



POINT!

簡単にグラデーションが作れます!

モナジュエルを複数組み合わせることでさまざまなグラデーションが作れます!
「季節」「行事」「自然」「キャラクター」など、お客様のテーマに合わせた
イメージカラー作りにもご活用ください。

組み合わせ例

\\ 組み合わせは自由自在! //



※綺麗なグラデーションを作るには細長いグラスがオススメ!

パーティを華やかに演出!

レインボーの グラデーションも 作れます!

○レインボーゼリーソーダの作り方
各色のモナジュエルを 20 ~ 30g 程度グラスに重ね入れ、
氷をのせて炭酸飲料を注ぐ。



商品名	使用果汁
ベリールージュ	ストロベリー
ピーチロゼ	もも
ミモザオレンジ	オレンジ
シャンパンゴールド	マスカット
モヒートグリーン	ライム
ラグーンブルー	パイン
バイオレット	りんご
レモンブラック	レモン
シャインクリア	レモン

■ 保存方法: 直射日光を避けて常温保存
■ 荷姿: L- アルミカートン (口栓付) 720ml×12本 / ケース
※「モナジュエル® / Mon Jewel®」は丸源飲料工業株式会社の登録商標です。



商品紹介ページ

本商品紹介動画
(YouTube)当社取扱い
商品のご案内

HERDERS®

MONA JEWEL®

モナジュエル®



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 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

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121 (代表)

ご用命は当店まで。

202501

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO., LTD.



きらきらでカラフル！
まるで宝石（ジュエル）のようなゼリー

MONA JEWEL®
モナジュエル

モナジュエル

写真映える鮮やかな色調と
光を反射した時のキラキラ感が目を引くゼリー

カクテルやリキュールをイメージしたおしゃれなフレーバー。
※本商品はお酒ではありません。



ベリールージュ
(ストロベリー果汁使用)

ピーチロゼ
(もも果汁使用)

ミモザオレンジ
(オレンジ果汁使用)



シャンパンゴールド
(マスカット果汁使用)



モヒートグリーン
(ライム果汁使用)



ラグーンブルー
(バイン果汁使用)



バイオレット
(りんご果汁使用)



レモンブラック
(レモン果汁使用)



シャインクリア
(レモン果汁使用)

※えらべる9色※

豊富なカラーバリエーション！



いろいろなシーンで大活躍！

キャラクターカラーの
コラボメニュー作りに！



カクテルの材料に！



カフェデザートの材料に！



すぐに使える！簡単オペレーション

保存に便利な口栓付き



注ぐだけ！
簡単オペレーション♪



ストローで吸える固さ！



オススメ！

モナジュエルの使い方 ドリンク

モナジュエル＋お好みのドリンクで
キラキラ写真映えるメニューに！

お好みのジュースやドリンク、炭酸飲料と組み合わせることで
フォトジェニックなゼリードリンクに！
豊富なカラーバリエーションからお目当ての色のドリンクが作れます！
フロゼンスムージーのアクセントとしてもおすすめ！

クリームソーダ



サイダー



フロゼンスムージー



フルーツゼリー



かき氷



デザート

パフェなどのデザートの副食材に！
カラフルなデザートが作れます！

本品を重ねると綺麗な層になるため、複数色使用するのもおすすめ！
また、シャインクリアを加熱して溶かすことで、タルトの色ツヤを
引き立てるナパージュとしてもご使用いただけます。
(電子レンジで加熱する場合の目安：本品 100g あたり 600W40 秒)
※加熱成形して用いる場合、やけどにご注意下さい。

ムース



パフェ



タルト (ナパージュ)



※シャインクリア使用

季節のメニューのご提案

季節のイベントに合わせたメニュー開発に

Spring



イースターパフェ

ピーチロゼ使用



サンシャインパフェ

ミモザオレンジ使用

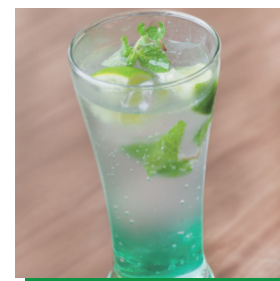


Summer



アクアフロート

ラグーンブルー /
シャインクリア使用



ジュエルモヒート

モヒートグリーン使用



Autumn



秋のクリームソーダ

シャンパンゴールド使用



ハロウィンサワー

レモンブラック使用



Winter



冬のクリームソーダ

バイオレット使用



いちごのモンブランパフェ

ベリールージュ使用



HERDERS®

ハーダース シャインクリアゼリー

SHINE CLEAR JELLY

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

- ・ 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。
- ・ 容器の口栓から出すだけで簡単に使えます。
- ・ 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。



