



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ること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！ //



※綺麗なグラデーションを作るには細長いグラスがオススメ！

パーティを華やかに演出！

レインボーの 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。



クリームソーダにも！

商品名	使用果汁
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® / Mon Jewel®」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)当社取扱い
商品のご案内

HERDERS®

MONA JEWEL®

モナジュエル®



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 TEL 03-3617-0122
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F TEL 06-6301-1266
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0124
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

ご用命は当店まで。

202501

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO., LTD.



きらきらでカラフル！
まるで宝石（ジュエル）のようなゼリー

MONA JEWEL®
モナジュエル®

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
(バイン果汁使用)



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！

キャラクターカラーの
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！
フロゼ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



フロゼンスムージー



フルーツゼリー



かき氷



ムース



パフェ



タルト (ナパージュ)



※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作れます！

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、タルトの色ツヤを
引き立てるナパ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

季節のイベントに合わせたメニュー開発に

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

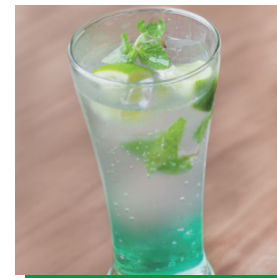


Summer



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

ベリールーージュ使用



HERDERS®

ゆるかわいい、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！



保存しやすい！

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO., LTD.

おすすめの使い方

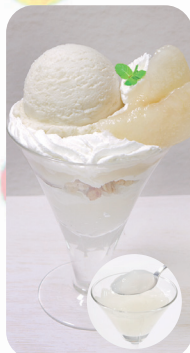
他の食材との相性が良い、やさしい色合いのゼリーがメニューに彩りをプラスします。
デザートやドリンクがゆるかわいくキュートに変身します！



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
パフェが作れます！



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	もも	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	レモン	
	パステルホワイト	りんご	
	パステルグリーン	ぶどう	
	パステルブルー	ライチ	



本商品ページ



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いません。

■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

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	TEL 03-3617-0122
西日本営業部	〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル5F	TEL 06-6301-1266
開発営業部	〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8	TEL 03-3617-0124
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

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) スプーンで好みの大きさに砕いて盛り付けます。



■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。



■お好みの型に入れて使用する

- (1) ゼリーを別の容器に移し、湯煎で加熱して混ぜながら溶かします。
- (2) お好みのグラスやゼリーの型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。



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
テイクアウトドリンクやデザートに



ピュッフェ・バイキングのデザートに



お酒を加えてアルコールドリンクに



ホームパーティやイベントの
ドリンクやデザートに



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
コーヒーゼリー (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℃
紅茶ゼリー	4978534900065			85～95℃
黒糖ゼリー	4978534900072			75～85℃



こちらで商品ページを
ご確認ください。

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)

TEL 03-3617-0122

TEL 06-6301-1266

TEL 03-3617-0124

TEL 028-663-1211

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

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）	作り方
・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をグラスに入れる。
・（エスプレッソ仕様）	② バニラアイスと残りのコーヒーゼリーを盛り付ける。
・カフェ用フレーバーソース…適量	③ 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。
・バニラアイスクリーム ……130g	④
・ビスケット ……1枚	⑤
・ミントの葉 ……適量	

■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）	作り方
・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。
・（エスプレッソ仕様）	②
・牛乳 ……60ml	③
・濃縮コーヒー ……20ml	④
・ガムシロップ ……15g	⑤
・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	



■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）	作り方
・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ッシュし、グラスに入れる。
①〔・牛乳 ……30g	③
・ガムシロップ ……15g	④
・ホイップクリーム ……適量	
・ミントの葉 ……適量	



■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）	作り方
・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	②
・ガムシロップ ……15g	
・ホイップクリーム ……適量	
・シナモンパウダー ……適量	



■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）	作り方
・紅茶ゼリー ……60ml	①
・かき氷 ……1人前	②
・濃縮紅茶（ミルクティー用）…50ml	③
・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	



