

商品名	特長	容量	糖度
ヘーゼルナッツ	ヘーゼルナッツプラーネのペーストを使用。チョコレートドリンクとの相性も良いフレーバー。	500ml	68°
ピスタチオ	ピスタチオのペーストを使用。独特のコクと香味、カフェメニューを彩る鮮やかなグリーンソース。	300ml	66°
チョコレート	ココアパウダーを使用したリッチな風味のチョコレートソース。トッピングソースにも。	500ml	65°
ホワイトチョコレート	ホワイトチョコレートのまろやかさと、深みのあるココアバター風味が特長。	500ml	68°
キャラメル	キャラメルの香り高い風味にバターをプラス。特にミルクたっぷりのカプチーノにマッチするフレーバー。	500ml	68°
珈琲 (エスプレッソタイプ)	ほどよい苦みのあるエスプレッソタイプの珈琲ソース。デザートソースにも。	300ml	61°
ビターキャラメル	ビター感のあるキャラメルソース。ドリンクやデザートにキャラメルのほろ苦さをプラスするフレーバー。	500ml	60°
メープル	ピュアメープルを使用した香り高いメープルソース。パンケーキシロップにもおすすめ。	500ml	68°
ジンジャー	国産の生姜ペーストを使用し、生姜本来の風味と辛さを引き出したフレーバー。	500ml	60°
マロン	マロンペーストを使用。秋・冬に人気の栗は、季節感のあるカフェメニュー開発に活躍するアイテム。	500ml	68°
ストロベリー	果汁を使用し、鮮やかな赤が映えるソース。紅茶に加えて、ストロベリーティーにも。	500ml	65°
バナナ	バナナピューレを使用した香りの豊かなソース。チョコレートドリンクとは黄金の組合せ。	500ml	65°

和シリーズ	和素材を使用	容量	糖度
さくら	国産の桜の花ペーストを使用。さくらもちをイメージした本格的な味わいと、華やかな桜色が特長。	300ml	65°
宇治抹茶	宇治抹茶パウダーを使用。抹茶本来の渋みが甘みの中に引き立ったソース。かき氷シロップにも。	500ml	60°
ほうじ茶	国産のほうじ茶エキスを。深煎りしたほうじ茶の風味が特長。ミルクとの相性が良いフレーバー。	300ml	60°
黒糖みつ	国産の黒糖を使用。コクのあるやさしい甘さに仕上げたソース。あんみつにも。	500ml	68°
和栗	国産のくりペーストを使用。香り高いくりの風味が特長のソース。	300ml	68°
北海道かぼちゃ	北海道産かぼちゃのペーストを使用。かぼちゃの風味と甘さが特長のフレーバー。	500ml	65°
種子島安納いも	鹿児島県種子島産安納いものペーストを使用。蜜芋をイメージした濃厚な風味が特長のフレーバー。	300ml	61°
種子島紫いも	鹿児島県種子島産紫いものペーストを使用。濃く鮮やかな紫色がカフェメニューを彩るフレーバー。	300ml	65°

商品名	保存方法	荷姿
ハーダース® カフェ用フレーバーソース	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン×12本/ケース



本商品紹介ページ



当社取扱い商品  
ご案内

カフェ用フレーバーソースがより使いやすくなるアイテムをご紹介します。

## イージーノズルキャップ&ポンプディスペンサー (別売)

カフェ用フレーバーソース用のノズルキャップやディスペンサーとして広い用途にご利用頂けます。

**イージーノズルキャップ**

- 当社製造のL-アルミカートンの口栓に取り付け可能なノズルキャップ
- 食品用で安心
- お好みの口径の位置でカットでき、注ぐ量を調整可能
- ホイップクリームやアイス、フォームドミルクへのトッピングやマキアートに最適