CLEAR FRUIT JELLY

クリアフルーツゼリー

本品とIQFフルーツをグラスに入れる。
透明だからこそ様々な表現ができます。



CLEAR FLOWER JELLY

クリアフラワーゼリー

本品とエディブルフラワーを
グラスに入れる。



FRUIT TART

フルーツタルト

タルトにIQFフルーツをトッピングし、
本品を加熱して液状にしてはけでぬる。
フルーツをコーティングする事で、
色・つやを引き立てます。



MOUSSE DESSERT

フルーツとムースのデザート

やわらかムースペースクリエーターNF
と牛乳を1:1で混ぜ合わせ器に入れて
冷やす。本品とIQFカットフルーツ
レモンスライス、ホイップクリーム、
ミントの葉をトッピングする。

【使用方法】

- ① 容器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。



【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
保存方法	直射日光を避けて常温保存
荷姿	720ml×12本/ケース



本商品紹介ページ



当社取扱商品ご案内

シャインクリアゼリーと一緒にご使用いただけるIQFフルーツ

1. そのまま簡単
2. 美味しさ満点
3. いつでも安心

必要とときに必要な量だけ使えます。オペレーションのロスやムダを一挙に解決。使いやすさを考えた簡単設計です。

急速冷凍することで、フレッシュな色と美味しさを閉じ込めました。
 冷解凍による食感のダメージも最低限に抑えられプロの嗜好に対応する本物設計です。

フルーツは天然の産物。
 旬な時期に閉じ込めた美味しさを1年中いつでも安定した品質でお届けする安心設計です。



■ストロベリー



■ストロベリーダイス



■ストロベリーハーフカット



■ブルーベリー



■レッドラズベリー



■クランベリー



■ミックスベリー
 ・ブルーベリー
 ・レッドラズベリー
 ・ブラックベリー
 ・レッドカーラント



■トリプルベリー
 ・ストロベリーダイス
 ・ブルーベリー
 ・レッドラズベリー



■グレープ



■オレンジセグメントチャンク



■ホワイトグレープフルーツ
セグメントチャンク



■レッドグレープフルーツ
セグメントチャンク



■レモンセグメントチャンク



■レモンスライス



■レモンウェッジカット



■皮までおいしいベビーみかん
1/4カット



■マンゴーチャンク



■マンゴータイス



■ゴールデンパイン
アップルチャンク



■ゴールデンパイン
アップルダイス



■ハネジューメロンチャンク



■ガリアマスクメロンチャンク



■カンタロープメロンチャンク



■アメリカンホワイト
ピーチスライス



■アメリカンホワイト
ピーチダイス



■アメリカンイエロー
ピーチスライス



■アメリカンイエロー
ピーチダイス



■キウイフルーツダイス



■アップルダイス

【荷 姿】ピローパック（500g×12袋／ケース・500g×18袋／ケース※・300g×30袋／ケース）※500gの商品の荷姿は順次18袋入りに変更となる予定です。

【保存方法】冷凍保存（-18℃以下）



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
 宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

www.marugen.com
 TEL 03-3617-0121（代表）

TEL 03-3617-0122
 TEL 06-6301-1266
 TEL 03-3617-0124
 TEL 028-663-1211

ご用命は当店まで。

How to use 使用方法

■クラッシュして使用する

- (1) 開封せず冷蔵庫でよく冷やします。
- (2) スプーンで好みの大きさに砕いて盛り付けます。



■カットして使用する

- (1) 開封せず冷蔵庫でよく冷やします。
- (2) お好みの大きさにカットして盛り付けます。



■お好みの型に入れて使用する

- (1) ゼリーを別の容器に移し、湯煎で加熱して混ぜながら溶かします。
- (2) お好みのグラスやゼリーの型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。



