

春のおすすめ商品を使ったレシピをご紹介します

桜ラテ



材料

ヤマシン 桜あん…15～25g
牛乳…130ml
ヤマシン Wサクラランチ…少々
ヤマシン 桜葉パウダー…少々

調理方法

- ①雪平鍋に牛乳を入れ、火にかけて温める。
- ②①に桜あんを入れ、泡だて器で良くかき混ぜて溶かし、素早くスチーマーやミルクフロッサーを使用して滑らかなフォームドミルクを作る。
- ③②をカップに注ぎ、Wサクラランチや桜葉パウダーをかける。

アイスロイヤル
桜ミルクティー

材料

ヤマシン 桜花蜜漬け（シロップ入）…30g
牛乳…60ml
プレシロップ…15ml
リキッドティー（無糖）…60ml
メイトー クールドホイップ…30g
ヤマシン Wサクラランチ…少々

調理方法

- ①グラスに桜花蜜漬け（シロップ）、牛乳、プレシロップを入れて攪拌し、氷を入れる。
- ②①にリキッドティー（無糖）をバースプーンに這わせて静かに注ぎ、層を作る。
- ③上からクールドホイップを絞りつけ、Wサクラランチを軽く振りかける。

桜ソーダ



材料

ヤマシン 桜花蜜漬けシロップ…10ml
炭酸水…150ml
ヤマシン 桜花蜜漬けシロップ入の桜花…適量

調理方法

- ①グラスに氷を入れ、桜花蜜漬け（シロップ）、炭酸水を入れて攪拌し、桜花を飾る。

編集後記

節分やバレンタインなど、イベントが多い季節になりましたね。寒いけど、ちょっとワクワクする時期でもあります。体調に気をつけながら、季節の行事を楽しみたいですね。（M.I）

Vol.558

発行日/毎月1回1日発行
/2026年2月1日通常 第558号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/ <http://www.fujicoffee.co.jp>
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL (052) 362-1161 FAX (052) 362-1801
ホームページ/ <https://www.fujicoffee.co.jp/>

February
2026
2月号
Vol.558

FUJI
COFFEE NEWS

ニカラグア 珈琲の花と蛙(左) リモンシージョ農園(中央) リモンシージョ農園の滝(右)

【営業日カレンダー 2月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1先勝	2友引	3先負	4仏滅	5大安	6赤口	7先勝
8友引	9先負	10仏滅	11大安 建国記念日	12赤口	13先勝	14友引
15先負	16仏滅	17先勝	18友引	19先負	20仏滅	21大安
22赤口	23先勝 天皇誕生日	24友引	25先負	26仏滅	27大安	28赤口
〇 休業日						

～目次～

- マンスリーコーヒーインフォメーション ー1
 外食産業レポート No.137 ー2
 Delicious 春のおすすめ商品ご紹介 ー3
 春のおすすめ商品を使ったレシピをご紹介 ー4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.227

República de Nicaragua

ニカラグア～リモンシージョ ジャバニカ～

Limoncilloは隣接するLa Gloriaと姉妹農園で、文字通り2人の姉妹が所有する隣同士の農園です。1938年に父のエステバン・ムクエワンが購入し、La Gloriaはエテル・ムクエワン女史、Limoncillo農園はマリア・ムクエワン女史の所有となりました。

当農園は、『ジャバ種』の栽培されている農園として、世界で名を轟かせています。

2008年Limoncillo農園はLa Gloria農園と共に少量のコーヒーをコンペディションに出品し、第2位に輝きました。このジャバ種を作り続けて7年、家族にとって大変喜ばしい瞬間でした。

今回はそのジャバニカ種を『ウォッシュド精製』で仕上げたロットです。

農園はカフェソル・イ・アグアグループの一員で、この輸出グループはウェットミル、ドライミルにおける丁寧な選別摘果を通してコーヒーの品質を最大限に引き出すことに重きを置いています。

リモンシージョ特有のアロマとフレーバーを併せ持った“ジャバニカ・ウォッシュド”をお届けいたします。

【焙煎度合】

■■■■■□□□

(シティロースト 中深煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ シリアル、アーモンド、ココアのような甘味
 - ・ シトラス、グアバ、フローラル
 - ・ 香り高い余韻
- が特徴のコーヒーです。

《ニカラグア・リモンシージョ ジャバニカ概要》

地 域：マタガルバ地区
 標 高：980-1,350m
 精選方法：ウォッシュド
 栽培品種：ジャバニカ、パカマラ、フルボン

