



ごほうび  
果樹園  
GOHOBI KAJUEN

果肉入りドリンク用ベース

# Recommend Drink

Menu



果肉ごろごろ

## おすすめドリンクメニュー集

果肉をしっかり楽しめる、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  
GOHOBI 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。

ちょっとしたひと手間で、より美味しく、より贅沢に。  
「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  
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  
ため、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

多彩なラインナップ。色々な組合せでアレンジをお楽しみください。



レモン

フルーツ含有率  
37.7%



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

炭酸のシュワツ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。

Pulp Soda



テイクアウトメニューにも最適!

Take out



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。

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。

※コールドドリンク (アルコールを除く) は適宜ストローを挿して仕上げます。

※おすすめ使用ベース (写真手前の左から)



レッド GF = レッドグレープフルーツ

## レモネード ソーダ

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。



## Lemonade Soda

### 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
- レモンスライス (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、レモンスライスの順に入れ、炭酸水を注ぎます。

※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。

※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。ごくごく飲んで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ます。

※おすすめ使用ベース(写真左から)



## フローズン スムージー (ミルク)

# Frozen smoothie milk

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  
本格的なフローズンスムージーが簡単に。



### フローズンスムージー (ミルク)

#### Recipe

##### 【材料】

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

##### 【作り方】

ごほうび果樹園 (ベース)、氷、牛乳をスムージーマシンにかけます。  
よく混ぜたらグラスに移し、適宜ハーブ類を添えます。  
最後にベースをかけるのもおすすめです。

※おすすめ使用ベース  
(写真左から)

キウイ

白桃

オレンジ

# Frozen smoothie yogurt

## フローズン スムージー (ヨーグルト)



ヨーグルトを使用したフローズンスムージー。  
フルーツの甘みとヨーグルトの酸味が  
一味違うおいしさを生みます。

### フローズンスムージー (ヨーグルト)

#### 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

##### 【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ンに  
かけます。よく混ぜたらグラスに移します。  
最後にベースをかけるのもおすすめです。

※おすすめ使用ベース (写真左から)

レッド  
GF

りんご

アーモンド  
ミルク

# Almond Milk

## 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。

※おすすめ使用ベース (写真左から)

オレンジ りんご 白桃



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。

甘酒

# Amazake

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 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)

キウイ りんご 白桃



Pick up!  
menu

## ノンアルコールカクテルメニュー “ノンアルコール果肉テル”

# Mocktail

モクテルの呼称で人気のノンアルコールカクテルも  
果肉入りのアレンジでもっと贅沢な  
「ノンアルコール果肉テル」に大変身!



(上段左の写真)

### ノンアルコール果肉テル (ベーシックメニュー) 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 (上段左の写真左から)



### オレンジヨーグルッティー Recipe

#### 【材料】

■ごほうび果樹園オレンジ…50g  
■氷…適量 ■乳酸菌飲料 (濃いめ) …60g  
■無糖炭酸水…40g ■ミント…1ヶ

#### 【作り方】

よく冷やしたグラスにごほうび果樹園オレンジ、氷、乳酸菌飲料、無糖炭酸水を優しく入れてミントを添えます。



オレンジ

### ノンアルコールソルティードッグ Recipe

#### 【材料】

■ごほうび果樹園レッドグレープフルーツ…50g  
■氷…適量 ■グレープフルーツジュース…50g  
■無糖炭酸水…50g ■粗塩…少々

#### 【作り方】

よく冷やしたグラスの淵にグレープフルーツジュースを塗り、粗塩をつけます。ごほうび果樹園レッドグレープフルーツ、氷、グレープフルーツジュース、無糖炭酸水を順に優しく入れます。



