

商 品 名	特 長	容 量	糖 度
アーモンド	アーモンドのペーストを使用。コクと香ばしさにこだわったコーヒーの香りを引き立てるフレーバー。	500ml	68°
ヘーゼルナッツ	ヘーゼルナッツブラリネのペーストを使用。チョコレートドリンクとの相性も良いフレーバー。	500ml	68°
ピスタチオ	ピスタチオのペーストを使用。独特のコクと香味、カフェメニューを彩る鮮やかなグリーンのソース。	300ml	66°
チョコレート	ココアパウダーを使用したリッチな風味のチョコレートソース。トッピングソースにも。	500ml	65°
ホワイトチョコレート	ホワイトチョコレートのまろやかさと、深みのあるココアバターの風味が特長。	500ml	68°
キャラメル	キャラメルの香り高い風味にバターをプラス。特にミルクたっぷりのカプチーノにマッチするフレーバー。	500ml	68°
珈琲（エスプレッソタイプ）	ほどよい苦みのあるエスプレッソタイプの珈琲ソース。デザートソースにも。	300ml	61°
ビターキャラメル	ビター感のあるキャラメルソース。ドリンクやデザートにキャラメルのほろ苦さをプラスするフレーバー。	500ml	60°
メープル	ピュアメープルを使用した香り高いメープルソース。パンケーキシロップにもおすすめ。	500ml	68°
ジンジャー	国産の生姜ペーストを使用し、生姜本来の風味と辛さを引き出したフレーバー。	500ml	60°
マロン	マロンペーストを使用。秋・冬に人気の栗は、季節感のあるカフェメニュー開発に活躍するアイテム。	500ml	68°
ストロベリー	果汁を使用し、鮮やかな赤が映えるソース。紅茶に加えて、ストロベリーティーにも。	500ml	65°
バナナ	バナナピューレを使用した香りの豊かなソース。チョコレートドリンクとは黄金の組合せ。	500ml	65°

和シリーズ	和素材を使用	容 量	糖 度
さくら	国産の桜の花ペーストを使用。さくらもちをイメージした本格的な味わいと、華やかな桜色が特長。	300ml	65°
京都宇治抹茶	京都府産の抹茶パウダーを使用。抹茶本来の渋みが甘みの中に引き立ったソース。かき氷シロップにも。	500ml	60°
ほうじ茶	国産のほうじ茶エキスを使用。深煎りしたほうじ茶の風味が特長。ミルクとの相性が良いフレーバー。	300ml	60°
黒糖みつ	国産の黒糖を使用。コクのあるやさしい甘さに仕上げたソース。あんみつにも。	500ml	68°
和栗	国産のくりペーストを使用。香り高いくりの風味が特長のソース。	300ml	68°
北海道かぼちゃ	北海道産かぼちゃのペーストを使用。かぼちゃの風味と甘さが特長のフレーバー。	500ml	65°
種子島安納いも	鹿児島県種子島産安納いものペーストを使用。蜜芋をイメージした濃厚な風味が特長のフレーバー。	300ml	61°
種子島紫いも	鹿児島県種子島産紫いものペーストを使用。濃く鮮やかな紫色がカフェメニューを彩るフレーバー。	300ml	65°

商品名	保存方法	荷 姿
カフェ用フレーバーソース	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン×12本／ケース



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内

カフェ用フレーバーソースがより使いやすくなるアイテムをご紹介します。

イージーノズルキャップ&ポンプディスペンサー（別売）

カフェ用フレーバーソース用のノズルキャップやディスペンサーとして広い用途にご利用頂けます。



イージーノズルキャップ

- 当社製造のL-アルミカートンの口栓に取り付け可能なノズルキャップ
- 食品用で安心
- お好みの口径の位置でカットでき、注ぐ量を調整可能
- ホイップクリームやアイス、フォームドミルクへのトッピングやマキアートに最適

※当社製造のL-アルミカートン（キャップ付き）製品専用です。

商品名：ハーダース イージーノズルキャップ
荷 姿：432個入（12個×6袋×6／ケース）
材 質：ポリプロピレン

キャップを
開められます▶



ポンプディスペンサー（PD-1000・PD-500）

- カフェ用フレーバーソースを入れて使用可能なポンプディスペンサー
- 食品用で安心
- 定量抽出による簡単オペレーション
- 中身が見えて、残量、内容の確認が容易

