

HERDERS®

超高压処理

UHP スイカ

100%スイカ

★スイカそのまま

※UHP 超高压処理により、着色料・香料を使わずにスイカがもつ本来の風味や色調を保ったスイカの果実加工品です。

★一年を通して、旬の美味しさ

ベストシーズンに収穫された適熟果実だけを使用。

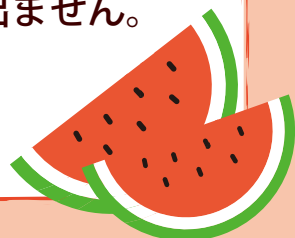
★簡単オペレーション

500gの少量パック。解凍するだけで、皮や種などの廃棄物も出ません。

※超高压処理とは

↳ Ultra High Pressure=UHP

食品加工に一般的に用いられる加熱殺菌とは異なり、数百メガパスカルの高圧力かける非加熱処理法。加熱によって起こる加熱臭、褐変、栄養素の破壊などの品質低下が起こらず、食材が本来持つ風味、色、栄養素を保持できます。



～メニュー例～

100%スイカ (1人分)

UHP スイカ … 200ml

スイカの美味しさを
そのまま味わえます。



スイカスムージー

UHP スイカ … 120g
フローズンスムージー
クリエーター NF … 35g
ガムシロップ … 20g
氷 … 160g
塩 … お好みで
1. 全ての材料をブレンダーにかける。
2. お好みで塩をかける。



キラキラスイカゼリー

UHP スイカ … 300ml
ゼラチン … 3g
お湯 … 適量
モナフィット
キウイフルーツジュレ … 60g
1. ゼラチンをお湯で溶き、UHP スイカとよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固め、スイカゼリーをつくる。
2. 容器にモナフィット、クラッシュしたスイカゼリーを盛り付ける。



スイカ杏仁ドリンク

UHP スイカ … 140ml
A { やわらかムースベース杏仁 … 30ml
牛乳 … 30ml

1. Aをよく混ぜ合わせ、グラスに入れ冷やし固め、杏仁ムースをつくる。
2. UHP スイカを静かに注ぐ。



スイカレモネード

A { UHP スイカ … 160ml
炭酸水 … 60ml
IQF カットフルーツ
レモンスライス … 3枚
ガムシロップ … 適量

1. グラスにUHP スイカと炭酸水を注ぐ。
2. お好みでガムシロップを入れ、レモンスライスをトッピングする。



スイカと グレープフルーツ のかクテル(1人分)

UHP スイカ … 60ml
フロリダフローズンジュース
グレープフルーツ … 30ml
ウォッカ … 10ml

全ての材料を混ぜ合わせる。



- 商品名 : ハーダース® UHP スイカ
- 荷姿 : ピローパック 500g × 20袋 / ケース
- 原産国 : ベトナム ■JANコード : 4978534950114
- 保存方法 : 冷凍保存 (−18℃以下)



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内

 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

 丸源エフピージェー株式会社

〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F TEL 03-3617-1731

ご用命は当店まで。

HERDERS®**超高压処理**

UHPピンクグアバ

(加糖)

★ピンクグアバそのまま

※ UHP 製法により、安全性を確保しながら、ピンクグアバ本来が持っている「風味」と「色」をそのままパックしました。

★加糖でほどよい甘さに

加糖することにより、色鮮やかで自然なピンク色を実現しほどよい甘さとなりメニューレシピへの活用の幅が広がります。

★アレンジ自在

フルーツソースとしてそのまま使用することはもちろん、牛乳、ヨーグルト、他の果汁と合わせたドリンクレシピの活用や、ケーキ・ムースなどのデザート・製菓材料として手軽に簡単に利用出来ます。

※超高压処理とは

↳ Ultra High Pressure=UHP

食品加工に一般的に用いられる加熱殺菌とは異なり、数百メガパスカルの高圧力かける非加熱処理法。加熱によって起こる加熱臭、褐変、栄養素の破壊などの品質低下が起こらず、食材が本来持つ風味、色、栄養素を保持できます。

グアバは主にアジア圏で広く栽培され、
世界中で飲料、スイーツなどに使われています。



～メニュー例～

グアバミルク

UHPピンクグアバ(加糖) … 60g
牛乳 … 120ml

グラスに本品と氷を入れ、牛乳をゆっくり注ぐ。お好みでガムシロップを入れても。



グアバかき氷

UHPピンクグアバ(加糖) … 50g
かき氷 … 200g

氷の上から本品をかける。



グアバクリームのパンケーキ (4人分)

