

# ハーダース® シャインクリアゼリー 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、主素材の存在感を引き立てる無色透明なゼリー「ハーダース シャインクリアゼリー」を発売致します。

## 1. 商品概要

商品名 ハーダース シャインクリアゼリー  
JANコード 4978534900256  
荷姿 L-アルミカートン 720ml×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 2022年5月  
販売地域 全国



## 2. 商品特徴

果実や食用花等と合わせて、素材の存在感をより引き立てる、無色透明なゼリーです。

- ・シンプルな美しさと冷涼感のある透明感にこだわりました。
- ・透明空間のように演出いただけます。
- ・タルトなどのフルーツをコーティングすることで、色・つやを引き立てます。
- ・どんなフルーツにも合わせやすい、ほんのり甘いレモン味です。

## 3. 使用方法

①カートンの口栓から注いで  
そのままご使用いただけます。



②加熱成形してご使用いただけます。

- ・60℃程度で液状になり、冷やすと再び固まります。
- ・耐熱容器に移し替えてから加熱して下さい。
- ・電子レンジをご使用になる場合は、本品100gあたり600W40秒程度が目安になります。
- ・やけどにご注意下さい。



## 4. 使用例



フルーツクリアゼリー  
本品とIQFフルーツをグラスに入れる。



フラワーゼリー  
本品、エディブルフラワーをグラスに入れる。



フルーツタルト  
タルトにIQFフルーツをトッピングする。本品を加熱し、液状にして、はけでぬる。



フルーツとムースのデザート  
やわらかムースベース杏仁と良く冷えた牛乳を1:1で混ぜ合わせ、グラスに入れ冷やす。フルーツデザートキウイフルーツ、本品、モナフィットキウイフルーツジュレの順に入れる。