



昨夏の大ヒット商品「クラフトコーラ」&「レモネード」に続くシリーズ最新作！ 香料不使用、こだわりの原料を使用した 「ミックスベリーシロップ」が新登場！

Flying Tiger Copenhagen（運営：Zebra Japan株式会社／本社：東京都渋谷区神宮前／代表取締役：松山恭子）（以降「フライングタイガー」）は、北欧デンマーク発のファンライフスタイル雑貨ストアです。2023年4月下旬より、昨年6月に発売し、好評をいただいた日本オリジナル商品「クラフトコーラシロップ」「レモネードシロップ」のシロップシリーズの最新作として、「ミックスベリーシロップ」の販売を開始します。ブルーベリー栽培発祥の地、東京都小平産のブルーベリーをはじめ、自然の美味しさをしっかり堪能いただける仕上がりとなっています。シンプルに炭酸で割って、そして、ひと手間アレンジを加えて、お楽しみください。

NEW



【基本レシピ】
本品1：炭酸3
(1本で800ml分)

1杯あたり
約175円の
アフォードダブルプライス！

東京都小平産
ブルーベリー使用

国内製造
いちごシロップ使用

レモン果汁使用

フロリダフローズン
オレンジジュース使用

甘味料
不使用

酸化
防止剤
不使用

着色料
不使用

香料
不使用



ミックスベリーシロップ 756円

東京都小平産の香り高いブルーベリーを使用。あえて香料は使わず、自然の美味しさを生かしました。スツクリとした後味でさっぱりしつつも、果肉もたっぷり入った飲みごたえのある美味しさになっています。ドリンクだけでなく、スイーツなどのお料理にも使える万能シロップです。

- 原材料名：糖類（砂糖（国内製造）、水あめ）、いちごシロップ、ブルーベリー、レモン果汁、オレンジ果汁、でん粉/pH調整剤（一部にオレンジを含む）
- 内容量：200ml
- アイスやかき氷、パンケーキにかけても美味しくお召し上がりいただけます。
- アルコールと割ってカクテルとしてもお楽しみいただけます。



昨年デビューのシリーズ人気商品。今年もこの時期に再登場です！
左) クラフトコーラシロップ 756円
右) レモネードシロップ 756円

店舗取材、スタッフインタビューお受けします。

Flying Tiger Copenhagen PR事務局（ビルコム株式会社）山本、滝沢

TEL: 03-5413-2411 FAX: 03-5413-2412 Email: ftc@bil.jp

Website: <https://blog.jp.flyingtiger.com/> Online Store: <https://shop-list.com/women/brand/flyingtiger/jp/flyingtiger copenhagen/>

Instagram: @flyingtigerjp Facebook: @FlyingTigerCopenhagenJP Twitter: @FlyingTiger_JP



「ミックスベリーシロップ」お試してみても、どうでした？

ベリーの自然な美味しさがクセになる「ミックスベリーシロップ」。炭酸で割っておいしいのはもちろん、アレンジ方法もいろいろ。フライングタイガーのアンバサダーコミュニティ「ファミリエ」のみなさんに、感想＆楽しみ方をうかがいました。

お子様はお水で割って



自然ないちごブルーベリーの甘さがあって、飲みやすいシロップです。香料っぽいいちごは苦手な娘も「とても美味しい！」とお代わりしていました。香料不使用なので、フルーツ本来の美味しさを感じられて、大人も大満足！娘たちはお水で割り、アイスクリームにも掛けて楽しみました。(Acoさん)

白ワインで割って大人ドリンク



白ワインで割っていただきました！香料や甘味料を使用していないせいか濃厚でフレッシュなベリーのリアルな甘さを感じられて、シロップを少し加えただけでも数日漬けたサングリアのようでした。これからの季節、かき氷シロップになると流行りのフレッシュなかき氷が楽しめそうです。(Yukaさん)

シンプルに炭酸で割って



お味は、いちごやベリー類をギュッとそのまま絞ったようなフレーバーで、とても美味しかったです。お味が本格的なので、お酒と合わせても飲んでみたいなと思いました。また希釈タイプなので薄めずにそのまま菓子などの味付けにも使えそう。常に冷蔵庫にストックしておきたいです。(Akiさん)

ヨーグルト&シリアルにかけて



シロップ自体が程よい甘さで、少しクセのあるベリーシロップがとてもハマりました！朝食にヨーグルトとシロップを混ぜて、シリアルの上からシロップをかけて食べましたが、クッキー生地やパンケーキ生地などにも含ませても美味しくいただけそうで、使い道はとても幅広いなと思いました。(NAOさん)

シロップ入りクリームでパフェ！



様々なアレンジが簡単に出来る万能なシロップ！爽やかなベリーの酸味がこれからの季節にとってもオススメ。そのままでも、アレンジしても、使えてよかった！手土産にも喜ばる。子供受けもバッチリ！アイスにかけるのもオススメです。(Saya (さあや) さん)

アイスを入れてスイーツに



小平産のブルーベリーの実をそのまま潰して使用されていて香料が使われていないことにびっくり！人工的な香りはなく、さっぱり！お水や炭酸で割ったり、アイスのをせてスイーツとしてとってもカンタンに美味しくいただけました。ピクニックに持って行きたいアイテムです！(Shihさん)

店舗取材、スタッフインタビューお受けします。

Flying Tiger Copenhagen PR事務局 (ビルコム株式会社) 山本、滝沢

TEL: 03-5413-2411 FAX: 03-5413-2412 Email: ftc@bil.jp

Website: <https://blog.jp.flyingtiger.com/> Online Store: <https://shop-list.com/women/brand/flyingtiger/jp/flyingtiger copenhagen/>

Instagram: @flyingtigerjp Facebook: @FlyingTigerCopenhagenJP Twitter: @FlyingTiger_JP