

甘さ控えめ 後味スッキリ

メープルサイダー95ml

皆様に愛されて7年

メープルサイダー
長期（40年予定）休業宣言

在庫限定
1440本の販売です

送料無料



国産イタヤカエデ樹液使用
メープルサイダー95ml
通常販売価格（税込）送料サービス

1本	300 円
20本	6,000 円
48本	14,400 円

賞味期限2022年11月11日

*商品ご希望の方は
★お問い合わせメールに
「メープルサイダー希望」
とご記入いただき送信ください

お詫び

ご注文方法がいろいろで
ご不便をおかけしてすみません

お問合せメール
電話・FAXでのご注文・お問合せ
承ります

0241-49-2614



甘さ控えめ 後味スツキリ

メープルサイダー95ml

春の予感とともに
伏流水を吸い上げる
楓の樹液を
いただきました

大自然の恵みを
お楽しみください

甘さ控えめ 後味スツキリ



甘さ控えめ 後味スツキリ

メープルサイダー95ml



メープルサイダー
サイダーの好きな
孫のためつくりました

甘さ控えめ 後味スツキリ

メープルサイダー95ml

メープルサイダーは 角砂糖2個分 (1個 約4g)

お子様にも安心してお召し上がり
いただけます。

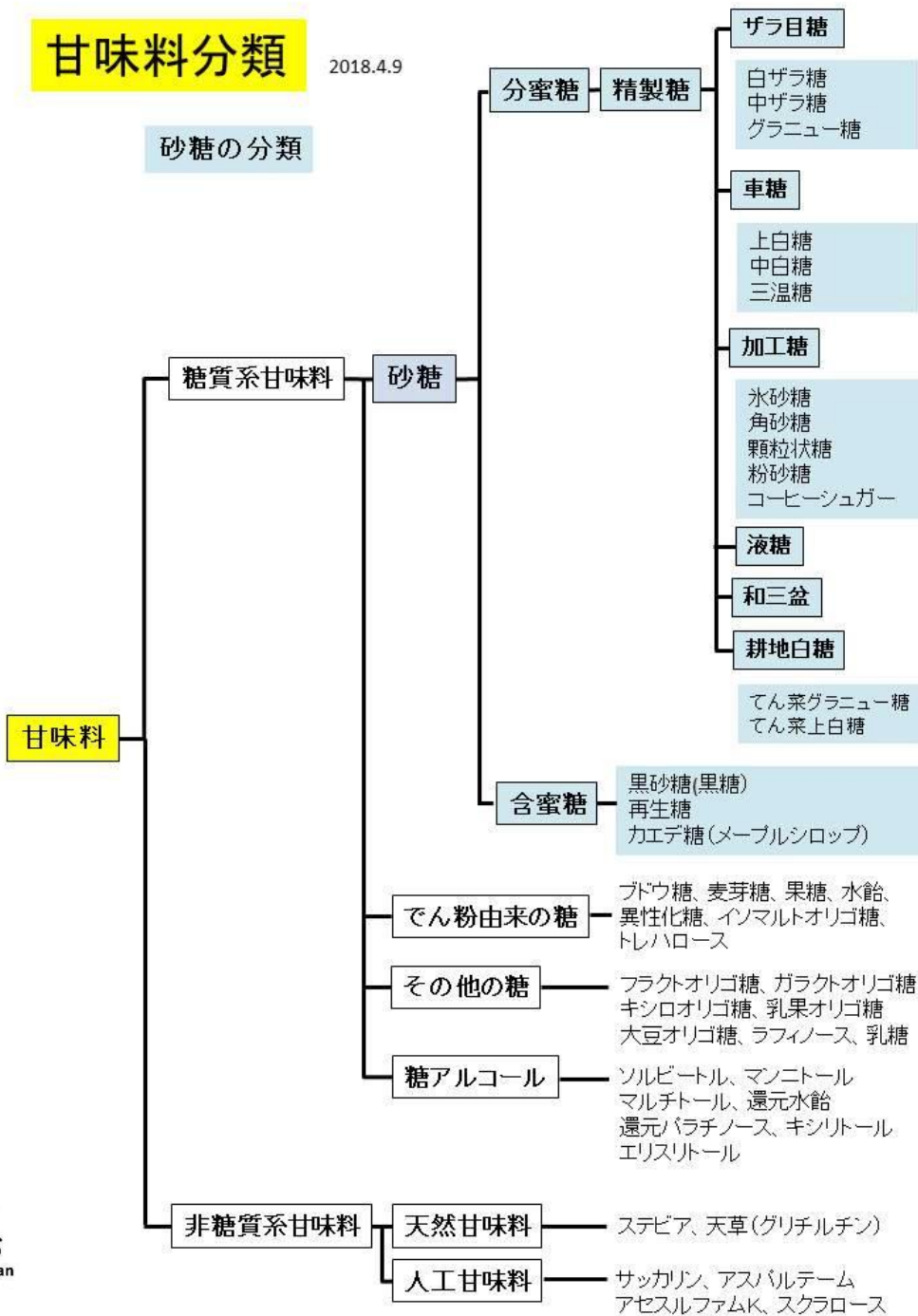
お砂糖の摂りすぎにならないよう
1日1本がいいと思います。



甘味料分類

2018.4.9

砂糖の分類



注：水色がすべて
自然物の砂糖です

老化を早めるという
人工物の糖は
(甘さは砂糖の約400倍)
使っていません

メープルサイダーは
自然物のお砂糖で
液体に溶けやすい
グラニュー糖を
使いました。

$$\text{糖質 (g)} = (\text{総エネルギー (kcal)} - (\text{たんぱく質 (g)} \times 4) - (\text{脂質 (g)} \times 9)) \div 4$$

