



POINT!

簡単にグラデーションが作れます！

モナジュエルを複数組み合わせて層を作る事でさまざまなグラデーションが作れます！  
「季節」「行事」「自然」「キャラクター」など、お客様のテーマに合わせた  
イメージカラー作りにもご活用ください。

### 組み合わせ例



//組み合わせは自由自在！//

パーティを華やかに演出！

レインボーグラデーションも作れます！

○レインボーゼリーソーダの作り方

各色のモナジュエルを20~30g程度グラスに重ね入れ、  
氷をのせて炭酸飲料を注ぐ。



商品名	使用果汁
ハーダース モナジュエル®	ベリールージュ
	ストロベリー
	ピーチロゼ
	もも
	ミモザオレンジ
	オレンジ
	シャンパンゴールド
	マスカット
	モヒートグリーン
	ライム
	ラグーンブルー
	パイン
	バイオレット
	りんご
	レモンブラック
	レモン
	シャインクリア
	レモン

■保存方法：直射日光を避けて常温保存

■荷姿：L-アルミカートン（口栓付）720ml×12本/ケース

※「モナジュエル® /MonaJewel®」は丸源飲料工業株式会社の登録商標です。



商品紹介ページ



本商品紹介動画  
(YouTube)



当社取扱  
商品のご案内

丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com  
TEL 03-3617-0121(代表)

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F

開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

TEL 03-3617-0122

TEL 06-6301-1266

TEL 03-3617-0124

TEL 028-663-1211

ご用命は当店まで。

202501

HERDERS®

MONA JEWEL®  
モナジュエル®



MARUGEN INRYO  
INDUSTRY CO., LTD.



**モナジュエル**

写真映えする鮮やかな色調と  
光を反射した時のキラキラ感が目を引くゼリー

カクテルやリキュールをイメージしたおしゃれなフレーバー。  
※本商品はお酒ではありません。

ベリールージュ (ストロベリー果汁使用)  
ピーチロゼ (もも果汁使用)  
ミモザオレンジ (オレンジ果汁使用)

シャンパンゴールド (マスカット果汁使用)  
モヒートグリーン (ライム果汁使用)  
ラグーンブルー (パイン果汁使用)

バイオレット (りんご果汁使用)  
レモンブラック (レモン果汁使用)  
シャインクリア (レモン果汁使用)

◆◆◆ えらべる9色◆◆◆

豊富なカラーバリエーション！

◆◆◆ いろいろなシーンで大活躍！◆◆◆

キャラクター色の  
コラボメニュー作りに！

カクテルの材料に！

カフェデザートの材料に！

◆◆◆ すぐに使える！簡単オペレーション ◆◆◆

保存に便利な口栓付き

注ぐだけ！  
簡単オペレーション♪

ストローで吸える固さ！

オススメ！

## モナジュエルの使い方

### ドリンク

モナジュエル+お好みのドリンクで  
キラキラ写真映えするメニューに！

お好みのジュースやドリンク、炭酸飲料と組み合わせることで  
フォトジェニックなゼリードリンクに！  
豊富なカラーバリエーションからお目当ての色のドリンクが作れます！  
フローズンスムージーのアクセントとしてもおすすめ！

クリームソーダ  
サイダー  
フローズンスムージー

フルーツゼリー  
かき氷  
ムース  
パフェ  
タルト（ナバージュ）

※シャインクリア使用

デザート  
パフェなどのデザートの副食材に！  
カラフルなデザートがつくれます！

本品を重ねると綺麗な層になるため、複数色使用するのもおすすめ！  
また、シャインクリアを加熱して溶かすことでも、タルトの色ツヤを  
引き立てるナバージュとしてもご使用いただけます。  
(電子レンジで加熱する場合の目安：本品 100gあたり 600W40秒)  
※加熱成形して用いる場合、やけどにご注意下さい。