UHPピンクグアバ(加糖) … 100g
生クリーム … 200ml
ココナッツミルク … 50ml
砂糖 … 30g
パンケーキ … 4人分

生クリームに砂糖を入れ泡立て、本品とココナッツミルクも入れてよく混ぜ合わせる。パンケーキに、作ったクリームと本品(分量外)をかける。



- 商品名 : ハーダース® UHP ピンクグアバ (加糖)
- 荷 姿 : ピローパック 500g × 20 袋 / ケース
- 原産国 : ベトナム ■JANコード : 4978534950121
- 保存方法 : 冷凍保存 (−18℃以下)



商品ページを
ご覧頂けます



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

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



丸源エフピージェー株式会社

〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F

TEL 03-3617-1731

ご用命は当店まで。

プレミアム濃縮果汁 & ピューレシリーズ

デザート用の素材、焼き菓子の原料、ドリンクのベースとしてアイディア次第で差別化できるメニュー開発にご活用頂けます。

ジュース / ドリンク / カクテル / スムージーなど各種ドリンク・デザート用の素材・焼き菓子の原料・ドレッシングやソース等

商品の特徴



**ハーダース®
オレンジ 5X100%**

柑橘王国アメリカ・フロリダ州の果汁を使用。
パルプ入りで、手搾り感を実現。



**ハーダース®
マンゴーピューレ**

「マンゴーの王様」と呼ばれるほどに人気の高い、
インド原産のアルフォンソ種のマンゴーを使用。
マンゴー本来の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



**ハーダース®
ゴールデンパインアップル 5X100%**

コスタリカで育ったゴールデンパインアップルは、
鮮やかな黄色、華やかな香り、バランスの取れた
甘みと酸味が特徴です。果肉だけを贅沢に
絞った果汁をお楽しみ下さい。



**ハーダース®
ストロベリーソース**

ストロベリー果実 5 : 砂糖 1 の割合で、手で潰した
時のつぶつぶ感と果肉感を再現しました。
「味」と「食感」の美味しさにこだわった果実加工品
です。

商品名	JANコード	荷姿	備考	糖度
オレンジ5X100%	4978534010375	500g × 20袋	5倍希釈時100%果汁(アメリカ フロリダ産)	50.0°
ゴールデンパインアップル5X100%	4978534010337	1,000ml × 6袋	5倍希釈時100%果汁(コスタリカ産)	48.5°
マンゴーピューレ	4978534010368	1,000g × 6袋	インド産アルフォンソ種	14.5° 以上
ストロベリーソース	4978534010429	500g × 20袋	果実5: 砂糖1	22.5° 以上

■ 保存方法: 冷凍保存(−18℃以下)

※ 調達事情により変更となる場合があります



オレンジシャーベット

<1人分>

・ハーダース オレンジ 5×100%	30g
・IQF カットフルーツ オレンジセグメントチャンク	40g
・モナクリスタルフローズンスムージークリエーター	80ml
・レモン汁	9ml
・水	50ml

1. すべての材料をよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やし固める。



パインゼリー

<1人分>

・ハーダース ゴールデンパインアップル 5×100%	30g
・IQF カットフルーツ ゴールデンパインアップルダイス	20g
・レモン汁	5ml
・グラニュー糖	15g
・粉末寒天	1.6g
・水	130ml

1. 寒天を水に浸し、煮溶かす。
2. その他の全ての材料を加え、混ぜ合わせる。
3. 容器に移し、冷やし固める。



スフレ風ふわふわパイン

<18cm ケーキ型 1台分>

・ハーダース ゴールデンパインアップル 5×100%	120g
・ヨーグルト	500g
・砂糖	20g
・レモン汁	適量
・小麦粉	30g
・卵白	2 個分
・砂糖	30g

1. ヨーグルトの水分を切り、砂糖を入れて滑らかになるまで混ぜる。
2. 1にゴールデンパインアップル 5×100%・レモン汁・小麦粉を入れて混ぜ合わせる。
3. 別のボウルに卵白・砂糖を入れ、泡立て器で角ができるまで混ぜ合わせてメレンゲを作る。
4. 2に3のメレンゲを少しずつ加えて泡をつぶさないように混ぜる。
5. 160℃に予熱したオーブンで 30~40 分焼く。