さまざまな食事シーンでご利用いただけます。

カフェのドリンクやデザートに



ちょっとした食べ歩きスイーツや
テイクアウトドリンクやデザートに



ピュッフェ・バイキングのデザートに



お酒を加えてアルコールドリンクに



ホームパーティやイベントの
ドリンクやデザートに



HERDERS® Premium jelly series

プレミアムゼリーシリーズ



Tea jelly
紅茶ゼリー

Brown sugar jelly
黒糖ゼリー

Coffee jelly
コーヒーゼリー

商品名	JANCODE	保存方法	荷姿	溶解温度
コーヒーゼリー (エスプレッソ仕様)	4978534090063	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン 720ml×12本 / ケース	75～85℃
紅茶ゼリー	4978534900065			85～95℃
黒糖ゼリー	4978534900072			75～85℃



こちらで商品ページを
ご確認ください。

ご用命は当店まで。

丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121 (代表)

TEL 03-3617-0122

TEL 06-6301-1266

TEL 03-3617-0124

TEL 028-663-1211

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

宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

Premium jelly series プレミアムゼリーシリーズ

プレミアムゼリーシリーズは、質の高い素材の香りと味を閉じ込めたゼリーです。ほどよい硬さでゼリーの食感を楽しめます。コーヒー（エスプレッソ仕様）、紅茶、黒糖の3種類をご用意しました。冷やしてそのままドリンクやスイーツの材料として幅広くお使いいただけます。



■Coffee jelly
コーヒーゼリー
(エスプレッソ仕様)
ローストしたコーヒー豆の香ばしさと適度な苦みの特徴の香り高いエスプレッソ仕様のゼリーです。甘味を抑えた微糖タイプです。



■Tea jelly
紅茶ゼリー
インド産のアッサム種を使用した透明感のあるゼリーです。ほどよい甘さが風味を引き立てます。



■Brown sugar jelly
黒糖ゼリー
沖縄産の黒糖と海水塩を使用した、黒糖の芳醇な香りとコクが味わえるゼリーです。

Arrange recipe アレンジレシピ



■アフォガードパフェ

イタリア発祥のドルチェ「アフォガード」をアレンジした大人なデザートです。バニラアイスにキャラメルソースの甘みをプラスしました。食べ進めて行くうちにバニラアイスの甘みとコーヒーゼリーのほろ苦さの味の変化を楽しめます。

材料（1杯分）	作り方
・コーヒーゼリー ……80ml	① コーヒーゼリーをダイスカットし半分をグラスに入れる。
・（エスプレッソ仕様）	② バニラアイスと残りのコーヒーゼリーを盛り付ける。
・カフェ用フレーバーソース…適量	③ 残りのバニラアイスを盛り付け、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
・バニラアイスクリーム ……130g	④ バニラアイスクリームを盛り付け、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
・ビスケット ……1枚	⑤ ビスケットとミントの葉をトッピングする。
・ミントの葉 ……適量	

■キャラメルコーヒーゼリーラテ

キャラメルとホイップクリームの香りと心地よい甘さが楽しめるラテです。少し甘いものが欲しい時におすすめです。

材料（1杯分）	作り方
・コーヒーゼリー ……100ml	① グラスにコーヒーゼリーを入れて、牛乳、濃縮コーヒー、ガムシロップの順に注ぎ入れる。
・（エスプレッソ仕様）	② ホイップクリームをトッピングし、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
・牛乳 ……60ml	
・濃縮コーヒー ……20ml	
・ガムシロップ ……15g	
・ホイップクリーム ……適量	
・カフェ用フレーバーソース…適量	
・キャラメル	



■コーヒーゼリーミルク

コーヒーゼリーにお手製のクリームを加えた甘さ控えめのドリンクです。クリームの甘さとコーヒーゼリーのほろ苦さがよく合います。

材料（1杯分）	作り方
・コーヒーゼリー ……200ml	① 生クリーム、牛乳、ガムシロップを混ぜ合わせ、冷やす。
・生クリーム ……20g	② コーヒーゼリーをスプーンで大きめにクラッシュし、グラスに入れる。
①〔・牛乳 ……30g	③ ②に①をそっと注ぎ入れる
・ガムシロップ ……15g	④ ホイップクリーム、ミントの葉をトッピングする。
・ホイップクリーム ……適量	
・ミントの葉 ……適量	