【PD-1000 ボトル・ポンプセット】
容量：1000ml
1回の抽出量：8ml
サイズ：直径11cm×高さ26cm
荷姿：6個入／ケース
材質：ポンプ部分…ポリプロピレン
ポリエチレン
ステンレス

【PD-500 ボトル・ポンプセット】
容量：500ml
1回の抽出量：8ml
サイズ：直径7.1cm×高さ24.5cm
荷姿：6個入／ケース
材質：ポンプ部分…ポリプロピレン
ポリエチレン
ステンレス

ボトル部分…PET

HERDERS®



人気のカフェ空間を演出します

Cafe Flavor Sauce



カフェ用フレーバーソース



Milk shake



Cafe Latte



Smoothie



Parfait



Pancakes



Mousse

3 つの特長

1. 安心感と需給の安定性の確保 国内製造品の為、需給の変化に柔軟に対応可能です。
2. リーズナブルな価格設定 確かな品質と味を、リーズナブルな価格でご提供させて頂きます。
3. 本物素材の使用 厳選した本物素材を使用しており、ワンランク上のカフェメニュー開発にお役立ちします。

保存料
無添加



丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121（代表）

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

ご用命は当店まで。



MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

1 混ぜる

コーヒーにはもちろん、ミルク、チョコレート、紅茶など、他のドリンクに混ぜてご使用下さい。

基本のレシピ（カフェラテ）

- ・好みのカフェ用フレーバーソース …15ml
 - ・エスプレッソ …30ml
 - ・牛乳（フォームミルク） …120ml
 - ・好みのカフェ用フレーバーソース …適量（分量外）
- ① お好みのカフェ用フレーバーソースとエスプレッソを混ぜ合わせフォームミルクを加える。
- ② 上からカフェ用フレーバーソース（分量外）をかける。



☛ 便利なアイテム
イージーノズルキャップ（別売）

- 当社製造のレアルミカートの口栓に取り付け可能なノズルキャップ
- ホイップクリームやアイス、フォームドミルクへのトッピングやマキアートに最適です。



カフェ用フレーバーソース

カフェメニューにコクと風味をプラスし、“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方が可能です。フレーバーコーヒーやフローズンカプチーノ等、人気の高いスペシャルティコーヒーを、より美味しく、よりオリジナリティーのあるメニューにアレンジします。デザートへのご利用にもおすすめです。



アーモンド ヘーゼルナッツ ピスタチオ チョコレート ホワイトチョコレート キャラメル 珈琲（エスプレッソタイプ）



ビターキャラメル メープル ジンジャー マロン ストロベリー パナナ

和シリーズ

和素材を使用したカフェ用フレーバーソース。日本ならではの和風なメニュー提案にご活用頂けます。



さくら 京都宇治抹茶 ほうじ茶 黒糖みつ



和栗 北海道かぼちゃ 種子島安納いも 種子島紫いも



2 かける・飾る

アイス、パンケーキのスイーツのトッピングソースや、デザートのアンダーソースにもご利用頂けます。



季節のメニューのご提案

さくらやマロン、かぼちゃ、チョコなど、季節のイベント毎に合わせたメニュー開発にもご活用頂けます。

Seasonal



HERDERS®


Mona Well™
- モナウェル -

大さじ1杯の幸せ
ハーダースモナウェル™ から
乳酸発酵シロップ新提案



大さじ1杯 (15ml) で
乳酸菌 (殺菌) 20億個!



からだまる素材として
注目されている「**乳酸発酵素材**」に着目!

大さじ1杯 (15ml) でヨーグルト1日分の摂取量 (200ml) の乳酸菌 (殺菌) 20億個配合。

【製法】



【ラインナップ】

乳酸発酵フルーツミックス

乳酸発酵パインアップル果汁 (殺菌) に4種の
フルーツと植物性乳酸菌 (殺菌) をブレンド
した乳酸発酵シロップ。
※無香料・砂糖不使用



乳酸発酵黒糖みつ

乳酸発酵黒糖液 (殺菌) に、黒糖や糖類、
植物性乳酸菌 (殺菌) をブレンドした
乳酸発酵シロップ。
※無香料



飲み物にまぜる・デザートにかける・料理の素材として使うなど
様々なシーンでご利用いただけます。

「モナウェル™」の思い

「ココロとカラダ喜ぶ」素材のおいしさにひと手間加えて、
素材のチカラを引き出しました。カラダを気づかい、ココロを楽しくする。
毎日の生活に笑顔をお届けしたい、そんな思いから「モナウェル™」をつくりました。



