

ハーダース® トッピング・ジュビリー® ファッジトッピング

ナチュラルな風味とフルーティな香りたっぷり。

HERDERS® & JUBILEE®

商品名	内容量	荷姿	糖度	果肉・果汁含有率	果実形状
【フルーツデザート】					
クランベリー	500g	スタンディングパウチ×12	28.5°	37%	ハーフカット
ストロベリー	500g	スタンディングパウチ×12	26.0°	50%	10mmダイス
ブルーベリー	500g	スタンディングパウチ×12	24.0°	50%	ホール
アップル	500g	スタンディングパウチ×12	22.0°	50%	10mmダイス
オレンジ	500g	スタンディングパウチ×12	22.0°	50%	15mmカット
マンゴー	500g	スタンディングパウチ×12	23.0°	40%	10mmダイス
キウイフルーツ	500g	スタンディングパウチ×12	25.0°	45%	10mmダイス
【トッピングDX】					
ストロベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	30%	10mmスライス
ゴールドンバインアップル	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	40%	果汁
ブルーベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	25%	ホール
ラズベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	25%	クラッシュ
キウイフルーツ	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	25%	マッシュ
【トッピングチョイス】					
ストロベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	30%	マッシュ
メロン	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	20%	マッシュ
ブルーベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	15%	マッシュ
チョコレート	500g	スタンディングパウチ×12	67.0°	—	—
【トッピングスクイズボトル】					
ブルーベリー	330g	ボトル×24	53.0°	15%	マッシュ
ストロベリー	330g	ボトル×24	53.0°	30%	マッシュ
チョコレート	350g	ボトル×24	65.5°	—	—
黒みつ	360g	ボトル×24	72.0°	—	—
【その他】					
メープルシロップ	1,000ml	L-アルミカートン×12	70.0°	—	—
黒みつ	1,000ml	L-アルミカートン×12	70.0°	—	—
チョコレートシロップ	1,000g	スタンディングパウチ×6	68.0°	—	—
キャラメルソース	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	—	—
	300g	口栓付きスタンディングパウチ×24	68.0°	—	—
【ファッジトッピング】					
ホットチョコレートファッジ	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	—	—
コールドキャラメルファッジ	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	—	—
コールドチョコレートファッジ	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	—	—

- 保存方法／直射日光を避けて常温保存
- 使用上の注意／開封後は冷蔵庫に保存して、なるべく早めにご使用ください。



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内

ご用命は当店まで。

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

Good Taste & Rich Flavor for Your Dessert Time

HERDERS® ハーダース®

- フルーツデザート ● トッピング DX ● トッピングチョイス
- トッピングスクイズボトル ● メープルシロップ・黒みつ
- チョコレートシロップ・キャラメルソース

JUBILEE® ジュビリー

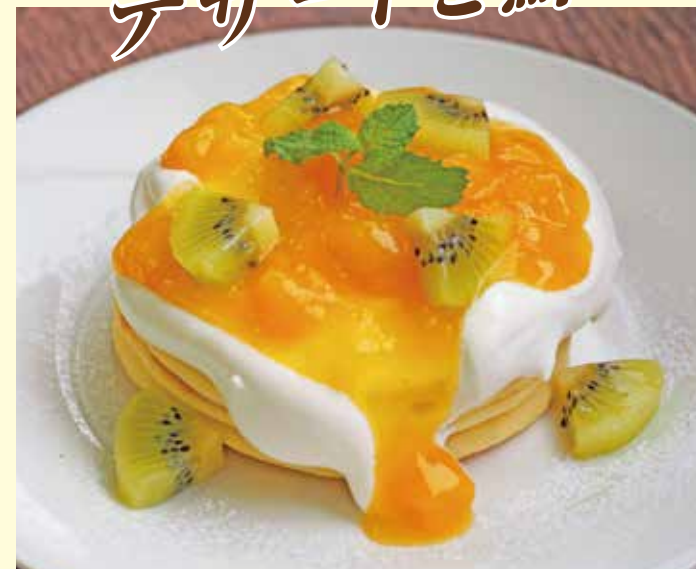
- ファッジトッピング

Topping Series

トッピングシリーズ



デザートは鮮やかに
もっとおいしく。



MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO., LTD.