ゴールデンパインのクレームダンジュ

<4人分>

・ハーダース ゴールデンパインアップル 5×100%	100ml
・カッテージチーズ	150g
・生クリーム	100ml
・卵白	30g
・砂糖	30g

1. ボウルにカッテージチーズ・生クリームを入れ、泡立て器で混ぜる。砂糖を半分入れ、すり混ぜる。
2. 別のボウルに卵白と残りの砂糖を入れ、角がたつくらいのメレンゲを作る。
3. 1にゴールデンパインアップル 5×100%と2を加え、ゴムベラで泡をつぶさない様に混ぜる。
4. 底が細くなったグラスにガーゼを広げて、その上に3を4等分して入れる。
5. ガーゼで包み込んで、上部を輪ゴム等で縛る。
6. 冷蔵庫で2時間以上冷やしながらかき切る。



マンゴープリン

<5人分>

・ハーダース マンゴーピューレ	200g
・牛乳	300ml
・生クリーム	100ml
・グラニュー糖	45g
・粉ゼラチン	10g
・IQF カットフルーツ マンゴーチャンク	30g

1. 鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を加え、弱火で加熱しながら混ぜる。
2. グラニュー糖が溶けたら鍋を火からおろし、粉ゼラチンを少しずつ加え、しっかりと混ぜ合わせる。
3. ボウルにマンゴーピューレを入れて2を少しずつ加えながらしっかりと混ぜ合わせる。
4. カップに2を流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
5. 4にIQF カットフルーツ マンゴーチャンクのをせて出来上がり。



チョコムース ~マンゴーソースがけ~

<1人分>

・ハーダース マンゴーピューレ	20g
・ハーダース やわらかムースベースクリエーター NF	100ml
・ハーダース チョコレートドリンクベース DX	10g
・牛乳	80ml
・ホイップクリーム	お好みで

1. チョコレートドリンクベース DXと牛乳をよく混ぜ合わせる。
2. 1をやわらかムースベースクリエーター NFに加えながら混ぜ合わせる。
3. 2が固まったら上からマンゴーピューレをかける。
4. お好みでホイップクリームをトッピングする。



マーブル (ジェラート風)

<1人分>

・ハーダース ストロベリーソース	10g
・バニラアイス	100ml

1. すべての材料を軽く混ぜ合わせる。



いちごのシフォンケーキ

<シフォンケーキ型 1台分>

・ハーダース ストロベリーソース	40g
・小麦粉	100g
・卵黄	3 個分
・砂糖	40g
・サラダ油	45g
・卵白	3 個分
・砂糖	50g
・生クリーム	適量

1. 卵黄・砂糖を入れてよく混ぜ、サラダ油・小麦粉・ストロベリーソースを混ぜながら加える。
2. 別のボウルに卵白・砂糖を入れ、泡立て器で角ができるまで混ぜ合わせてメレンゲを作る。
3. 1に2のメレンゲを1/4加えて混ぜ、残りは2・3回に分けて混ぜ合わせる。
4. 型に3の生地を入れ、型を数回落として空気を抜き、180℃に予熱したオーブンで30分焼く。
5. お好みで生クリーム、ストロベリーソースをトッピングする。



本商品紹介ページ

当社取扱い
商品ご案内

HERDERS®

香りたつ、そのなめらかさ。



レモン



オレンジ



ライム



クランベリー



ゆず



瀬戸内レモン



果実のみを超微細化処理してなめらかなピューレに。

※画像はイメージです。

マイクロピューレ Micro-Puree®

“超微細化処理”により、通常の裏ごしでは加工が困難な果実（柑橘果実等）を、果実の皮ごとなめらかなピューレに仕上げました。

1. 豊かな風味
2. なめらかなテクスチャー
3. 多彩な用途

特に香りの成分を多く含む果皮と、果実全体をまるごと超微細化処理を行うため豊かな風味が特徴です。

超微細化処理を行うことにより粒子が均一になり、今までにない滑らかさを実現しました。飲料にも最適です。

デザートや飲料だけでなく、ソースやタレ、ドレッシングの原料等、様々な用途でご使用できます。

商品名	原材料	荷姿	保存方法
ハーダース マイクロピューレ® レモン	レモン(果皮を含む)	スタンディングパウチ 500g × 12入	冷凍保存 (-18℃以下)
ハーダース マイクロピューレ® オレンジ	オレンジ(果皮を含む)		
ハーダース マイクロピューレ® ライム	ライム(果皮を含む)		
ハーダース マイクロピューレ® クランベリー	クランベリー(果皮を含む)	口栓付スタンディングパウチ 300g × 12入	
ハーダース マイクロピューレ® ゆず	ゆず(果皮を含む)		
ハーダース マイクロピューレ® 瀬戸内レモン	レモン(果皮を含む)		



