

新商品のご案内

モナフィット™ ホワイトピーチジュレ/キウイフルーツジュレ/ゴールデンパインアップルジュレ レモンジュレ/ミックスベリージュレ

1. 商品概要

商品名 ハーダース モナフィット
ホワイトピーチジュレ / キウイフルーツジュレ
ゴールデンパインアップルジュレ
レモンジュレ / ミックスベリージュレ
荷 姿 スタンディングパウチ 500g
× 12袋 / ケース



2. 商品特徴

- ・しっかりとした果実感と、みずみずしいジュレが一体となった甘さ控えめのフルーツソースです。
- ・各種ドリンクやアルコールメニューに、かき氷、デザートへのトッピング等にご使用頂けます。

モナオーレ いちご / ばなな / めろん

1. 商品概要

商品名 ハーダース モナオーレ
いちご / ばなな / めろん
荷 姿 スタンディングパウチ 420ml(495g)
× 20袋 / ケース



2. 商品特徴

- ・果汁たっぷり、フレッシュ感のある、ナチュラルな風味・色合いのミルク割り用シロップです。

3. 使用方法

- ・ミルク割り用のシロップとして
本品①: 牛乳③(容量4倍希釈)の割合で、よく混ぜ合わせて下さい。
- ・各種ドリンクの割り材の他、かき氷やパンケーキ等のシロップとしてご使用頂けます。

濃縮紅茶 (ミルクティー用)

1. 商品概要

商品名 ハーダース 濃縮紅茶 (ミルクティー用)
荷 姿 L-アルミカートン 500ml
× 12本 / ケース



2. 商品特徴

- ・牛乳で4倍に希釈するだけで、簡単にミルクティーが出来上がります。

3. 使用方法

- ・4倍希釈 ・本品①: 牛乳③(容量4倍希釈)の割合で、よく混ぜてお召し上がり下さい。
- ・濃さや甘さの調節は自由自在。
- ・アイデア次第で多種多様なメニュー開発が可能です。

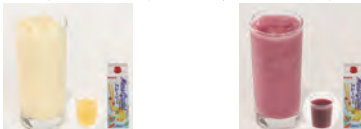
フロズンスムージーベース 瀬戸内レモン/レッドグレープ (コンコード)

1. 商品概要

商品名 ハーダース モナクリスタル
フロズンスムージー
瀬戸内レモン/レッドグレープ (コンコード)
荷 姿 L-アルミカートン 1,000ml × 12本 / ケース

2. 商品特徴

- 瀬戸内レモンを使用した爽やかな風味と酸味が特長です。果汁量 2% 果皮量 1% (2倍希釈時)
- ぶどう(コンコード種)を使用した鮮やかな赤紫色、甘みが特徴。果汁量 20% (2倍希釈時)



3. 使用方法

- ・本品と同量の水を加えて、業務用ブレンダーでよく攪拌してご使用下さい。

カフェ用フレーバーソース 京都宇治抹茶/種子島安納いも

1. 商品概要

商品名 ハーダース カフェ用フレーバーソース
京都宇治抹茶 / 種子島安納いも
荷 姿 L-アルミカートン 500ml (京都宇治抹茶)
L-アルミカートン 300ml (種子島安納いも)
× 12本 / ケース

2. 商品特徴

- ・ドリンクやデザートメニューに「混ぜる」「かける」「飾る」など、アイデア次第で、様々な使い方が可能です。

京都府産宇治抹茶を使用した、抹茶の豊かな香りや甘みが特徴です。



種子島産の安納いもペーストを使用した、濃厚な風味のソース。

IQFカットフルーツ ストロベリーハーフカット/ガリアマスクメロンチャンク

1. 商品概要

商品名 ハーダース IQF カットフルーツ
ストロベリーハーフカット
ガリアマスクメロンチャンク 荷 姿 500g × 12袋 / ケース

冷凍品

2. 商品特徴

ペルー産ストロベリーを手切りで丁寧に半分しました。鮮やかな赤色と揃った形状は、デザート食材に最適です。甘みと酸味のバランスも良く、そのままお召し上がりいただけます。



メロンを食べやすい一口サイズにカットしました。ガリアは、麝香(じゃこう)様の香りをもつ網目模様のマスクメロンの品種の1つです。マスクメロンらしい淡い青色の果肉は口あたりが優しく、芳醇な甘みが特徴です。