季節のメニューのご提案

**Spring**

イースターパフェ  
ピーチロゼ使用

サンシャインパフェ  
ミモザオレンジ使用

**Summer**

アクアフロート  
ラグーンブルー / シャインクリア使用

ジュエルモヒート  
モヒートグリーン使用

**Autumn**

秋のクリームソーダ  
シャンパンゴールド使用

ハロウィンサワー  
レモンブラック使用

**Winter**

冬のクリームソーダ  
バイオレット使用

いちごのモンブランパフェ  
ベリールージュ使用

HERDERS®

ゆるかわcoco。パステルカラーのクラッシュゼリー♪

# Mona Palette®

モナパレット

## ラインナップ

淡い色のパステルカラーのクラッシュゼリーです。デザートやドリンクに加えることで、パステルカラーのような彩りをプラスします。



Pastel  
Pink



Pastel  
Yellow



Pastel  
White



Pastel  
Green



Pastel  
Blue

パステルピンク

パステルイエロー

パステルホワイト

パステルグリーン

パステルブルー

他食材との相性も良い、やさしい風味に仕上げました



### 使い方



口栓から注ぎ出して使える！



ストローで吸える固さ！



保存に便利な口栓付き容器

 MARUGEN INRYO  
INDUSTRY CO., LTD.

## おすすめの使い方



### パステルカラーパフェ

( 材 料 )  
 • モナパレット (各種)  
 • ホイップクリーム  
 • グラノーラ  
 • お好みのフルーツ  
 • バニラアイスクリーム  
 • ミントの葉

お好みのカラーの  
パフェがつくれます！

他の食材との相性が良い、やさしい色合いのゼリーがメニューに彩りをプラスします。  
デザートやドリンクがゆるかわいくキュートに変身します！



### ゼリーのグラスデザート

( 材 料 )  
 • モナパレット (各種)  
 • ホイップクリーム  
 • お好みのフルーツ  
 • カラースプレー など

2層にかさねて  
かわいいデザートに！



### フローズンスムージー

( 材 料 )  
 • モナパレット (各種)  
 • フローズンスムージーベース  
 • 氷  
 • お好みのフルーツ  
 • ハーブ

ゼリーの食感が  
たのしいスムージー！



### パステルサイダー

( 材 料 )  
 • モナパレット (各種)  
 • サイダー  
 • 氷  
 • お好みのフルーツ  
 • ハーブ

ゼリーのカラフル感が  
映えるサイダー！



### パステルムース

( 材 料 )  
 • モナパレット (各種)  
 • やわらかムースベース 杏仁  
 • 牛乳  
 • ホイップクリーム  
 • お好みのフルーツ

パステルカラーで  
キュートにトッピング！



商品名	使用果汁	保存方法	荷 姿
モナパレット®	パステルピンク	直射日光を避けて常温保存	L- アルミカートン (口栓付) 720ml×12本 / ケース
	パステルイエロー		
	パステルホワイト		
	パステルグリーン		
	パステルブルー		



当社取扱い  
商品のご案内



### 姉妹品・モナジュエルのご案内

## MONA JEWEL® モナジュエル®

キラキラでカラフル、まるで宝石（ジュエル）のようなゼリー。  
カクテルやリキュールをイメージしたおしゃれなフレーバーは全9種。  
注ぎだすだけでそのまま使える簡単オペレーション。  
※アルコールは使用しておりません。  
■荷姿：L- アルミカートン (口栓付) 720ml×12本 / ケース  
■保存方法：直射日光を避けて常温保存



本商品ページ

## 丸源飲料工業株式会社

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8  
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F  
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8  
宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

www.marugen.com  
TEL 03-3617-0121(代表)

TEL 03-3617-0122  
TEL 06-6301-1266  
TEL 03-3617-0124  
TEL 028-663-1211

ご用命は当店まで。

## How to use 使用方法

### ■ クラッシュして使用する

- (1) 開封せず冷蔵庫でよく冷やします。
- (2) スプーンでお好みの大きさに碎いて盛り付けます。



### ■ カットして使用する

- (1) 開封せず冷蔵庫でよく冷やします。
- (2) お好みの大きさにカットして盛り付けます。



さまざまな食事シーンでご利用いただけます。

カフェのドリンクやデザートに



ちょっとした食べ歩きスイーツや  
ティーアウトドリンクやデザートに



ビュッフェ・バイキングのデザートに



ホームパーティやイベントの  
ドリンクやデザートに



お酒を加えてアルコールドリンクに



HERDERS®

# Premium jelly series

プレミアムゼリーシリーズ



Tea jelly  
紅茶ゼリー

Brown sugar jelly  
黒糖ゼリー

Coffee jelly  
コーヒーゼリー

商品名	JANCODE	保存方法	荷姿	溶解温度
コーヒゼリー (エスプレッソ仕様)	4978534090063	直射日光を避けて常温保存	L - アルミカートン 720ml×12本 / ケース	75 ~ 85°C 85 ~ 95°C 75 ~ 85°C
紅茶ゼリー	4978534900065			
黒糖ゼリー	4978534900072			



こちらで商品ページを  
ご確認いただけます。

ご用命は当店まで。

丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com  
TEL 03-3617-0121(代表)

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8  
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F  
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8  
宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11 TEL 028-663-1211

MARUGEN INRYO  
INDUSTRY CO., LTD.

