

HERDERS®

秋のおすすめ商品集

Recommended products for autumn.



常温品
カフェ用フレーバーソース
種子島安納いも
荷姿 300ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
種子島紫いも
荷姿 300ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
マロン
荷姿 500ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
和栗
荷姿 300ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
北海道かぼちゃ
荷姿 500ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
キャラメル
荷姿 500ml×12 本



常温品
キャラメルソース
荷姿 500g×12 袋



常温品
カフェ用フレーバーソース
メープル
荷姿 500ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
アーモンド
荷姿 500ml×12 本



常温品
カフェ用フレーバーソース
ヘーゼルナッツ
荷姿 500ml×12 本



常温品
フローズンスムージーベース
レッドグレープ
(コンコード)
荷姿 1000ml×12 本



冷凍品
IQF フルーツ
グレープ
荷姿 500g×18 袋



常温品
70%ホワイトグレープ
ドリンク
荷姿 1000ml×12 本



常温品
フローズンスムージーベース
マスカット
荷姿 1000ml×12 本



※マスカット果汁使用
常温品
モナジュエル
シャンパンゴールド
荷姿 720ml×12 本



冷凍品
IQF カットフルーツ
アップルダイス
荷姿 500g×18 袋



常温品
フルーツデザート
アップル
荷姿 500g×12 袋



常温品
青森りんご
100% ジュース
荷姿 1000ml×12 本



常温品
フローズンスムージーベース
青森りんご
荷姿 1000ml×12 本



※りんご果汁使用
常温品
モナジュエル
バイオレット
荷姿 720ml×12 本

おすすめレシピ



国産紫いもラテ

- ・カフェ用フレーバーソース ・ 20ml
- ・種子島紫いも
- ・温めた牛乳 ・ 160ml
- (トッピング)
- ・ホイップクリーム ・ 適量
- ・カフェ用フレーバーソース ・ 適量
- ・種子島紫いも (分量外)
- ・黒豆の甘露煮 ・ 適量

- ① カップに温めた牛乳、カフェ用フレーバーソース、種子島紫いもを入れて混ぜ合わせる。
- ② トッピングの材料をのせる。

Hot drink



和栗と小豆のカフェオレ

- ・牛乳 ・ 100ml
- ・カフェ用フレーバーソース ・ 15ml
- ・和栗
- ・ゆであずき ・ 50g
- ・氷 ・ 適量
- ・コーヒー ・ 60ml

- ① 牛乳とカフェ用フレーバーソース、和栗を混ぜ合わせる。
- ② グラスにゆであずきと氷をいれ、①とコーヒーを順にそっと注ぐ。

Cold drink



北海道かぼちゃラテ

- ・カフェ用フレーバーソース ・ 20ml
- ・北海道かぼちゃ
- ・温めた牛乳 ・ 160ml
- (トッピング)
- ・ホイップクリーム ・ 適量
- ・ココアパウダー ・ 適量
- ・カボチャチップ ・ 適量

- ① カフェ用フレーバーソース、北海道かぼちゃと温めた牛乳を混ぜ合わせる。
- ② トッピングの材料をのせる。

Hot drink



ヘーゼルナッツショコラ

- ・カフェ用フレーバーソース ・ 10ml
- ・ヘーゼルナッツ
- ・チョコレートドリンク ベース DX ・ 30g
- ・牛乳 ・ 140ml
- (トッピング)
- ・ホイップクリーム ・ 適量
- ・チョコレートドリンク ベース DX (分量外) ・ 適量

- ① グラスにカフェ用フレーバーソース、ヘーゼルナッツとチョコレートドリンクベース DX、牛乳を入れて混ぜ合わせる。
- ② トッピングの材料をのせる。

Cold drink



ホットスムージー 安納いもミックス

- ・カフェ用フレーバーソース ・ 25ml
- ・種子島安納いも
- ・牛乳 ・ 120ml
- ・バナナ ・ 30g
- ・アーモンド ・ 3g
- (トッピング)
- ・シナモンパウダー ・ 適量

- ① カフェ用フレーバーソース、種子島安納いも、牛乳、バナナ、アーモンドをブレンダーでミキシングし、電子レンジで温める。
- ② シナモンパウダーを振りかける。

Hot drink



ぶどう&マスカットゼリーティー

- ・モナジュエル ・ 40ml
- ・シャンパンゴールド
- ・70% ホワイトグレープ ・ 40ml
- ・ドリンク
- ・アイスティー ・ 100ml
- ・ガムシロップ ・ お好みで
- (トッピング)
- ・IQF フルーツ グレープ ・ 30g
- ・ローズマリー ・ お好みで

- ① グラスにモナジュエル、シャンパンゴールド、氷を入れ、70% ホワイトグレープドリンク、アイスティーを順にそっと注ぐ。
- ② お好みでガムシロップを加える。
- ③ IQF フルーツ グレープとローズマリーをトッピングする。

Cold drink



ホットアップルシナモン

- ・青森りんご 100%ジュース ・ 150ml
- ・シナモンパウダー ・ 適量

青森りんご 100% ジュースを温め、シナモンパウダーをかける。

Hot drink



贅沢りんごスムージー

- ・フロゼンスムージーベース ・ 160ml
- ・青森りんご
- ・氷 ・ 160g
- (トッピング)
- ・ホイップクリーム ・ 適量
- ・フルーツデザート アップル ・ 20g
- ・ミントの葉 ・ 適量

- ① フロゼンスムージーベース、青森りんごと氷をブレンダーにかけ、グラスに注ぐ。
- ② ホイップクリームとフルーツデザートアップル、ミントの葉をトッピングする。

Cold drink

※オレンジの文字は当社商品を使用

 丸源飲料工業株式会社

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121 (代表)

TEL 03-3617-0122
TEL 06-6301-1266
TEL 03-3617-0124

ご用命は当店まで。