モナジュエル® レモンブラック

1. 商品概要

商品名 ハーダース モナジュエル
レモンブラック
荷 姿 L-アルミカートン 720ml × 12本 / ケース

2. 商品特徴

- ・鮮やかな色調で、光を反射してきらきらと輝くように見える「まるで宝石(ジュエル)のようなゼリー」である「ハーダース モナジュエル シリーズ」。
- ・新アイテムの「レモンブラック」は、モトーンカラーの黒色に、レモンチェロをイメージした風味に仕上がりました。



トッピングスクイズボトル 黒みつ

1. 商品概要

商品名 ハーダース トッピングスクイズボトル 黒みつ
荷 姿 ボトル 360g × 24本 / ケース

2. 商品特徴

- ・沖縄県産黒糖を使用した、コクと甘さがしっかりとある黒みつです。

3. 使用方法

- ・デザートにかけたり、ドリンクに混ぜたりお好みに合わせてご使用いただけます。



Mona Fit™

モナフィット™

色とりどりのフルーツときらめくジュレが出会いました。
存在感のある果実と弾力性のあるジュレが特長です。

White Peach

Golden Pineapple

KiwiFruit

Lemon

Mix Berry

1 ジューシーな果実感

ジュレならではのみずみずしさが、ジューシーな果実感を演出。しっかりとした果実とジュレがお楽しみ頂けます。



2 常温保存できるフルーツの新提案

冷凍フルーツを使いたいけれど冷凍設備が足りなくて…そんなお悩みにも応えた常温保存設計。これで在庫スペースも解消。

「常温品」で果肉inサワーが出来ます。（開封後は冷蔵保存）



3 アレンジ自由自在

ドリンクだけでなくデザートメニューなどアイディア次第で幅広い用途でご利用頂けます。メニューに彩り・ときめき感をプラス。

RECIPE

パインサワー

グラスにフローズンデザートベースパイン50mlと焼酎30ml、氷、炭酸水130mlを順に入れ軽くステアする。モナフィットゴールデンパインアップルジュレ50gとミントの葉をトッピングする。



ピーチパフェ

グラスにコーンフレーク、ヨーグルト、モナフィット ホワイトピーチジュレ、ホイップクリームを入れる。ラズベリーソルベ、ホイップクリーム、白桃果肉、タイムをトッピングする。



レモンスムージー

フローズンスムージーベース 瀬戸内レモン140mlと氷140gをブレンダーにかける。スムージーの入ったコンテナにモナフィットレモンジュレ40gを入れて軽く振り、グラスに注ぐ。



キウイヨーグルト

グラスにモナフィット キウイフルーツジュレ50gと氷を入れ、ヨーグルトドリンク130mlを注ぐ。



| 商品名 | 果肉・果汁含有率 | JANCODE | 保存方法 | 荷姿 | |
|------------------|-----------------|---------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| ハーダース モナフィット™ | ホワイトピーチジュレ | 果肉40% | 4978534700498 | 直射日光を避けて 常温保存 | スタンディングパウチ 500g × 12袋 / ケース |
| | キウイフルーツジュレ | 果肉40% | 4978534700504 | | |
| | ゴールデンパインアップルジュレ | 果肉40% | 4978534700511 | | |
| | レモンジュレ | ピール15% + 果汁5% | 4978534700528 | | |
| | ミックスベリージュレ | 果肉20% + 果汁5% | 4978534700559 | | |