飲料の糖質を計算してみました

$$\text{糖質 (g)} = (\text{総エネルギー (kcal)} - (\text{たんぱく質 (g)} \times 4) - (\text{脂質 (g)} \times 9)) \div 4$$

糖質を気にされている方には
メープルソーダをお薦めします

100gあたり

- ◆ メープルソーダ $(6 - 0 - 0) \div 4 = 1.5\text{g}$
- ◆ メープルサイダー $(28 - 0 - 0) \div 4 = 7\text{g}$
- ◆ メープルウォーター $(13 - 0 - 0) \div 4 = 3.25\text{g}$
- ◆ ポカリスエット $(25 - 0 - 0) \div 4 = 6.25\text{g}$
<https://pocarisweat.jp/products/pocarisweat/>
- ◆ 三ツ矢サイダー $(42 - 0 - 0) \div 4 = 10.5\text{g}$
https://www.asahiinryo.co.jp/products/carbonated/mitsuya_cider/



フワフワ～メープルパンケーキ レシピ



「メープルサイダー」でつくるフワフワにふくらむパンケーキのレシピ

フワフワ～メープルパンケーキ

メープル風味

材料(4枚分)

- パンケーキミックス 200g
- 卵(Mサイズ) 1個
- メープルサイダー 180ml
- * ヨーグルト(大さじ1)
溶かしバター(10g)を追加
するとより美味しくなります
- * お好みでバター・メープル
シロップなどをかけて
お召し上がりください

作り方

- ① ボウルにメープルサイダー卵を入れ
泡だて器でよく混ぜ、そこに
パンケーキミックスを混ぜ合わせる
- ② フライパンを強火で熱した後、
ぬれぶきんの上で少し冷ます。
- ③ 弱火にし、フライパンに1/4の量の
生地を流しいれる。
- ④ 表面にプツプツの穴が出てきたら
裏返し、様子を見ながら2分ほど焼く

* ホットプレートの場合は160℃で予熱

メープルハイボール



暑くなる季節には **メープルハイボール!**

— 美味しいメープルハイボールの作り方 —

<はじめに>ハイボールをつくる時は、背の高いタンブラータイプで上部に開きのあるグラスソーダの泡とともにウイスキーの華やかな香りが立ちのぼり、鼻先でやさしく広がります。夏に愉しむなら、口当たりがよく冷たさをダイレクトに感じられる、うすづくりのものが最適。あわせるソーダによっても風味は大きく異なります。ぜひ試していただきたいのは、「メープルソーダ」。イタヤカエデの樹液でつくったソーダです。ウイスキー本来の華やかな香りや旨みを引き出し、まろやかな飲み心地のハイボールに仕上がります。2ランクウイスキーがアップするという感想をいただいております。

STEP.1 グラスに氷をたっぷり入れて、しばらく冷やす。

美味しいハイボールを味わうため、まずはひと手間。空のグラスにたっぷり氷を入れて、マドラーで数回かき混ぜましょう。手で触れてみて、グラスの表面や口元までしっかりと冷えていたらOK。溶けた水を捨て、グラス一杯になるまで氷を足し入れてください。

STEP.2 ウイスキーを注ぎ、マドラーでしっかり混ぜる。

氷の入ったグラスにウイスキーを30mlほど注ぎ、グラスの内側に沿うようにマドラーをまっすぐ差し入れ、数回混ぜてウイスキーと氷をなじませてください。こうすることで、グラス内の温度差が小さくなり、氷が溶けにくい土台をつくることができます。

STEP.3 よく冷えたソーダを氷に当てないように注ぐ。

ウイスキーに対してソーダは3~4倍が適量。勢いよく注ぐと炭酸が抜けてしまうので、氷に当てないように静かに注ぎます。ソーダによって立ちのぼるウイスキーの繊細で華やかな香りをお楽しみください。

STEP.4 ソーダが逃げないように、マドラーでタテにひと混ぜ。

ソーダを注ぎ終わったらグラスの内側に沿うようにマドラーをスッと差し込み、かき回さずまっすぐ上に抜き取ります。これで、メープルハイボールの完成です。キリリと冷えた爽快な喉越しをお楽しみください。

<番外編>

暑い日が続くこの季節、さっぱりとした風味を添えるハーブなどをトッピングして愉しむのもおすすめ!

甘さ控えめ 後味すっきり

メープルサイダー



<http://kinokohouse.jp/>

国産メープルサップ使用
(イタヤカエデ樹液)

10日/365日の奇跡

良質の樹液は、雪深い山奥で、
3月の約10日間しか採取することができない
大自然の恵みです