 **MARUGEN INRYO**
INDUSTRY CO., LTD.

大さじ1杯(15ml) 入れるだけでいつものメニューが「おいしさ+カラダまもる」メニューへ

飲み物にまぜて



乳酸菌入りりんごジュース

- ・青森りんごジュース…160ml
 - ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)
- ①全ての材料を混ぜ合わせる。



元気野菜の乳酸菌入り フローズンスムージー

- ・フローズンスムージーベース
- 赤の元気野菜or緑の元気野菜…160ml
- ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)
- ・氷…160g

①ブレンダーに全ての材料を入れ、30秒混ぜ合わせる。
※左…フローズンスムージーベース赤の元気野菜使用
右…フローズンスムージーベース緑の元気野菜使用



発酵果汁入りフルーツサワー

- ①
- ・焼酎…30ml
 - ・炭酸水…90ml
 - ・ゴールデンパインアップルジュース…90ml
 - ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)
 - ・IQFカットフルーツ
 - ・ゴールデンパインアップルダイス…20g

①①を混ぜ合わせ、IQFカットフルーツゴールデンパインアップルダイスをトッピングする。



乳酸菌入り黒糖みつカフェオレ

- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯(15ml)
- ・氷…適量
- ・牛乳…120ml
- ・濃縮コーヒー…40ml

①グラスに本品、氷、牛乳の順で入れ、濃縮コーヒーをそっと注ぐ。

※よく混ぜてお召し上がり下さい。

料理やデザートにかけて



わらび餅

- ・わらび餅…1人前
- ・きな粉…適量
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯(15ml)

①わらび餅にきなこ本品をかける。



黒みつ豆乳プリン

- (2人分)
- ・豆乳…300ml
 - ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ2杯(30ml)
 - ・粉ゼラチン…5g
 - ・お湯…50ml
 - ・黒豆…適量

①お湯に粉ゼラチンを振り入れ溶かす。
②鍋に豆乳を入れて中火にかけ、煮立ったら火を止め①と本品を加える。
③鍋底に氷水をあて、混ぜながらとろみがつくまで冷やし、器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
④黒豆をトッピングする。

料理の材料として



乳酸菌入りドレッシング

- ・オリーブオイル…2g
- ・すりおろしにんにく…適量
- ・塩…適量
- ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)

①全ての材料を混ぜ合わせる。



かぼちゃの煮付け

- (4人分)
- ・かぼちゃ…500g
 - ・水…300ml
 - ・和風だし…小さじ1杯
 - ・しょうゆ…大さじ2杯
 - ・酒…大さじ3杯
 - ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ4杯(60ml)

①かぼちゃはワタと種を取り除き食べやすく切って面取りする。
②鍋にかぼちゃ・水・和風だしを入れて火にかけ、煮立ったら中火で5分煮る。
③しょうゆ、酒、本品を加え落としふたをして弱火で10分弱煮る。



黒糖みつきなこカップケーキ

- (4人分)
- ・薄力粉…100g
 - ・きな粉…40g
 - ・ベーキングパウダー…5g
 - ・無塩バター(常温)…100g
 - ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ5杯(75ml)
 - ・溶き卵(常温)…2個分

①ボウルに無塩バター、本品を入れやわらかくなるまですり混ぜる。
②溶き卵を2回に分けて入れて混ぜる。
③粉類を振るい入れて混ぜ合わせる。
④マフィンの型に入れ180℃に予熱したオーブンで20分焼き、粗熱を取る。
⑤きな粉(分量外)をかける。



かぼちゃと黒みつのスイーツサラダ

- ・かぼちゃサラダ…1人前
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯(15ml)

①かぼちゃサラダに本品をかける。

商品名		JANコード	糖度	荷姿	保存方法
ハーダース モナウェル™	乳酸発酵フルーツミックス	4978534201315	20°	L-アルミカートン 500ml×12本	直射日光を 避けて常温保存
	乳酸発酵黒糖みつ	4978534201308	65°		



本商品紹介ページ



当社ホームページ

HERDERS®

ソフトクリームの為に設計された
こだわりのフレーバーシロップ

ハーダース®
ミルクプラス
**MILK
PLUS**

ソフトクリーム用シロップ

ストロベリー

マスカット

白桃

赤メロン風味

巨峰風味

チョコレート

抹茶

美味しさを広げる多彩なフレーバー

 **MARUGEN INRYO**
INDUSTRY CO., LTD.

特徴

1. こだわりの設計

当社独自の技術によって開発したソフトクリームのためのフレーバーシロップです。
乳と混ぜても乳蛋白の凝固や分離が起こらないので、いつでもなめらかなソフトクリームがで上がります。