商品ページを
ご覧頂けます。

ご用命は当店まで。

HERDERS®

モナオーレ Mona-AuLait

フルーツたっぷりで、フレッシュ感のある、
ナチュラルな風味・色合いのミルク割り用シロップです。



いちご
Strawberry



果汁量
50%

ばなな
Banana



果汁量
50%

めろん
Melon



果汁量
30%

 **MARUGEN INRYO**
INDUSTRY CO LTD

使用方法

■ミルク割り用のシロップとして本品①: 牛乳③(容量4倍希釈)の割合で、よく混ぜ合わせてご使用下さい。

■各種ドリンクの割材の他、かき氷やパンケーキ等のシロップとしてご使用頂けます。



Recipe



基本レシピ フルーツオレ

モナオーレ … 60ml
牛乳 … 180ml

グラスにモナオーレを入れ、牛乳を注ぐ。



メロンかき氷

モナオーレ めろん … 70ml
氷 … 200g
IQF カットフルーツ
カンタロープメロンチャンク … 適量

かき氷の上からモナオーレめろんをかける。
お好みでIQFフルーツをトッピングする。



大人のクリームソーダ

モナオーレ めろん … 40ml
炭酸水 … 100ml
ホワイトラム … 10ml
バニラアイス … 適量
さくらんぼ … 適量

グラスにモナオーレめろん、ホワイトラムを入れ、炭酸水を注ぐ。
バニラアイス、さくらんぼをトッピングする。



バナナフレンチトースト

フレンチトースト
モナオーレ ばなな … 30ml
バナナ … 適量

フレンチトーストの上にバナナをトッピングし、モナオーレばななをかける。



いちごスカッシュ

モナオーレ いちご … 50ml
炭酸水 … 150ml

グラスにモナオーレいちごを入れ、炭酸水を注ぐ。

| 商品名 | JANコード | 荷姿 | 保存方法 | 果汁量 | 糖度 |
|----------------|--------|---------------|---|------------|-----|
| ハーダース モナオーレ | いちご | 4978534201186 | スタンディングパウチ 420ml(495g)×20入 冷凍保存 (-18℃以下) | いちご果肉50% | 40° |
| | ばなな | 4978534201193 | | バナナピューレ50% | 40° |
| | めろん | 4978534201209 | | メロン果肉30% | 40° |



商品ページを
ご覧頂けます

 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。

モナオーレ Mona-AuLait



いちごみるく



- モナオーレいちご・・・60ml
- 牛乳・・・180ml
- 氷・・・適量
- ホイップクリーム・・・適量
- モナオーレいちご(トッピング)・・・適量

グラスに氷、モナオーレ、牛乳を注ぎ、ホイップクリーム、モナオーレをトッピング。

シンプルだけど美味しい♪
懐かしいいちごみるくです♪

めろんミニパフェ



- さくらんぼ・・・適量
- I Q F カンタロープ
- メロンチャンク・・・10g
- バニラアイス・・・1ディッシャー分
- ホイップクリーム・・・10g
- コーンフレーク・・・3g
- ホイップクリーム・・・10g
- I Q F ガリアマスク
- メロンチャンク・・・10g
- モナオーレめろん・・・10ml

上記を下から順に盛り付ける。

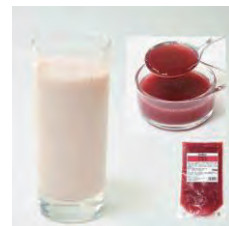


商品特長

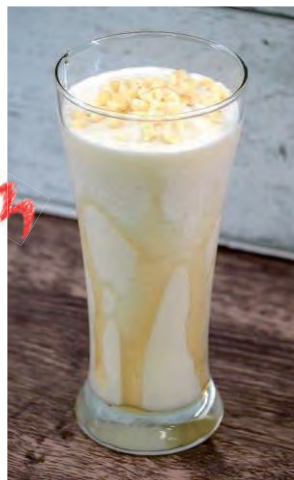
果汁たっぷりで、フレッシュ感のあるナチュラルな風味・色合いのミルク割り用シロップです。

基本使用方法

1. ミルク割り用シロップとして、本品①：牛乳③(4倍希釈)でよく混ぜ合わせる。
2. 各種ドリンクの割り材やトッピングソースとしてもご使用いただけます



はちみつばななスムージー



- ★モナオーレばなな・・・40ml
- ★牛乳・・・40ml
- ★スムージーNF・・・80ml
- ★氷・・・160g
- ・はちみつ・・・適量
- ・アーモンドダイス・・・適量

★をブレンダーにかけ、はちみつをグラスの側面にかけ、スムージーを注ぐ。
アーモンドダイスをトッピング。

商品ラインナップ



荷姿:スタンディングパウチ
(420ml×20袋/ケース)

保存方法:冷凍保存(-18℃以下)

賞味期限:製造日より720日

※レシピ内赤字は当社商品です

めろん・いちご・ばなな
全3種♪



希釈タイプの濃縮紅茶(ミルクティー用)