■紅茶のかき氷パフェ

濃縮紅茶をベースに、かき氷とホイップクリーム、タピオカ、紅茶ゼリー、バニラアイスをトッピングし、パフェに見立てた新感覚のかき氷です。

材料（1杯分）	作り方
・紅茶ゼリー ……60ml	① グラスに紅茶ゼリー、ホイップクリーム、タピオカ、かき氷の順に入れる。
・かき氷 ……1人前	② かき氷に濃縮紅茶をかけ、バニラアイスとセルフィーユをトッピングする。
・濃縮紅茶（ミルクティー用）……50ml	③ 練乳をかける。
・ホイップクリーム ……適量	
・ブラックタピオカ ……適量	
・バニラアイス ……適量	
・セルフィーユ ……適量	
・練乳 ……適量	

■ロイヤルミルクティーwithティーゼリー

透明感のある紅茶ゼリーが入ったロイヤルミルクティーです。紅茶のやさしい香りとミルクの甘みが楽しめます。

材料（1杯分）	作り方
・紅茶ゼリー ……100ml	① クラッシュした紅茶ゼリーとロイヤルミルクティー、ガムシロップ、氷をグラスに入れる。
・ロイヤルミルクティー ……80ml	② ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピングする。
・ガムシロップ ……15g	
・ホイップクリーム ……適量	
・シナモンパウダー ……適量	



■白桃と紅茶のゼリー

香り高い紅茶ゼリーと優しい甘さの白桃ゼリーが2層に重なったスイーツです。白桃ドリンクと紅茶ゼリーで簡単に作れます。さっぱりとしているので夏に食べるのにぴったりです。

材料（4杯分）	作り方
①〔・紅茶ゼリー ……200ml	① 紅茶ゼリーにガムシロップを加え、湯煎で加熱して溶かす。
・ガムシロップ ……30g	② ①を 50gずつグラスに入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
③〔・30%白桃ドリンク（国産白桃使用）……200ml	③ ゼラチンをお湯で溶かし、白桃ドリンクを加えて混ぜる。
・ゼラチン ……5g	④ ①が冷え固まったら③を上から注ぎ入れ、冷蔵庫で1時間冷やし固める。
・お湯 ……50ml	⑤ モナフィットホワイトピーチジュレとホイップクリームをトッピングする。
・モナフィット ……適量	
・ホワイトピーチジュレ ……適量	
・ホイップクリーム ……適量	

■黒みつキャラメルミルク

牛乳とキャラメルの優しい味わいに黒みつと黒糖ゼリーで深い甘みを加えた和風なドリンクです。スチームのふんわりした口当たりとほどよい甘さをお楽しみ下さい。

材料（1杯分）	作り方
①〔・黒糖ゼリー ……30ml	① 牛乳とカフェ用フレーバーソース黒みつを混ぜ合わせる。
・牛乳 ……160ml	② グラスに黒糖ゼリーとカフェ用フレーバーソース黒みつを入れ、①をそっと注ぎ入れる。
・カフェ用フレーバーソース…20ml	③ 牛乳をスチームし、②に注ぐ。
・牛乳（スチーム用） ……70ml	④ カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。
・カフェ用フレーバーソース…適量	
・キャラメル	



■黒糖抹茶かき氷

抹茶ソースのかき氷に黒糖ゼリーと白玉をトッピングした和スイーツです。宇治抹茶ソースの甘みと洗みの深い味わいが楽しめます。

材料（1杯分）	作り方
・黒糖ゼリー ……30ml	① 黒糖ゼリーをダイスカットする。
・カフェ用フレーバーソース…40ml	② かき氷にカフェ用フレーバーソース京都宇治抹茶をかけ、①と白玉をトッピングする。
・白玉 ……120ml	③ お好みで練乳やガムシロップをかける。
・水 ……160g	
・練乳 ……お好みで	
・ガムシロップ ……お好みで	

やわらかムースベース



やわらかムースベース

本品と牛乳を混ぜ合わせるだけでやわらかなムースデザートができあがります。口溶けが良いムースは一味違った差別化デザートメニューとしてご提供いただけます。素材にこだわり、果実ピューレ、杏仁霜、ココナッツミルクを使用し、素材の味や香りを引き出しています。

【ラインナップ】

マンゴー・ミックスベリー・杏仁・ココナッツ



やわらかムースベースクリエイターNF

やわらかムースベースNF(ノンフルーツ)は、本品と牛乳とお好みの素材(抹茶パウダー、エスプレッソ、シロップなど)でオリジナルのムースを作る事ができるニュートラルタイプのムースベースです。簡単にオリジナルのムースが作れますのでメニューのバリエーションが広がります。