レッド GF

### ピーチサンテリア Recipe

#### 【材料】

■ごほうび果樹園白桃…30g  
■氷…適量  
■ぶどうジュース…30g  
■無糖炭酸水…30g

#### 【作り方】

よく冷やしたグラスにごほうび果樹園白桃、氷、ぶどうジュース、無糖炭酸水を順に優しく入れます。



白桃

### アップルモヒート Recipe

#### 【材料】

■ごほうび果樹園りんご…30g  
■氷…適量 ■無糖炭酸水…60g  
■ミントシロップ…2g  
■ライムスライスカット…1枚  
■ミント…3ヶ

#### 【作り方】

よく冷やしたグラスにごほうび果樹園りんご、氷、無糖炭酸水、ミントシロップ、ライムスライスカット、ミントを順に優しく入れます。



りんご

### ブルーキウイ Recipe

#### 【材料】

■ごほうび果樹園キウイ…30g  
■氷…適量 ■無糖炭酸水…60g  
■ミントシロップ…1g  
■ブルーキュラソーシロップ…3g  
■ミント…1ヶ

#### 【作り方】

よく冷やしたグラスにごほうび果樹園キウイ、氷、無糖炭酸水、ミントシロップ、ブルーキュラソーシロップを順に優しく入れてミントを添えます。



キウイ



Pick up!  
menu

## 季節のおすすめメニュー 秋冬のりんご果肉入りドリンク

心も体もほっこりする、りんごの果肉と優しい甘み。  
しっとりと落ち着いた季節に温かみを添えるりんご果肉入りドリンク。



Autumn  
Winter  
りんご

### ご褒美りんごティー (ホット) Recipe



- 【材料】
- ごほうび果樹園りんご…50g
  - ホットティー…150ml
  - シナモンスティック…1本

【作り方】  
耐熱カップにごほうび果樹園りんごを入れ、レンジアップします(500W レンジで40秒/1500W レンジで13秒)。ホットティーを注ぎ、シナモンスティックを挿してから、スプーンを添えて提供してください。ホットティーは抽出浅めがおすすめです。

### ご褒美りんご ほうじ茶ラテ Recipe



- 【材料】
- ごほうび果樹園りんご…50g
  - 氷…適量
  - 牛乳…130ml
  - 粉末ほうじ茶…4g
  - ミネラルウォーター…40ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園りんご、氷の順に入れます。牛乳を入れ、粉末ほうじ茶をミネラルウォーターに溶かしてゆっくりと注ぎ入れます。

### Recipe ..... ご褒美りんご グリーンティーソーダ

- 【材料】
- ごほうび果樹園りんご…60g
  - 氷…適量
  - 粉末緑茶…2.5g
  - ミネラルウォーター…40ml
  - 炭酸水…160ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園りんご、氷の順に入れます。粉末緑茶をミネラルウォーターに溶かして注ぎ、炭酸水を注ぎます。



### Recipe ..... ご褒美りんご&ホットグレープ with スパイス

- 【材料】
- ごほうび果樹園りんご…40g
  - スパイス(シナモン…2振り、カルダモン…2振り、コリアンダー…1振り)
  - グレープジュース…160ml

【作り方】  
耐熱カップにごほうび果樹園りんご、スパイスの順に入れよくかき混ぜて、レンジアップします(500W レンジで20秒/1500W レンジで6秒)。別容器でレンジアップしたグレープジュース(500W レンジで120秒/1500W レンジで40秒)をゆっくりと注ぎ入れ、スプーンを添えて提供してください。



【注意】レンジアップの秒数は、目安ですので様子を見ながら調整してください。加熱しすぎるとやけどをする恐れがありますのでご注意ください。  
また、ホットメニューには耐熱容器をご使用ください。紙カップの場合は、別容器でレンジアップしてからご使用ください。

# Lemon menu

New

果肉の食感で弾ける  
爽やかな酸味と  
ほどよい甘みのレモンメニュー

レモンと相性の良い炭酸や蜂蜜も果肉入りでパワーアップ。  
よく冷えたグラスに注げば、キリッとより爽快に！

## ソフトドリンク メニュー

(上段写真左から)

### コーラレモンスカッシュ Recipe

【材料】  
■ごほうび果樹園レモン\*...70g  
■氷...適量 ■コーラ...140ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園、氷を入れ、  
コーラを注ぎます。

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

### ハニーレモネード Recipe

【材料】  
■ごほうび果樹園レモン\*...50g ■蜂蜜...10g  
■氷...適量 ■ミネラルウォーター...120ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園レモン、蜂蜜を入れ  
かき混ぜたら、氷を入れ、ミネラルウォーターを注ぎます。

※こちらもおすすめ

りんご

キウイ

### ジンジャーレモンスカッシュ Recipe

【材料】  
■ごほうび果樹園レモン\*...70g ■氷...適量  
■ジンジャーエール...140ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園、氷を入れ、  
ジンジャーエールを注ぎます。