牛乳で4倍希釈^{*}するだけでミルクティーが出来上がります。
希釈タイプなのでアレンジの幅が広く、
お好みの濃さに調整して多彩なメニューにお使い頂けます。

^{*}4倍希釈…本品1に対し牛乳3を加え、よく混ぜてお召し上がり下さい。

Recipe



タピオカミルクティー

本品 …45 ml
牛乳 …135 ml
ブラックタピオカ …40 g
ガムシロップ (お好み) …適量

本品と牛乳を合わせ、ミルクティーを作る。
グラスにタピオカとミルクティーを入れる。
ガムシロップはお好みで加える。



ミルクティーフロズン

本品 …80 ml
カフェ用フレーバーツースホワイトチョコレート …40 ml
牛乳 …40 ml
水 …160 g
ホイップクリーム …適量

本品とフレーバーツース、牛乳、水をブレンダーにかける。
グラスに注ぎホイップをトッピングする。



チャイティー

本品 …40 ml
牛乳 …120 ml
チャイシロップ …20 ml
ホイップクリーム、シナモンパウダー …適量

本品と牛乳、チャイシロップを合わせる。
ホイップ、シナモンパウダーをトッピングする。



紅茶のかき氷パフェ

かき氷 …1人前
本品 …50 ml
紅茶ゼリー …60 ml
ホイップクリーム、ブラックタピオカ、
バニラアイス、セルフイーユ、練乳 …適量

グラスに紅茶ゼリー、ホイップ、タピオカ、かき氷を
順に入れる。本品をかき氷にかけ、バニラアイスと
セルフイーユをトッピングする。練乳は別の容器に入れる。



豆乳ミルクティーソフト

本品 …750 ml
豆乳 …2,250 ml
ソフトシャーベットベース …1,000 ml

容器にすべての材料を入れよく混ぜ合わせる。
ソフトクリームマシンへ入れて固まるのを待つ。



紅茶のパンナコッタ (プリン瓶5個分)

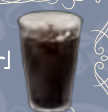
本品 …100 ml
牛乳 …200 ml
生クリーム …100 ml
砂糖 …40 g
ゼラチン …5 g

鍋に牛乳と砂糖、ゼラチンを入れ加熱よく混ぜて溶かす。
火を止め本品と生クリームを加える。容器に移し冷蔵庫で
冷やし固める。お好みでホイップ等をトッピングする。

| 商品名 | JANCODE | 保存方法 | 荷姿 |
|-------------------|---------------|------------------|----------------------------|
| 濃縮紅茶 (ミルクティー用) | 4978534910071 | 直射日光を避けて 常温保存 | L-アルミカートン 500ml×12本/ケース |



姉妹品
「濃縮コーヒー」
販売中



商品ページを
ご覧頂けます。

Smoothie Base

NEW Flavor

本品と氷を1：1でミキシングするだけで、なめらかなフローズンスムージーが出来上がります。
炭酸水で割ってソーダ、紅茶で割ってフルーツティーなど様々なメニューにご使用頂けます。



瀬戸内レモン

瀬戸内レモンを使用した
爽やかな風味と酸味が特長です。

レッドグレープ (コンコード)

ぶどう（コンコード種）を使用した
鮮やかな赤紫色、甘味が特長です。



| 商品名 | | 果汁量(2倍希釈時) | JANコード | 保存方法 | 荷姿 |
|------------------------------|--------------------|------------|---------------|------------------|-------------------------|
| モナクリスタル フローズン スムージーベース | 瀬戸内レモン | 果汁2%、果皮量1% | 4978534550758 | 直射日光を避けて 常温保存 | L-アルミカートン 1L×12本/ケース |
| | レッドグレープ (コンコード) | 果汁量20% | 4978534550741 | | |



京都宇治抹茶レシピ

抹茶レネードスカッシュ



～レネードと割って～

グラスにカフェ用フレーバーソース宇治抹茶50ml、氷を入れる。スムージーベース瀬戸内レモン65ml、炭酸水65mlを合わせ、グラスに注ぎ、IQFレモンスライスをトッピング。

抹茶サンデー



～デザートソースとして～

お皿にカフェ用フレーバーソース宇治抹茶、つぶあん、コーンフレーク、バニリアイスを盛り、つぶあん、ホイップクリームをトッピング。上からカフェ用フレーバーソース宇治抹茶をかける。

抹茶バイクチーズケーキ (ケーキ型1個分)



～ケーキの材料にも～

柔らかくしたクリームチーズに、卵1個、薄力粉20g、カフェ用フレーバーソース宇治抹茶100ml、牛乳100mlを混ぜ合わせる。型に流し入れ、180°に予熱したオーブンで25分焼き冷ました後、お好みでホイップクリームをトッピング。

宇治抹茶ラテ



～定番抹茶ラテ♪～

グラスにカフェ用フレーバーソース宇治抹茶20mlと牛乳100mlを合わせたものを注ぎ、氷を入れる。上から濃縮コーヒー60mlをサレートのようになるよう、ゆっくり注ぐ。

