

お客様各位

丸源飲料工業株式会社
 東京都墨田区立花 4-7-8
 TEL : 03-3617-0121(代)
 担当 : _____

デザート・スイーツ&ベーカリー展出展のご案内

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

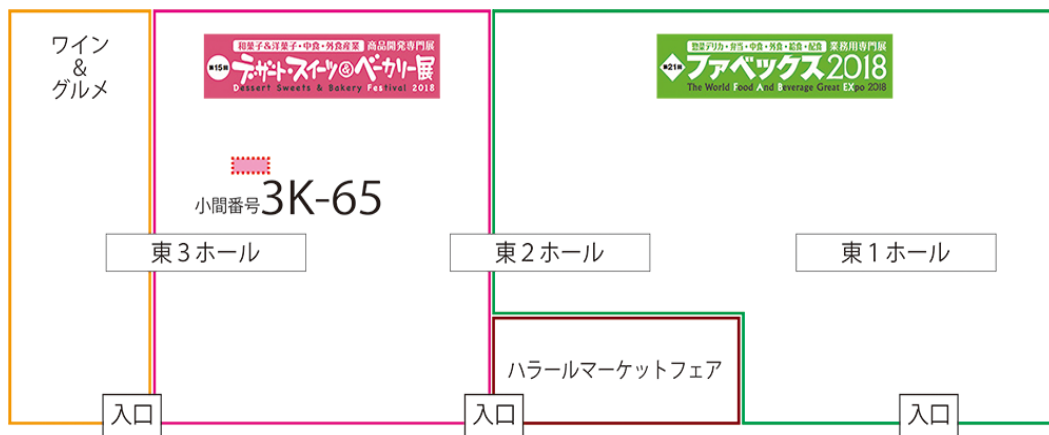
さて、弊社は2018年4月11日(水)~13日(金)東京ビッグサイトにて開催される『第15回デザート・スイーツ&ベーカリー展』(『第21回ファベックス2018』と同時開催)に出展致します。

外食店舗のメニュー開発に向けた魅力ある素材や、製菓・デザート用食材を取りそろえ、展示、試飲、試食を行います。

ご多忙の事とは存じますが、展示会招待券を同封致しますので、ぜひ弊社出展ブースへご来場賜りたくご案内申し上げます。

敬 具

日 時 2018年4月11日(水)~13日(金) 10:00~17:00
 場 所 東京ビッグサイト(東京都江東区有明 3-11-1) 東1・2・3・4ホール
 小間番号 3K-65



展示内容

■新商品のご紹介

- ・**ハーダース バイオジェニクス グリーンスムージー**
 国産の野菜を植物性乳酸菌で発酵させた発酵野菜ピューレと、3種類のフルーツを使用した、新感覚のグリーンスムージーです。
- ・**フローズンスムージーベース グァバ**
- ・**モナミキサー ピンクレモン**
- ・**カフェ用フレーバーソース和シリーズ くり・あずき・紫いも**
- ・**IQF カットフルーツ レモンウェッジカット**
- IQF フルーツ コーナー**
 世界各地の特産果実を厳選し、シーズンの一番おいしい時に収穫したフルーツを、食べやすい大きさを個別急速冷凍(IQF)。豊富なラインナップでご提案します。
- モナクリスタル フローズンスムージーベース コーナー**
 フローズンスムージーのパイオニア商品
 ベースと氷を1:1でミキシングするだけで、簡単にフローズンスムージーが出来上がります。実演しますので、オペレーションのご見学、ご試食いただき、ぜひ、ご検討下さい。

■カフェ用フレーバーソース コーナー

カフェ業態のドリンク、デザート用食材として幅広くご使用いただけます。和素材を使用した和シリーズを中心にご案内します。

■フルーツトッピング コーナー

フルーツ本来のおいしさを活かし、果実・果汁量、糖度を組合せ、お客様のニーズに合わせたさまざまなタイプの商品を取りそろえています。

■レモンサワー コーナー

人気のレモンサワーのメニュー提案を行います。冷凍フルーツやピューレ、ドリンクベースを使用し、定番のレモンサワーから、ブルーやピンク色にアレンジしたフォトジェニックなメニューもご紹介いたします。

■PB開発ご相談コーナー

お客様のPB商品を開発~製造までトータルでサポートしています。「付加価値の高いメニューで差別化をしたい!」とお考えのお客様、ぜひご相談下さい。