2. 簡単・ムダ無し設計

ソフトクリームミックス(液状): ミルクプラス = 10 : 1 の希釈倍率で美味しいフレーバーリングが完成。
容器は使い切りサイズの 100ml ピローパックをご用意しております。

3. 豊富なバリエーション

フルーツ系から嗜好系まで多彩なフレーバーを揃えています。
季節やお好みに合わせてフレーバーをお選び頂けます。



ソフトクリーム
ミックス 10 : ミルクプラス 1

ミルクプラスとソフトクリームミックスをよく混ぜ合わせ、ソフトクリームマシンに投入します。

アレンジレシピ

乳製品との相性は抜群 アイデア次第でアレンジ自在!!

赤メロンムース

- ミルクプラス赤メロン風味 ... 30ml
 (A) やわらかムースベースクリエーター NF ... 100ml
 牛乳 ... 70ml
 生クリーム ... 適量
 IQF カットフルーツ
 カンタロープメロン・ハネジューメロンチャンク ... 適量
 1、A を混ぜ合わせて冷やす。
 2、お好みでホイップクリームと IQF フルーツをトッピング。



ピーチヨーグルトドリンク

- ミルクプラス白桃 ... 100ml
 ヨーグルト(ドリンクタイプ) ... 400ml

1、全ての材料を混ぜ合わせる。



いちごとミルクのプリン

- (A) ミルクプラスストロベリー ... 100ml
 生クリーム ... 200ml
 砂糖 ... 40g
 牛乳 ... 350ml
 ゼラチン ... 10g
 お湯 ... 100ml
 トッピング DX ストロベリー ... 30g



- 1、A を混ぜ合わせる。
 2、ゼラチンをお湯で溶かし、1 と混ぜ合わせて冷やす。
 3、トッピング DX ストロベリーをトッピングする。

チョコレートホイップパンケーキ

- (A) ミルクプラスチョコレート ... 20ml
 生クリーム ... 100ml
 砂糖 ... 10g
 パンケーキ ... 2枚
 (B) ミルクプラスチョコレート ... 15ml
 IQF フルーツ(ダブルベリー) ... 20g

- 1、A を混ぜ合わせ、角がたつまで泡立てる。
 2、パンケーキに1とB をトッピングする。



抹茶ミルク

- ミルクプラス抹茶 ... 100ml
 牛乳 ... 400ml
 ガムシロップ ... 適量

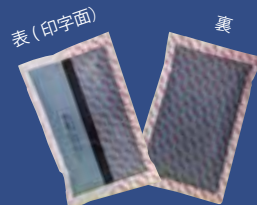


- 1、ミルクプラスと牛乳をよく混ぜ合わせる。
 2、お好みでガムシロップを加える。

商品名	糖度
ストロベリー	24°
マスカット	
白桃	
赤メロン風味	
巨峰風味	
抹茶	64°
チョコレート	

■荷姿: 100ml 4 方ピローパック ×6×10 / ケース

■保存方法: 直射日光を避けて常温保存



商品ページを
ご覧頂けます



当社取扱い商品
ご案内

Cheese Sauce

チーズソース

香り豊かなおいしさと、食欲をそそる色味が特徴のオリジナルチーズソースです。リキッドとパウダーの2タイプをご用意しており、ご使用目的に合わせてお使いいただけます。

そのまま使える / リキッドタイプ

HERDERS®

チーズソース

チェダーチーズをベースにした濃厚なチーズソース。そのまま料理にお使いいただけるリキッドタイプです。

- 国産品
- 保存方法：直射日光を避けて常温保存



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内

商品名	容器	荷姿/ケース
ハーダース チーズソース	ビローパック	800g×10袋
商品名	容器	荷姿/ケース
TUF チーズソース	ビローパック	200g×24袋
TUF ホワイトチーズソース		