# Premium jelly series プレミアムゼリーシリーズ

プレミアムゼリーシリーズは、質の高い素材の香りと味を閉じ込めたゼリーです。ほどよい硬さでゼリーの食感を楽しめます。コーヒー（エスプレッソ仕様）、紅茶、黒糖の3種類をご用意しました。冷やしてそのままドリンクやスイーツの材料として幅広くお使いいただけます。



## Coffee jelly

コーヒーゼリー  
(エスプレッソ仕様)

ローストしたコーヒー豆の香ばしさと適度な苦みが特徴の香り高いエスプレッソ仕様のゼリーです。甘味を抑えた微糖タイプです。

## Tea jelly

紅茶ゼリー

インド産のアッサム種を使用した透明感のあるゼリーです。ほどよい甘さが風味を引き立てます。

## Brown sugar jelly

黒糖ゼリー

沖縄産の黒糖と海水塩を使用した、黒糖の芳醇な香りとコクが味わえるゼリーです。

## Arrange recipe アレンジレシピ



## アフォガードパフェ

イタリア発祥のドルチェ「アフォガード」をアレンジした大人なデザートです。バニラアイスにキャラメルソースの甘みをプラスしました。食べ進めて行くうちにバニラアイスの甘みとコーヒーゼリーのほろ苦さの味の変化を楽しめます。

### 材料 (1杯分)

- ・コーヒーゼリー …80ml ① コーヒーゼリーをダイスカットし半分の量（エスプレッソ仕様）
- ・カフェ用フレーバーソース …適量 ② バニラアイスと残りのコーヒーゼリーを盛り付ける。
- ・バニラアイスクリーム …130g ④ 残りのバニラアイスを盛り付け、カフェ用
- ・ビスケット …1枚 フレーバーソースキャラメルをかける。
- ・ミントの葉 …適量 ⑤ ビスケットとミントの葉をトッピングする。

### 作り方

- ① コーヒーゼリーをダイスカットし半分の量をグラスに入れる。
- ② バニラアイスと残りのコーヒーゼリーを盛り付ける。
- ④ 残りのバニラアイスを盛り付け、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
- ⑤ ビスケットとミントの葉をトッピングする。

## キャラメルコーヒーゼリーラテ

キャラメルとホイップクリームの香りと心地よい甘さが楽しめるラテです。少し甘いものが欲しい時におすすめです。

### 材料 (1杯分)

- ・コーヒーゼリー …100ml ① グラスにコーヒーゼリーを入れて、牛乳、濃縮コーヒー、ガムシロップの順に注ぎ入れる。
- ・牛乳 …60ml
- ・濃縮コーヒー …20ml ② ホイップクリームをトッピングし、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
- ・ガムシロップ …15g
- ・ホイップクリーム …適量
- ・カフェ用フレーバーソース …適量 キャラメル

### 作り方

- ① グラスにコーヒーゼリーを入れて、牛乳、濃縮コーヒー、ガムシロップの順に注ぎ入れる。
- ② ホイップクリームをトッピングし、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。



## コーヒーゼリーミルク

コーヒーゼリーにお手製のクリームを加えた甘さ控えめのドリンクです。クリームの甘さとコーヒーゼリーのほろ苦さがよく合います。

### 材料 (1杯分)

- ・コーヒーゼリー …200ml ① 生クリーム、牛乳、ガムシロップを混ぜ合わせ、冷やす。
- ・生クリーム …20g ② コーヒーゼリーをスプーンで大きめにクランチし、グラスに入れる。
- ・牛乳 …30g ③ ②に①をそっと注ぎ入れる。
- ・ガムシロップ …15g ④ ホイップクリーム、ミントの葉をトッピングする。
- ・ホイップクリーム …適量
- ・ミントの葉 …適量