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内

【使用方法・使用上の注意】

- ・冷蔵庫での解凍をおすすめします。解凍後はよく振ってからご使用下さい。
- ・解凍後は冷蔵庫に保存し、なるべく早めにご使用下さい。
- ・解凍後の再凍結・電子レンジでの解凍はしないで下さい。

< Lineup > ラインナップ



lemon
レモン



orange
オレンジ



lime
ライム



cranberry
クランベリー



yuzu
ゆず

国産原料使用



setouchi lemon
瀬戸内レモン

国産原料使用

< 使い方 >

飲料

- ドリンク
- 炭酸飲料
- スムージー
- サワー・カクテル

デザート

- シャーベット
- ゼリー
- アイスcream
- ムース

製菓材料

- ケーキ
- クッキー
- キャンディー
- マフィン

調味料

- ドレッシング
- 調味料
- タレ・ソース

< Recipe > レシピ



< 飲料 >

フルーツサワー

(1人分)

- ・マイクロビュレ (各種) ... 15g
- ・焼酎 ... 50ml
- ・氷 ... 適量
- ・炭酸水 ... 90ml
- ・フルーツ ... お好みで
- ・ミントの葉 ... お好みで

① グラスに本品、焼酎、氷を入れ炭酸水を注ぎ入れる。

② お好みでフルーツとミントの葉を加える。

※左図：マイクロビュレライム使用



< 飲料 >

はちみつレモンスムージー

～瀬戸内レモン使用～

(1人分)

- ・マイクロビュレ 瀬戸内レモン ... 25g
- ・モナクリスタルフロゼン ... 2個分
- ・スムージークリエーター ... 90ml
- ・はちみつ ... 10g
- ・氷 ... 100g

全ての材料をブレンダーでミキシングする。



< デザート >

クランベリーシャーベット

- ・マイクロビュレ クランベリー ... 200g
- ・水 ... 250ml
- ・砂糖 ... 150g
- ・粉ゼラチン ... 2.5g

① 鍋に水と砂糖を入れて加熱し、砂糖が溶けたら火を止める。

② ①に粉ゼラチンを入れて溶かし、粗熱をとる。

③ ②にマイクロビュレ クランベリーを混ぜ合わせ、保存容器に移し、冷凍庫で冷やし固める。

④ ③をフードプロセッサーでなめらかになるまで攪拌し、再び保存容器に入れて冷やし固める。



< 製菓材料 >

オレンジパウンドケーキ

(パウンドケーキ型 1台分)

- ・バター ... 100g
- ・砂糖 ... 100g
- ・溶き卵 ... 2個分
- ・マイクロビュレ オレンジ ... 50g
- ・小麦粉 ... 100g
- ・ベーキングパウダー ... 2.5g
- ・オレンジ (生果) ... 適量

① バター、砂糖、溶き卵、マイクロビュレ オレンジを良く混ぜ合わせる。

② ①に小麦粉、ベーキングパウダーを加え、丁寧に混ぜ合わせる。

③ 型に②とカットしたオレンジを入れ、180℃に予熱したオーブンで30分焼く。



< 調味料 >

レモンドレッシング

- ・マイクロビュレ レモン ... 50g
- ・オリーブオイル ... 350ml
- ・酢 ... 90ml
- ・ハーブソルト ... 10g

全ての材料をよく混ぜ合わせる。



< 調味料 >

から揚げ ～レモン・ゆず風味～

(2人分)

- ・ごま油 ... 75g
- ・鶏からスープの素 ... 25g
- ・料理酒 ... 50ml
- ・おろしにんにく、しょうが ... 各5g
- ・塩コショウ ... 少々
- ・マイクロビュレ 瀬戸内レモン、ゆず ... 各5g
- ・鶏もも肉 ... 200g
- ・片栗粉、小麦粉 ... 各30g

① ①の材料を全て混ぜ合わせ塩ダレ油を作る。

② ①にマイクロビュレを加える。

③ ②に一口大に切った鶏もも肉を漬け込み、片栗粉と小麦粉をまぶして油で揚げ。