(写真左)エスプレッソ使用 (写真右)抹茶パウダー使用

商品仕様



Point 1

混ぜて冷やすだけ！

材料を混ぜ合わせて冷やすだけで簡単にやわらかなムースが作れます。手間いらずで調理時間を短縮できます。

Point 2

1食分から作れる！

リキャップできるL-アルミカートン容器(キャップ付き)なので必要な分だけ作れます。

キャップ付き容器で
保存しやすい！



5つのバリエーション

マンゴー	マンゴーのやわらかな食感と濃厚な味わい。マンゴーピューレ使用。
ミックスベリー	ミックスベリーの華やかな香り。ラズベリーピューレ、いちご果汁、ブルーベリー果汁使用。
杏仁	杏仁の甘くオリエンタルなおいしさ。杏仁霜使用。
ココナッツ	ココナッツの甘い南国の香り。ココナッツミルク使用。
クリエイターNF	お好みの素材を引き立てるニュートラルタイプのムースベース。

商品名	ハーダース やわらかムースベース					荷姿	保存方法
	マンゴー	ミックスベリー	杏仁	ココナッツ	クリエイターNF		
JANコード	4978534900218	4978534900249	4978534900201	4978534900232	4978534900225		
左：牛乳で 容量2倍希釈時 右：ベース時						L-アルミカートン 500ml×12本/ケース	直射日光を避けて 常温保存



商品ページをご覧ください



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 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

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121(代表)

ご用命は当店まで。

HERDERS®

ハーダース®

やわらかムースベース

Yawaraka mousse base

やわらかな素材感が
心地よい、牛乳で仕上げる
ムースベース



MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

基本的な作り方

【やわらかムースベース】〈用意するもの〉本品・牛乳・計量カップ・ボール・スプーン 〈準備〉よく冷えた牛乳を準備する。

材料の割合
本品：牛乳

1:1



1. 本品をよく振ってからボールに移す
(写真)やわらかムースベースマンゴー使用



2. 本品と同容量の牛乳を加える
豆乳では固まりませんのでご注意ください。



3. 混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やす
素早く均一に混ぜ合わせます。
混ぜ合わせるうちに固まってきます。
均一になったら混ぜるのを止め30分ほど
冷蔵庫で冷やします。



4. グラスに盛りつけて完成

【やわらかムースベースクリエーターNF】

材料の割合

本品：牛乳：お好みの素材

1:0.7:0.3

以上 以下



1. 本品をよく振ってからボールに移す



2. 牛乳にお好みの素材を加えて混ぜ合わせる
豆乳では固まりませんのでご注意ください。
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。
(写真)コーヒー使用



3. 本品に2を加え、混ぜ合わせ
冷蔵庫で冷やす
素早く均一に混ぜ合わせます。
混ぜ合わせるうちに固まってきます。
均一になったら混ぜるのを止め30分ほど
冷蔵庫で冷やします。



4. グラスに盛りつけて完成

さまざまな食事シーンでご利用いただけます。



カフェタイムのデザートに ●



たくさん作ってバイキングに ●



ランチセットに付くデザートに ●



居酒屋でお酒を飲んだ後のデザートに ●



テイクアウト・食べ歩きのデザートに ●

アレンジレシピで使用している当社商品



【カフェ用フレーバーソース】
カフェメニューをアレンジする
ためのフレーバーソース。
・ストロベリー
・北海道かぼちゃ
・ビターカラメル など

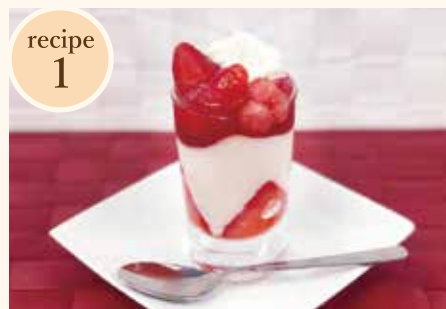


【トッピングスクイズボトル】
ボトル型のハンディータイプの
ソース。
・ストロベリー
・ブルーベリー
・チョコレート
・黒みつ



【IQFフルーツ・IQFカットフルーツ】
厳選果実の旬の美味しさをとじこめた
冷凍フルーツ。
・ストロベリーダイス
・ストロベリーハーフカット
・マンゴーチャンク
・トリプルベリー
・レッドラズベリー など