### 作り方

- ① 生クリーム、牛乳、ガムシロップを混ぜ合わせ、冷やす。
- ② コーヒーゼリーをスプーンで大きめにクランチし、グラスに入れる。
- ③ ②に①をそっと注ぎ入れる。
- ④ ホイップクリーム、ミントの葉をトッピングする。



## 紅茶のかき氷パフェ

濃縮紅茶をベースに、かき氷とホイップクリーム、タピオカ、紅茶ゼリー、バニラアイスをトッピングし、パフェに見立てた新感覚のかき氷です。

### 材料 (1杯分)

- ・紅茶ゼリー …60ml
- ・かき氷 …1人前
- ・濃縮紅茶 …50ml
- ・ホイップクリーム …適量
- ・ブラックタピオカ …適量
- ・バニラアイス …適量
- ・セルフィーユ …適量
- ・練乳 …適量

### 作り方

- ① グラスに紅茶ゼリー、ホイップクリーム、タピオカ、かき氷の順に入れる。
- ② かき氷に濃縮紅茶をかけ、バニラアイスとセルフィーユをトッピングする。
- ③ 練乳をかける。



## ロイヤルミルクティーwithティーゼリー

透明感のある紅茶ゼリーが入ったロイヤルミルクティーです。紅茶のやさしい香りとミルクの甘みが楽しめます。

### 材料 (1杯分)

- ・紅茶ゼリー …100ml ① クラッシュした紅茶ゼリーとロイヤルミルクティー、ガムシロップ、氷をグラスに入れる。
- ・ロイヤルミルクティー …80ml
- ・ガムシロップ …15g
- ・ホイップクリーム …適量 ② ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピングする。
- ・シナモンパウダー …適量

### 作り方

- ① クラッシュした紅茶ゼリーとロイヤルミルクティー、ガムシロップ、氷をグラスに入れる。
- ② ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピングする。



## 白桃と紅茶のゼリー

香り高い紅茶ゼリーと優しい甘さの白桃ゼリーが2層に重なったスイーツです。白桃ドリンクと紅茶ゼリーで簡単に作れます。さっぱりとしているので夏に食べるのでぴったりです。

### 材料 (4杯分)

- ① [・紅茶ゼリー …200ml ① 紅茶ゼリーにガムシロップを加え、湯煎で加熱して溶かす。
- ・ガムシロップ …30g
- ・30%白桃ドリンク (国産白桃使用) …200ml ② ①を50gずつグラスに入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ③ [・ゼラチン …5g ③ ゼラチンをお湯で溶かし、白桃ドリンクを加えて混ぜる。
- ・お湯 …50ml
- ・モナフィット ホワイトピーチジュレ …適量 ④ ①が冷え固まったら③を上から注ぎ入れ、冷蔵庫で1時間冷やす。
- ・ホイップクリーム …適量 ⑤ モナフィットホワイトピーチジュレとホイップクリームをトッピングする。



## 黒みつきらめルミルク

牛乳とキャラメルの優しい味わいに黒みつき黒糖ゼリーで深い甘みを加えた和風なドリンクです。スチームのふんわりした口当たりとほどよい甘さをお楽しみ下さい。

### 材料 (1杯分)

- ・黒糖ゼリー …30ml ① 牛乳とカフェ用フレーバーソース黒みつきを混ぜ合わせる。
- ・牛乳 …160ml
- ① [・カフェ用フレーバーソース …20ml ② グラスに黒糖ゼリーとカフェ用フレーバーソース黒みつきを入れ、①をそっと注ぎ入れる。
- ・黒みつき …70ml
- ・牛乳 (スチーム用) …適量 ③ 牛乳をスチームし、②に注ぐ。
- ・カフェ用フレーバーソース …適量 ④ カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
- ・キャラメル

### 作り方

- ① 牛乳とカフェ用フレーバーソース黒みつきを混ぜ合わせる。
- ② グラスに黒糖ゼリーとカフェ用フレーバーソース黒みつきを入れ、①をそっと注ぎ入れる。
- ③ 牛乳をスチームし、②に注ぐ。
- ④ カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。



