

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)

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。

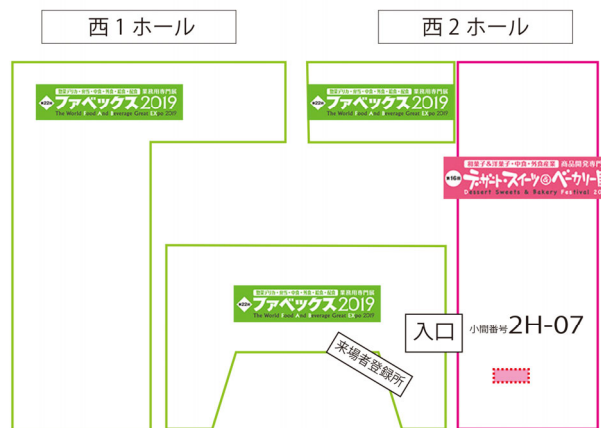
さて、弊社は2019年4月17日(水)～19日(金)東京ビッグサイトにて開催される『第16回デザート・スイーツ&ベーカリー展』(『第22回ファベックス2019』と同時開催)に出展致します。

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、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 2019年4月17日(水)～19日(金) 10:00～17:00 (最終日16:00まで)
場 所 東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1) 西1～4ホール
小間番号 2H-07



展示内容

■新商品のご紹介

- ・**モナジュエル**
シャンパンゴールド/ピーチロゼ/モヒートグリーン/パイオレット/
ミモザオレンジ/ベリールーージュ/ラゲーンブルー
- ・**モナミキサー**
イエローベリー/グリーンパイン/パープルメロン
- ・**30%白桃ドリンク(国産白桃使用)**
- ・**モナクリスタルフローズンスムージー**
赤メロン(カンタロープ)/マスカット/日向夏/ラ・フランス
- ・**カフェ用フレーバーソース**
ピスタチオ/ヘーゼルナッツ/コーヒー(エスプレッソ風味)
- ・**UHP ピンクグアバ(加糖)**

■SNS映えコーナー

宝石のようにキラキラと輝くカラフルなモナジュエルと、アイデア次第で多彩なメニューにお使いいただけるビビッドな色合いのモナミキサーを使ってトレンドのフォトジェニックなメニューをご紹介します。

■国産原料使用コーナー

国産原料を使用した商品をご紹介します。

■こだわり飲料コーナー

商品設計にこだわったフロリダフロゼンジュース
原料産地にこだわったプレミアムジュース
製造方法にこだわったUHP(スイカ・ピンクグアバ(加糖))
ドリンクとしての飲み方をご紹介します。

■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。オペレーションを実演しながら、ご試食いただけます。

■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ご提案します。

■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てさまざまなタイプの商品を取りそろえています。

■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、食べやすい大きさと個別急速冷凍(IQF)。豊富なラインナップでご提案します。