※当社製造のL-アルミカートン(キャップ付き)製品専用です。

商品名: ハーダース イージーノズルキャップ  
 荷姿: 432個入(12個×6袋×6/ケース)  
 材質: ポリプロピレン

キャップを  
開められます▶

**ポンプディスペンサー (PD-1000・PD-500)**

- カフェ用フレーバーソースを入れて使用可能なポンプディスペンサー
- 食品用で安心
- 定量抽出による簡単オペレーション
- 中身が見えて、残量、内容の確認が容易

【PD-1000 ボトル・ポンプセット】  
 容量: 1000ml  
 1回の抽出量: 8ml  
 サイズ: 直径11cm×高さ26cm  
 荷姿: 6個入/ケース  
 材質: ボンプ部分…ポリプロピレン  
 ポリエチレン  
 ステンレス  
 ボトル部分…PET

【PD-500 ボトル・ポンプセット】  
 容量: 500ml  
 1回の抽出量: 8ml  
 サイズ: 直径7.1cm×高さ24.5cm  
 荷姿: 6個入/ケース  
 材質: ボンプ部分…ポリプロピレン  
 ポリエチレン  
 ステンレス  
 ボトル部分…PET

HERDERS®

人気のカフェ空間を演出します

# Cafe Flavor Sauce



カフェ用フレーバーソース



### 3つの特長

1. 安心感と需給の安定性の確保 国内製造品の為、需給の変化に柔軟に対応可能です。
2. リーズナブルな価格設定 確かな品質と味を、リーズナブルな価格でご提供させて頂きます。
3. 本物素材の使用 厳選した本物素材を使用しており、ワンランク上のカフェメニュー開発にお役立ちします。

保存料  
無添加

**丸源飲料工業株式会社**

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

ご用命は当店まで。

東日本営業部 〒131-0043 東京都墨田区立花 4-1-5 アネックス3F TEL 03-3617-0121  
 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



厳選原料にこだわり、  
カフェメニューにコクと風味を  
デコレーションします。

## 1 混ぜる

コーヒーにはもちろん、ミルク、チョコレート、紅茶など、  
他のドリンクに混ぜてご使用下さい。

### 基本のレシピ (カフェラテ)

- ・好みのカフェ用フレーバーソース …15ml
  - ・エスプレッソ …30ml
  - ・牛乳 (フォームミルク) …120ml
  - ・好みのカフェ用フレーバーソース …適量 (分量外)
- ① 好みのカフェ用フレーバーソースとエスプレッソを混ぜ合わせフォームミルクを加える。  
② 上からカフェ用フレーバーソース (分量外) をかける。



便利アイテム  
イージーノズルキャップ (別売)

- 当社製造のL-アルミカートの口栓に取り付け可能なノズルキャップ
- ホイップクリームやアイス、フォームドミルクへのトッピングやマキアートに最適です。

## カフェ用フレーバーソース

カフェメニューにコクと風味をプラスし、“混ぜる”“かける”“飾る”など、  
様々な使い方が可能です。フレーバーコーヒーやフローズンカプチーノ等、  
人気の高いスペシャルティコーヒーを、より美味しく、よりオリジナリティー  
のあるメニューにアレンジします。デザートへのご利用にもおすすめです。



ヘーゼルナッツ    ピスタチオ    チョコレート    ホワイトチョコレート    キャラメル    珈琲 (エスプレッソタイプ)



ビターキャラメル    メープル    ジンジャー    マロン    ストロベリー    バナナ

## カフェ用フレーバーソース 和シリーズ

和素材を使用したカフェ用フレーバーソース。  
日本ならではの和風メニュー提案にご活用頂けます。



さくら    宇治抹茶    ほうじ茶    黒糖みつ



和栗    北海道かぼちゃ    種子島安納いも    種子島紫いも



## 2 かける・飾る

アイス、パンケーキのスイーツのトッピングソースや、  
デザートのアンダーソースにもご利用頂けます。



## 季節のメニューのご提案

## Seasonal

さくらやマロン、かぼちゃ、チョコなど、季節のイベント毎に合わせたメニュー開発にもご活用頂けます。