## 黒糖抹茶かき氷

抹茶ソースのかき氷に黒糖ゼリーと白玉をトッピングした和スイーツです。宇治抹茶ソースの甘みと渋みの深い味わいが楽しめます。

### 材料 (1杯分)

- ・黒糖ゼリー …30ml
- ・カフェ用フレーバーソース …40ml
- ・京都宇治抹茶
- ・白玉 …120ml
- ・氷 …160g
- ・練乳 …お好みで
- ・ガムシロップ …お好みで

### 作り方

- ① 黒糖ゼリーをダイスカットする。
- ② かき氷にカフェ用フレーバーソース京都宇治抹茶をかけ、①と白玉をトッピングする。
- ③ お好みで練乳やガムシロップをかける。

## やわらかムースベース



### やわらかムースベース

本品と牛乳を混ぜ合わせるだけでやわらかなムースデザートができあがります。口溶けが良いムースは一味違った差別化デザートメニューとしてご提供いただけます。素材にこだわり、果実ピューレ、杏仁霜、ココナッツミルクを使用し、素材の味や香りを引き出しています。

【ラインナップ】

マンゴー・ミックスベリー・杏仁・ココナッツ

### やわらかムースベースクリエーターNF

やわらかムースベースNF(ノンフルーツ)は、本品と牛乳とお好みの素材(抹茶パウダー、エスプレッソ、シロップなど)でオリジナルのムースを作れる事ができるニュートラルタイプのムースベースです。簡単にオリジナルのムースが作れますのでメニューのバリエーションが広がります。

(写真左)エスプレッソ使用 (写真右)抹茶パウダー使用



### 商品仕様



Point 1

#### 混ぜて冷やすだけ！

材料を混ぜ合わせて冷やすだけで簡単にやわらかなムースが作れます。手間いらずで調理時間を短縮できます。

Point 2

#### 1食分から作れる！

リキャップできるL-アルミカートン容器(キャップ付き)なので必要な分だけ作れます。

### 5つのバリエーション

マンゴー	マンゴーのやわらかな食感と濃厚な味わい。マンゴーピューレ使用。
ミックスベリー	ミックスベリーの華やかな香り。ラズベリーピューレ、いちご果汁、ブルーベリー果汁使用。
杏仁	杏仁の甘くオリエンタルなおいしさ。杏仁霜使用。
ココナッツ	ココナッツの甘い南国の香り。ココナッツミルク使用。
クリエーターNF	お好みの素材を引き立てるニュートラルタイプのムースベース。

商品名	ハーダース やわらかムースベース					荷姿	保存方法
	マンゴー	ミックスベリー	杏仁	ココナッツ	クリエーターNF		
JANコード	4978534900218	4978534900249	4978534900201	4978534900232	4978534900225		
左:牛乳で容量2倍希釈時 右:ベース時							

商品ページをご覧頂けます

ご用命は当店まで。



丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com  
TEL 03-3617-0121(代表)

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8  
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F  
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8  
宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11 TEL 028-663-1211

HERDERS®

# ハーダース® やわらかムースベース

Yawaraka mousse base

やわらかな素材感が  
心地よい、牛乳で仕上げる  
ムースベース



## 基本的な作り方

【やわらかムースベース】〈用意するもの〉本品・牛乳・計量カップ・ボール・スプーン 〈準備〉よく冷えた牛乳を準備する。

材料の割合  
本品：牛乳  
1:1



1. 本品をよく振ってからボールに移す  
(写真)やわらかムースベースマンゴー使用  
2. 本品と同容量の牛乳を加える  
豆乳では固まりませんのでご注意下さい。  
素早く均一に混ぜ合わせます。  
混ぜ合わせるうちに固まってきます。  
均一になったら混ぜるのを止め30分ほど  
冷蔵庫で冷やします。

【やわらかムースベースクリエーターNF】

材料の割合  
本品：牛乳：好みの素材  
1:0.7:0.3  
以上 以下



1. 本品をよく振ってからボールに移す  
2. 牛乳にお好みの素材を加え  
て混ぜ合わせる  
豆乳では固まりませんのでご注意下さい。  
素早く均一に混ぜ合わせます。  
牛乳が少い場合や酸味が強い場合、  
上手くムースができることがあります。  
(写真)コーヒー使用  
3. 本品に2を加え、混ぜ合わせ  
4. グラスに盛りつけて完成  
冷蔵庫で冷やす  
均一になったら混ぜるのを止め30分ほど  
冷蔵庫で冷やします。