デザートを手軽によりおいしく、やっぱりトッピングは**ハーダース**®

～こだわりの原料と高度な製造技術によって実現される高品質トッピング～



フルーツデザート

果実ごろごろ、甘さ控えめ

甘さ控えめのナチュラルテイスト。
ピューレ状のソースの中に大きくカット
された果肉たっぷりのフルーツソース。



果肉・果汁含有率
約 45%



パンケーキにトッピング
(フルーツデザート マンゴー)



スムージーやパフェを鮮やかに
(フルーツデザート アップル、ストロベリー)

トッピング DX

果実も甘さも

甘さがしっかりあるタイプ。
果実本来の質感にこだわった、
贅沢なフルーツトッピング。



果肉・果汁含有率
約 30%



タルトにトッピング
(トッピング DX キウイフルーツ、ストロベリー、
ゴールデンハインアップル、ブルーベリー)

炭酸で希釈
(トッピング DX ストロベリー)



ワッフルにトッピング
(トッピング DX ストロベリー)

トッピングチョイス

なめらかフルーツソース

マッシュにした果実を使用した
なめらかな食感。
デザートの上からはもちろん、
アンダーソースとしても。



果肉・果汁含有率
約 20%



ムースの材料、トッピングとして
(トッピングチョイス ブルーベリー)

トッピング スクイズボトル

ハンディータイプ

使いやすさを考えた、ボトル型の
ハンディータイプ。



果肉・果汁含有率
約 20%



パフェドリンクのトッピング
(スクイズボトル ストロベリー)

クレープのトッピング
(スクイズボトル チョコレート)

メープルシロップ 黒みつ チョコレートシロップ キャラメルソース

味と香りをドレスアップ

デザート本来の美味しさを
さらに際立たせる魅力の食材。



ホットケーキにたっぷりのシロップ
(メープルシロップ)

ファッジトッピング (チョコレート・キャラメル)

ホットにもアイスにも

アメリカンオールドファッション
テイスト。しっかりと濃厚で、
なめらかなトッピング。



・コールドファッジ… そのままでトッピング
・ホットファッジ … 温めてトッピング



アイスクリームにトッピング
(コールドファッジチョコレート、キャラメル)

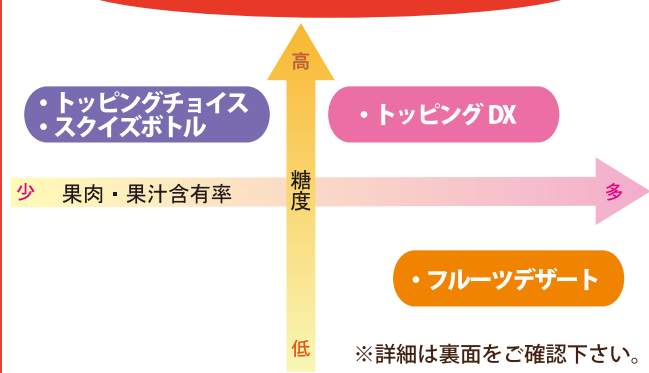


キャラメル大学芋
(コールドファッジ
キャラメル)



チョコレートフォンデュ
(ホットファッジチョコレート)

フルーツトッピングマップ



アイデア次第で、
おいしさ多彩



フレッシュ感！

IQF フルーツと混ぜ合わせて
かんたんにフレッシュ感あふれる
フルーツソースが作れるシロップです



ハーダース フルーツデザートクリエーター

Fruit dessert creator

安定剤を使用せず当社開発のオレンジパルプを超微細化処理した「シトラスファイバー」を使用。自然な粘性と適度な甘みでフレッシュ感あふれるフルーツソースに仕上がります。色々な果実を組み合わせる事で、オリジナルのフルーツソースを作ることができます。

フルーツと一緒に♪



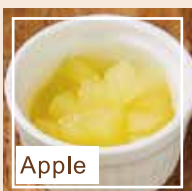
【フルーツソースの作り方】IQFフルーツ：温めた本品＝6：4の割合で混ぜ合わせる。



できあがり！

※IQFフルーツ ミックスベリー300g（冷凍）、フルーツデザートクリエーター200g（常温）使用
※本品とIQFフルーツと一緒に温めることでホットソースを作ることができます。