■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にぴったりです。

材料（4杯分）	作り方
①〔・紅茶ゼリー ……200ml	①
・ガムシロップ ……30g	②
③〔・30%白桃ドリンク（国産白桃使用）…200ml	③
・ゼラチン ……5g	④
・お湯 ……50ml	⑤
・モナフィット ……適量	
・ホワイトピーチジュレ ……適量	
・ホイップクリーム ……適量	

■黒みつキャラメルミルク

牛乳とキャラメルの優しい味わいに黒みつと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）	作り方
①〔・黒糖ゼリー ……30ml	①
・牛乳 ……160ml	②
・カフェ用フレーバーソース…20ml	③
・黒みつ ……70ml	④
・牛乳（スチーム用）…70ml	
・カフェ用フレーバーソース…適量	
・キャラメル	



■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洗みの深い味わいが楽しめます。

材料（1杯分）	作り方
・黒糖ゼリー ……30ml	①
・カフェ用フレーバーソース…40ml	②
・京都宇治抹茶 ……120ml	③
・白玉 ……160g	
・水 ……お好みで	
・練乳 ……お好みで	
・ガムシロップ ……お好みで	

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イター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。

キャップ付き容器で
保存しやすい！



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。
クリエイター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	クリエイター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						L-アルミカートン 500ml×12本/ケース	直射日光を避けて 常温保存



商品ページをご覧ください



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 TEL 03-3617-0122

西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F TEL 06-6301-1266

開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0124

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

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121(代表)

ご用命は当店まで。

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



MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

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ください。



3. 混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やす
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。



4. グラスに盛りつけて完成

【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：お好みの素材

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ください。
牛乳が少ない場合や酸味が強い場合、
上手くムースができないことがあります。
(写真)コーヒー使用



3. 本品に2を加え、混ぜ合わせ
冷蔵庫で冷やす
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。



4. グラスに盛りつけて完成

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 ●



たくさん作ってバイキングに ●



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 ●



テイクアウト・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
・チョコレート
・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



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
・ホイップクリーム ……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

①グラスの底に解凍したIQFカットフルーツストロベリーハーフカットを敷き詰める。
②やわらかムースベース杏仁と牛乳を混ぜ合わせ、①に注ぎ入れて冷蔵庫で冷やし固める。
③トッピングスクイズボトルストロベリーとホイップクリーム、解凍したIQFカットフルーツストロベリーダイスと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。



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
・ホイップクリーム ……適量
・IQFカットフルーツマンゴーチャンク ……適量

①やわらかムースベースマンゴーと牛乳を混ぜ合わせグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
②ホイップクリームと解凍したIQFカットフルーツマンゴーチャンクをトッピングする。



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

①やわらかムースベースミックスベリーと牛乳を混ぜ合わせグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
②トッピングスクイズボトルブルーベリーとIQFフルーツトリプルベリーをトッピングする。



パインココナッツムース

・やわらかムースベース ココナッツ ……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

①やわらかムースベース ココナッツと牛乳を混ぜ合わせ、グラスに入れ冷蔵庫で冷やし固める。
②フルーツデザートゴールデンパインアップル、さくらんぼ、ミントの葉をトッピングする。



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

①カフェ用フレーバーソースストロベリー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て冷蔵庫で冷やす。
②グラスにトッピングスクイズボトルストロベリー(15g)、①のムース(70ml)、トッピングスクイズボトルストロベリー(15g)、グラノーラ、①のムース(130ml)の順に重ねる。
③ソフトクリームと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。



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
・ホイップクリーム ……適量

①エスプレッソ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コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様)とホイップクリームをトッピングする。



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

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カフェ用フレーバーソースビターカラメルをかける。



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
・ホイップクリーム ……適量
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット ……適量

①抹茶パウダー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ホイップクリームと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。



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。