※こちらもおすすめ

レッド  
GF

りんご

# Softdrink

意外な組み合わせと果肉しっかりのレモン感で  
インパクトのある新感覚ドリンクに。



(下段写真左)

### コーヒーレモンスカッシュ Recipe

【材料】  
■ごほうび果樹園レモン\*...60g ■無糖アイスコーヒー...50ml ■氷...適量 ■炭酸水...150ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園レモン、氷を入れ、アイスコーヒー、  
炭酸水を注ぎます。コーヒーを紅茶に変えても GOOD！

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

(下段写真右)

### ベリーレモネード Recipe

【材料】  
■ごほうび果樹園レモン\*...60g  
■冷凍ミックスベリー...40g ■氷...適量  
■ミネラルウォーター...120ml

【作り方】  
グラスにごほうび果樹園レモン、冷凍ミックスベ  
リー、氷を入れ、ミネラルウォーターを注ぎます。  
ベリーをつぶしながら混ぜると味ときれいな色が  
できます。

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

レッド  
GF

(下段写真中央)

### レモンヨーグルト スカッシュ Recipe

【材料】  
■ごほうび果樹園レモン\*...60g  
■プレーンヨーグルト...120g ■蜂蜜...20g  
■氷...適量 ■炭酸水...80ml

【作り方】  
ごほうび果樹園レモン、蜂蜜、  
プレーンヨーグルトを入れかき混ぜたら、  
氷を入れ、炭酸水を注ぎます。

※こちらもおすすめ

キウイ

アルコール  
メニュー

Alcohol



お酒  
使用

フルーティーで飲みやすいアルコールメニュー。  
レモンの酸味と果肉が上質な大人時間に心地よい刺激を与えます。

(写真左から)

レモンビア Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園レモン\*…40g
- ビール(アルコール5%)…120ml

【作り方】

グラスにごほうび果樹園レモンを入れ、ビールを注ぎます。

※こちらもおすすめ



2層のレモンサワー Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園レモン\*…60g
- 氷…適量
- 甲類焼酎(アルコール25%)…60ml
- 炭酸水…120ml

【作り方】

グラスにごほうび果樹園レモン、氷を入れ、甲類焼酎、炭酸水を注ぎます。

※こちらもおすすめ



レモンのサングリア Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園レモン\*…60g
- 氷…適量
- 赤ワイン(アルコール10%)…120ml

【作り方】

グラスにごほうび果樹園レモン、氷を入れ、赤ワインを注ぎます。

※こちらもおすすめ



その他  
フード  
メニュー

Source

レモンカード風ソース Recipe

【材料】

- バター…15g
- ごほうび果樹園レモン…15g

オープンサンドアレンジ Recipe

【材料】

- シュガーバタートースト…1枚
- レモンカード風ソース…30g
- ミックスナッツ…5g
- ミント…適量

【作り方】

電子レンジでクリーム状にやわらかくしたバターにごほうび果樹園レモンを入れて混ぜ合わせます。

※こちらもおすすめ

りんご

ドリンク以外にも応用可能。  
ソースへのアレンジでサクッと豪華なトーストに。



Line up!

果肉をしっかり楽しめる、お手軽&贅沢な果肉入りドリンク用ベース。  
フレーバー別のパッケージデザインでわかりやすさと華やかさアップ!



「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	Brix	pH	フルーツ含有率	内訳	容量
レモン	26.0±2.0	3.6±0.2	37.7%	カット 4.5%、果汁 25.2% (濃縮還元)、ピールクラッシュ 8.0% <sup>※1</sup>	500g
白桃	38.0±2.0	3.7±0.2	84.0%	カット 25.0%、クラッシュ 7.0%、果汁 52.0% (濃縮還元)	
キウイ	35.0±2.0	3.6±0.2	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	38.0±2.0	3.6±0.2	84.8%	カット 40.0%、果汁 44.8% (濃縮還元)	
りんご	38.0±2.0	3.7±0.2	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	36.0±2.0	3.7±0.2	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%	

■ 保存条件：冷暗所保存 (20℃以下) ■ 入数規格：500g スパウト付きパウチ×8袋 ■ 賞味期間：150日

※1) 果肉・ピールを入れることで、レモンならではの食感にこだわりました。そのため製品に種が入っていることがありますが異物ではございません。



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

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

※このカタログの内容は2021年3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。

A100.2021.K③7.000