さまざまな食事シーンでご利用いただけます。



カフェタイムのデザートに・



たくさん作ってバッキングに・



ランチセットに付くデザートに・



居酒屋でお酒を飲んだ後のデザートに・



ティーアウト・食べ歩きのデザートに・

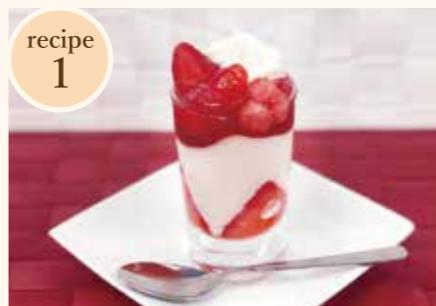
アレンジレシピで使用している当社商品・

【カフェ用フレーバーソース】  
カフェメニューをアレンジする  
ためのフレーバーソース。  
・ストロベリー  
・北海道かぼちゃ  
・ビターカラメル など

【トッピングスクイズボトル】  
ボトル型のハンディータイプ  
のソース。  
・ストロベリー  
・ブルーベリー  
・ショコラ  
・黒みつ

【IQFフルーツ・IQFカットフルーツ】  
厳選果実の旬の美味しさをとじこめた  
冷凍フルーツ。  
・ストロベリーダイス  
・ストロベリーハーフカット  
・マンゴーチャンク  
・トリプルベリー  
・レッドラズベリー など

## アレンジレシピ



recipe 1  
ストロベリー杏仁パフェ

・やわらかムースベース 杏仁 …50ml  
・牛乳 …50ml  
・トッピングスクイズボトルストロベリー …15g  
・ホップクリーム …適量  
・IQFカットフルーツストロベリーダイス …適量  
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット …適量



recipe 2  
マンゴームース

・やわらかムースベース マンゴー …50ml  
・牛乳 …50ml  
・ホップクリーム …適量  
・IQFカットフルーツマンゴーチャンク …適量



recipe 3  
ミックスベリームース

・やわらかムースベースミックスベリー …50ml  
・牛乳 …50ml  
・トッピングスクイズボトルブルーベリー …15g  
・IQFフルーツトリプルベリー …適量



recipe 4  
パインココナッツムース

・やわらかムースベース ココナツ …50ml  
・牛乳 …50ml  
・フルーツデザート ゴールデンパインアップル …12g  
・さくらんぼ(缶詰) …適量  
・ソフトクリーム …適量



recipe 5  
ストロベリーパフェ

・やわらかムースベースクリエーターNF …100ml  
・牛乳 …70ml  
・カフェ用フレーバーソースストロベリー …30ml  
・トッピングスクイズボトルストロベリー …30g  
・グラノーラ …20g  
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット …適量  
・ソフトクリーム …適量



recipe 6  
コーヒームース

・やわらかムースベースクリエーターNF …50ml  
・牛乳 …35ml  
・エスプレッソ …15ml  
・コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様) …適量  
・ホップクリーム …適量



recipe 7  
プリン風かぼちゃムース

・やわらかムースベースクリエーターNF …50ml  
・牛乳 …35ml  
・カフェ用フレーバーソース北海道かぼちゃ …15ml  
・カフェ用フレーバーソースビターカラメル …15ml  
・ソフトクリーム …適量



recipe 8  
抹茶ムース

・やわらかムースベースクリエーターNF …50ml  
・牛乳 …50ml  
・抹茶パウダー …1g  
・ホップクリーム …適量  
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット …適量



recipe 9  
飲む杏仁ドリンク

・やわらかムースベース 杏仁 …70ml  
・牛乳 …90ml  
・モナフィット ミックスベリージュレ …60g  
・IQFフルーツ レッドラズベリー …適量

①カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃと牛乳  
を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加  
えて混ぜ合わせる。  
②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。  
③ホップクリームとIQFカットフルーツストロベリー  
ハーフカットをトッピングする。

①やわらかムースベース 杏仁と牛乳を混ぜ合わせる。  
②モナフィット ミックスベリージュレをグラスに入  
れ①を注ぐ。  
③IQFフルーツ レッドラズベリーをトッピングする。  
※ストローでよくかき混ぜながらお飲み下さい。