冷蔵庫で馴染ませるとさらに
おいしくお召し上がり頂けます。



【商品概要】

商品名	ハーダース フルーツデザートクリエーター
JANコード	4978534073080
荷姿	1,000ml×12本/ケース
保存方法	直射日光を避けて常温保存

- ・温める際には耐熱容器に移してからご使用ください。
- ・やけどにご注意ください。



当社取扱商品ご案内

フルーツデザートクリエイタ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

必要な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



■マンゴーダイス



■ゴールデンパイナップル
チャンク



■ゴールデンパイナップル
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 (300g×30袋/ケース・500g×18袋/ケース※・500g×12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。

Mona Fit.®

モナフィット®

色とりどりのフルーツときらめくジュレが出会いました。
存在感のある果実と弾力性のあるジュレが特長です。

White Peach

Golden Pineapple

Kiwi Fruit

Lemon

Mix Berry

NEW

Ume

1 ジューシーな果実感

ジュレならではのみずみずしさが、ジューシーな果実感を演出。しっかりとした果実とジュレをお楽しみ頂けます。



2 常温保存できるフルーツの新提案

冷凍フルーツを使いたいけれど冷凍設備が足りなくて…
そんなお悩みにも応えた常温保存設計。
これで在庫スペースも解消。
「常温品」で果肉inサワーが出来ます。（開封後は冷蔵保存）



3 アレンジ自由自在

ドリンクだけでなくデザートメニューなどアイディア次第で幅広い用途で
ご使用頂けます。メニューに彩り・ときめき感をプラス。

RECIPE



パインサワー

グラスにフローズンデザートベース
パイン50mlと焼酎30ml、氷、
炭酸水130mlを順に入れ軽くステアする。
モナフィット ゴールデンパインアップル
ジュレ50gと、お好みでミントの葉を
トッピングする。



ピーチパフェ

パフェグラスにコーンフレーク20g、
ヨーグルト50g、モナフィット ホワイト
ピーチジュレ30g、ホイップクリームを
適量順に入れる。ラズベリーソルベ50g、
ホイップクリームを適量、白桃果肉を適量、
タイムの葉をトッピングする。



レモンスムージー

フローズンスムージーベース 瀬戸内レモン
140mlと氷140gをブレンダーにかける。
スムージーの入ったコンテナにモナフィット
レモンジュレ40gを入れて軽く振り、
グラスに注ぎ、お好みでミントの葉を
トッピングする。

キウイヨーグルト

グラスにモナフィット キウイフルーツ
ジュレ50gと氷を入れ、ヨーグルト
ドリンク130mlを注ぐ。



ミックスベリー サンデー

バニラアイス80mlにモナフィット
ミックスベリージュレを適量、
お好みでミントの葉をトッピングする。



うめ杏仁ムース

やわらかムースベース 杏仁60mlと
同量の牛乳を混ぜ合わせ、冷蔵庫で
冷やし固める。（30分程度）
器に盛り付け、モナフィット
うめジュレを適量、お好みで
ミントの葉をトッピングする。



商品名		糖度	果肉・果汁	保存方法	荷姿
ハーダース® モナフィット®	ホワイトピーチジュレ	20°	ホワイトピーチ果肉	直射日光を避けて 常温保存	スタンディングパウチ 500g×12袋 / ケース
	キウイフルーツジュレ	20°	キウイフルーツ果肉		
	ゴールデンパインアップルジュレ	20°	ゴールデンパインアップル果肉		
	レモンジュレ	20°	レモンピール、レモン果汁		
	ミックスベリージュレ	20°	クランベリー果肉、カシス果汁、ラズベリー果汁		
	うめジュレ (国産うめ使用)	40°	うめ果肉、うめピューレ		

