市藤江北 2-310-103 TEL.076-266-1585  
 仙台 〒983-0013 仙台市宮城野区中野 2-3-11 TEL.022-254-5701 高松 〒761-8071 高松市伏石町 2128-1 TEL.087-865-7959  
 前橋 〒371-0843 前橋市新前橋町 9-9 TEL.027-255-6262 広島 〒733-0035 広島市西区南観音 5-14-1 TEL.082-291-6651  
 名古屋 〒451-0066 名古屋市西区児玉 3-34-10 TEL.052-528-3811 福岡 〒812-0007 福岡市博多区東比恵 2-22-1 TEL.092-434-2311

●お問い合わせ、ご注文は

<http://www.nissei-com.co.jp>

※このカタログの内容は2018年4月現在のものです。商品写真は印刷のため、実物と多少異なることがあります。製品の品質向上のため仕様の一部を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

A100.2018.K05.000