溶かして使う / パウダータイプ

ハーダース・テュ-ロ®

TUF チーズソース

チェダーチーズ、ブルーチーズを使用したリッチでクリーミーなチーズソース。定番でなじみ深い味わいなので、メニューを選ばずお使いいただけます。

- 原産国：アメリカ
- 保存方法：直射日光を避けて常温保存



ハーダース・テュ-ロ®

TUF ホワイトチーズソース

チェダーチーズ、パルメザンチーズを使用したリッチでクリーミーなチーズソース。まろやかで優しい味わいなので、多彩なメニュー開発ができます。

- 原産国：アメリカ
- 保存方法：直射日光を避けて常温保存



<TUF 各チーズソースの作り方>

1. 材料を準備する

TUF チーズソースと、800ml のお湯 (70 ~ 80℃) を用意します。



2. パウダーを溶かす

お湯の入ったボウルに、泡だて器で軽く混ぜながら TUF チーズソース 1袋 (200g) を少しずつ加えます。



※お湯に少しずつ加えることで
ダマがでにくくなります。

3. よく混ぜる

均一になるまで約 1 分間よく混ぜます。



できあがり

1袋で 1,000g のチーズソース
ができあがります。



【ご使用上の注意】

- パウダータイプですので、お湯に溶かしてご使用ください。
- パウダーを均一に溶かすために、1袋を使い切りでご使用ください。

チーズソースを使用したおすすめメニュー

かんたんレシピ

チーズフォンデュ

(2人分)

ハーダース	野菜やソーセージ等
チーズソース ... 200g	 適量
牛乳 50ml	
こしょう 適量	

- 野菜やソーセージ等の具材は茹でておく。
- チーズソースに牛乳を 50ml 加え、60℃程度に温める。

※牛乳の量を変えることによって、お好みの濃さに調節できます

ハーダース
チーズソース使用



かけるだけで簡単♪

ハンバーグに



ホットドッグに



アレンジレシピ

トマトと大葉のチーズリゾット

(1人分)

ハーダース	玉ねぎ	 50g
チーズソース ... 30g	トマト	 50g
お湯 200ml	大葉	 適量
洋風スープの素 ... 5g	塩・こしょう	 少々
ごはん 150g		

- 洋風スープの素はお湯に溶き、ごはん、玉ねぎ、トマトを加え煮込む。
- チーズソースを混ぜ、塩・こしょうで味をととのえる。
- 刻んだ大葉を散らして完成。

ハーダース
チーズソース使用



春野菜のレモンチーズクリームパスタ

(2人分)

パスタ	 180g	【パスタソース】
ベーコン	 30g	生クリーム 100ml
アスパラガス	 4本	牛乳 100ml
キャベツ	 200g	塩・こしょう 少々
IQF レモン	 2枚	TUF ホワイト
スライス		チーズソース ... 50g

- パスタをゆでる。
- ベーコン、アスパラガス、キャベツを炒め、塩こしょうで味付けする。
- 【パスタソース】生クリーム、牛乳、塩こしょうを鍋に入れて温め、よく混ぜながら TUF ホワイトチーズソースを少しずつ加える。
- 出来上がったソースにパスタと具材を投入し、よく和える。最後にレモンスライスをトッピングして完成。

TUF ホワイト
チーズソース使用



※ 18cm 底抜けケーキ型使用

厚焼きチーズキッシュ

(2人分)

ベーコン	 40g	【卵液】
ほうれん草	 40g	TUF チーズソース ... 50g
玉ねぎ	 50g	お湯 120ml
塩・こしょう	 適量	生クリーム 100ml
洋風スープの素	 1g	卵 2個
		冷凍パイシート ... 2枚

- ①をカットし、塩こしょうと洋風スープの素を加えて炒める。
- 【卵液】お湯に TUF チーズソースを少しずつ加え、泡だて器で混ぜ合わせる。均一になったら、卵、生クリームを入れ、さらによく混ぜる。
- ②に粗熱をとれた①を入れ、軽く混ぜる。
- パイシートを型に貼り合わせ、③を注ぎ入れたら 200℃のオーブンで 30 分焼いて完成。

TUF チーズ
ソース使用



ホワイトチーズのクラムチャウダー

(2人分)

TUF ホワイト	にんじん	 30g
チーズソース ... 60g	じゃがいも	 50g
お湯 600ml	玉ねぎ	 20g
洋風スープの素 ... 8g	あさりの水煮缶	 40g
	パセリ	 適量

- お湯に TUF ホワイトチーズソースを少しずつ加え、均一になるまで泡だて器で混ぜ合わせる。
- 洋風スープの素を少量のお湯で溶かし、①と混ぜ合わせる。
- カットした野菜をあらかじめレンジで加熱し、あさりと一緒に②に加え、火にかけて煮込む。
- お好みでパセリをのせて完成。

TUF ホワイト
チーズソース使用



アレンジ色々♪

TUF 各チーズソースは、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、生クリームなどを加えて様々なアレンジができます

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 SPビル 5F
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

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

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。

TEL 03-3617-1731