※赤字は弊社商品

カフェ用フレーバーソース 種子島安納いも

カフェ用フレーバーソース 和風シリーズ。
安納いもペースト（種子島産安納いも使用）を使った
フレーバーソースです。

カフェ用フレーバーソース
種子島安納いも
(300ml L-AC×12本)も
販売致しております。



◆ 種子島安納いもラテ

本品…20ml、牛乳…130ml、
エスプレッソ(濃縮コーヒー)…30ml
ホイップクリーム・本品(分量外)、
シナモンパウダー・さつまいもチップ…適量

本品と牛乳、エスプレッソを合わせ、上にホイップ
クリームと本品(分量外)、シナモンパウダー、
さつまいもチップをトッピングする。



◆ 安納いも&黒ごまラテ

本品…20ml、黒ごまペースト…5g、牛乳…160ml、
ホイップクリーム・本品(分量外)…適量

本品と黒ごまペーストをよく混ぜ合わせた後、牛乳と
合わせる。上にホイップクリームと本品(分量外)を
トッピングする。



◆ 安納いものミニパフェ

本品・ホイップクリーム・スポンジケーキ・
カスタードクリーム・バニラアイス・大学芋・
セルフィーユ…適量

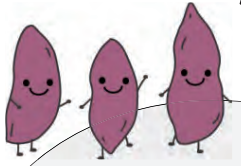
容器に本品、ホイップクリーム、スポンジケーキ、
カスタードクリーム、ホイップクリームを順に入れる。
表面のクリームを平らにならし、バニラアイス、大学芋、
本品、セルフィーユをトッピング。

| 商 品 名 | JANコード | 荷 姿 | 保 存 方 法 | 賞味期限 |
|-------------------------|---------------|----------------------|------------------|------|
| カフェ用フレーバーソース 種子島安納いも | 4978534201117 | 300mL-AC×12本 /ケース | 直射日光を避けて 常温保存 | 180日 |



☆秋冬のおすすめ☆ さつまいも(安納芋)ドリンクメニューのご提案

鹿児島県種子島産の
安納芋ピュールを使用!



安納芋ラテフローズン

カフェ用フレーバーソース 安納芋…40ml
牛乳…120ml、氷…160g
【トッピング】
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース安納芋
(分量外)、大学芋など…適量

トッピング以外の材料をすべてブレンダーに
かける。上から各種トッピング。



安納芋ラテ

カフェ用フレーバーソース 安納芋…20ml
牛乳…160ml
【トッピング】
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース 安納芋
(分量外)、大学芋など…適量

フレーバーソース安納芋と牛乳を合わせ、
上から各種トッピング。



スイーツのような味わい スイートポテトチャイラテ

カフェ用フレーバーソース 安納芋…20ml
チャイ(無糖)…160ml
ホイップクリーム、シナモンパウダーorチャイパウダー、
さつまいもチップ…適量

フレーバーソース 安納芋とチャイを合わせる。
ホイップ、シナモンパウダー、さつまいもチップをトッピング。

和食材との組み合わせ 黒蜜安納芋ラテ

カフェ用フレーバーソース 安納芋…20ml
エスプレッソ(濃縮コーヒー)…30ml、牛乳…130ml
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース 黒みつ、
きなこ…適量

フレーバーソース 安納芋とエスプレッソ、牛乳を合わせる。
ホイップ、フレーバーソース黒みつ、きなこをトッピング。



ホットスムージー アーモンド&さつまいも

カフェ用フレーバーソース 安納芋…25ml
牛乳…120ml、バナナ…30g、アーモンド…3g(3粒)
シナモンパウダー…適量

シナモンパウダー以外の材料をブレンダーでミキシングする。
電子レンジで温め、シナモンパウダーを振り掛ける。



HERDERS®**MONA JEWEL®**

Lemon Black



レモンチェッコをイメージした風味（お酒不使用）の
黒いクラッシュゼリー。
インパクト抜群です。話題の竹炭入り。



(左から) レモン&レアチーズパフェ…グラノーラ、ホイップ、**本品**、チーズクリーム、バニラアイス、ピスタチオクラッシュ、IQFレモンスライス、チャービル。ブラックレモンサワー…レモンサワー、**本品**、IQFレモンスライス。ハロウィンドリンク (オレンジ&レモン) …**本品**、フロリダオレンジ100%ジュース。レモンジンジャーエール…**本品**、ジンジャーエール、IQFレモンスライス。

| 商品名 | JANコード | 保存方法 | 賞味期限 | 荷姿 |
|--------------------|---------------|------------------|------|----------------------------|
| モナジュエル® レモンブラック | 4978534900195 | 直射日光を避けて 常温保存 | 150日 | L-アルミカートン 720ml×12本/ケース |



 **丸源飲料工業株式会社**

セールスサポートT