アレンジレシピ



ストロベリー杏仁パフェ

・やわらかムースベース 杏仁 ……50ml
・牛乳 ……50ml
・トッピングスクイズボトルストロベリー ……15g
・ホイップクリーム ……適量
・IQFカットフルーツストロベリーダイス ……適量
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット ……適量

①グラスの底に解凍したIQFカットフルーツストロベリーハーフカットを敷き詰める。
②やわらかムースベース杏仁と牛乳を混ぜ合わせ、①に注ぎ入れて冷蔵庫で冷やし固める。
③トッピングスクイズボトルストロベリーとホイップクリーム、解凍したIQFカットフルーツストロベリーダイスとIQFカットフルーツストロベリーハーフカットをトッピングする。



マンゴームース

・やわらかムースベース マンゴー ……50ml
・牛乳 ……50ml
・ホイップクリーム ……適量
・IQFカットフルーツマンゴーチャンク ……適量

①やわらかムースベースマンゴーと牛乳を混ぜ合わせグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
②ホイップクリームと解凍したIQFカットフルーツマンゴーチャンクをトッピングする。



ミックスベリームース

・やわらかムースベースミックスベリー ……50ml
・牛乳 ……50ml
・トッピングスクイズボトルブルーベリー ……15g
・IQFフルーツトリプルベリー ……適量

①やわらかムースベースミックスベリーと牛乳を混ぜ合わせグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
②トッピングスクイズボトルブルーベリーとIQFフルーツトリプルベリーをトッピングする。



パインココナッツムース

・やわらかムースベース ココナッツ ……50ml
・牛乳 ……50ml
・フルーツデザートゴールデンパインアップル ……12g
・さくらんぼ(缶詰) ……適量

①やわらかムースベース ココナッツと牛乳を混ぜ合わせ、グラスに入れ冷蔵庫で冷やし固める。
②フルーツデザートゴールデンパインアップル、さくらんぼ、ミントの葉をトッピングする。



ストロベリーパフェ

・やわらかムースベースクリエーターNF ……100ml
・牛乳 ……70ml
・カフェ用フレーバーソースストロベリー ……30ml
・トッピングスクイズボトルストロベリー ……30g
・グラノーラ ……20g
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット ……適量
・ソフトクリーム ……適量

①カフェ用フレーバーソースストロベリーと牛乳を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加えて混ぜ合わせて冷蔵庫で冷やす。
②グラスにトッピングスクイズボトルストロベリー(15g)、①のムース(70ml)、トッピングスクイズボトルストロベリー(15g)、グラノーラ、①のムース(130ml)の順に重ねる。
③ソフトクリームとIQFカットフルーツストロベリーハーフカットをトッピングする。



コーヒームース

・やわらかムースベースクリエーターNF ……50ml
・牛乳 ……35ml
・エスプレッソ ……15ml
・コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様) ……適量
・ホイップクリーム ……適量

①エスプレッソと牛乳を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加えて混ぜ合わせる。
②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
③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。



プリン風かぼちゃムース

・やわらかムースベースクリエーターNF ……50ml
・牛乳 ……35ml
・カフェ用フレーバーソース北海道かぼちゃ ……15ml
・カフェ用フレーバーソースビターカラメル ……15ml

①カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃと牛乳を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加えて混ぜ合わせる。
②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
③カフェ用フレーバーソースビターカラメルをかける。



抹茶ムース

・やわらかムースベースクリエーターNF ……50ml
・牛乳 ……50ml
・抹茶パウダー ……1g
・ホイップクリーム ……適量
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカット ……適量

①抹茶パウダーと牛乳を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加えて混ぜ合わせる。
②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
③ホイップクリームとIQFカットフルーツストロベリーハーフカットをトッピングする。



飲む杏仁ドリンク

・やわらかムースベース 杏仁 ……70ml
・牛乳 ……90ml
・モナフィット ミックスベリージュレ ……60g
・IQFフルーツ レッドラズベリー ……適量

①やわらかムースベース 杏仁と牛乳を混ぜ合わせる。
②モナフィット ミックスベリージュレをグラスに入れ①を注ぐ。
③IQFフルーツ レッドラズベリーをトッピングする。
※ストローでよくかき混ぜながらお飲み下さい。