

ハーダース® やわらかムースベース マンゴー/ミックスベリー/杏仁/ココナッツ/クリエーターNF 新発売!!

丸源飲料工業株式会社（本社：東京都墨田区 代表取締役社長 阿部 貴明）は、牛乳と混ぜるだけでなめらかなムースが出来上がる「やわらかムースベース マンゴー/ミックスベリー/杏仁/ココナッツ」と、牛乳とお好みの素材を混ぜ合わせてオリジナルのムースを作る「やわらかムースベース クリエーターNF」を発売します。

1. 商品概要

商品名	ハーダース やわらかムースベース				
	マンゴー	ミックスベリー	杏仁	ココナッツ	クリエーターNF
JANコード	4978534900218	4978534900249	4978534900201	4978534900232	4978534900225
牛乳で 容量2倍希釈時					

荷 姿：L-アルミカートン 500ml×12本/ケース

保存方法：直射日光を避けて常温保存

賞味期限：製造日より180日

発売時期：2021年11月より順次

販売地域：全国



2. 基本的な作り方

【やわらかムースベース マンゴー/ミックスベリー/杏仁/ココナッツ】

本品①：牛乳①

- ①よく冷えた牛乳を準備します。（注：豆乳では固まりません。）
- ②本品と同容量の牛乳を、すばやく均一に混ぜ合わせます。
- ③冷蔵庫で冷やします。（30分程度）

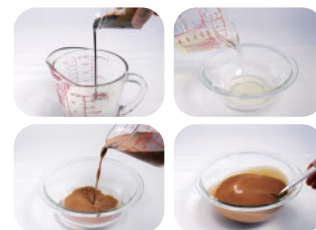


【やわらかムースベース クリエーターNF】

本品①：牛乳(0.7以上)：お好みの素材(0.3以下)

- ①よく冷えた牛乳にお好みの素材を混ぜ合わせ、牛乳ミックスドリンクをつくります。
- ②本品と同容量の牛乳ミックスドリンクを、すばやく均一に混ぜ合わせます。
- ③冷蔵庫で冷やします。（30分程度）

注：牛乳ミックスドリンクの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。



3. 使用例

<コーヒームース>

やわらかムースベース クリエーターNF100ml
牛乳 70ml
エスプレッソ 30ml

～アレンジ～

ハーダース 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



<抹茶ムース>

やわらかムースベース クリエーターNF100ml
牛乳 100ml
抹茶 小さじ1

～アレンジ～

ホイップクリームとIQFフルーツ ストロベリー
ハーフカットをトッピングする



<飲むムース杏仁>

やわらかムースベース 杏仁 100ml
牛乳 125ml
を混ぜ合わせる

～アレンジ～

グラスにモナフィット ミックスベリーを
入れ、飲むムース杏仁を加え、
IQFフルーツトリプルベリーを加える