NEW



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内

 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。

HERDERS®

モナオーレ® MonaAuLait®

本物素材たっぷりで、フレッシュ感のある、
ナチュラルな風味・色合いのミルク割り用シロップです。



いちご
Strawberry



いちご果肉
50%

バナナ
Banana



バナナ
ピューレ
50%

めろん
Melon



メロン果肉
30%

焼きいも
Baked sweet potato



焼きいも
ペースト
33%

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

使用方法

■ミルク割り用のシロップとして本品①：牛乳③(容量4倍希釈)の割合で、よく混ぜ合わせてご使用下さい。

■各種ドリンクの割材の他、かき氷やパンケーキ等のシロップとしてご使用頂けます。



Recipe



基本レシピ フルーツオレ

モナオーレ … 60ml
牛乳 … 180ml

グラスにモナオーレを入れ、牛乳を注ぐ。



いちごスカッシュ

モナオーレ いちご … 50ml
炭酸水 … 150ml
水 … 適量
IQF カットフルーツ … お好みで
レモンウェッジカット … お好みで
ミントの葉 … お好みで

グラスにモナオーレいちごと水を入れ、炭酸水を注ぐ。
お好みで IQF レモンウェッジカットとミントの葉をトッピングする。



バナナフレンチトースト

フレンチトースト … 1人分
モナオーレ バナナ … 30ml
バナナ … 適量
ミントの葉 … お好みで

フレンチトーストにバナナをトッピングし、モナオーレバナナをかける。
お好みでミントの葉をトッピングする。



メロンかき氷

モナオーレ めろん … 70ml
かき氷 … 200g
IQF カットフルーツ … お好みで
カンタロープメロンチャンク … お好みで
ミントの葉 … お好みで

かき氷の上からモナオーレめろんをかける。
お好みで IQF カンタロープメロンチャンクとミントの葉をトッピングする。



ホットやきいもオーレ

モナオーレ 焼きいも … 40ml
牛乳 … 120ml

温めた牛乳とモナオーレ焼きいもを混ぜ合わせてカップに注ぐ。

商品名	糖度	主要原料	保存方法	荷姿
ハーダース® モナオーレ®	いちご	40°	いちご果肉50%	スタンディングパウチ 420ml(495g)×20入
	バナナ	40°	バナナピューレ50%	
	めろん	40°	メロン果肉30%	
	焼きいも	40°	焼きいもペースト33%	
			冷凍保存 (-18℃以下)	



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内

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。

HERDERS®

モナミキサー®

MonaMixer

アイディア次第で多彩なメニューにご利用頂けるシロップです。
カラフルな色合いのシロップでフォトジェニックなメニュー作りにおすすめです。

【ラインナップ】

ブルーライチ / ピンクレモン / イエローベリー / グリーンパイン / パープルメロン

【基本的な使用方法】

- ソフトドリンクやアルコールにお使いになる場合は、6倍を目安に希釈してご使用下さい。
- かき氷やゼリーなどのシロップとしてお使いになる場合は、お好みの分量でご使用下さい。



Soft drink カラフルソーダ

- ・モナミキサーシリーズ…40ml
 - ・炭酸水 …200ml
 - ・氷 …適量
- ①グラスに本品と氷を入れ、炭酸水を注ぐ。



Soft drink クリームソーダ

- 【写真左】
- ・モナミキサー ピンクレモン …30ml
 - ・炭酸水 …150ml
 - ・氷 …適量
 - ・バニラアイスクリーム …適量
 - ・さくらんぼ …適量
 - ・IQF カットフルーツ レモンスライス…適量
- 【写真右】
- ・モナミキサー ブルーライチ …30ml
 - ・炭酸水 …150ml
 - ・氷 …適量
 - ・バニラアイスクリーム …適量
 - ・さくらんぼ …適量
 - ・ミントの葉 …適量

- ①グラスにモナミキサーと氷を入れ、炭酸水を注ぐ。
②バニラアイスクリームとさくらんぼ、トッピングをのせる。



Soft drink タピオカベリー ミルクティー

- ・モナミキサー イエローベリー …30ml
 - ・タピオカ …30g
 - ・牛乳 …60ml
 - ・アイ스티ー …90ml
 - ・氷 …適量
- ①グラスにタピオカと本品、氷を入れ、牛乳とアイ스티ーをそっと注ぐ。



Frozen smoothie ブルーフローズン

- ・モナミキサー ブルーライチ …30ml
 - ・フローズンスムージークリエター …50ml
 - ・水 …80ml
 - ・氷 …160g
 - ・ホップクリーム …適量
 - ・エディブルフラワー …適量
- ①本品とフローズンスムージークリエター、水と氷をブレンダーに入れ、混ぜ合わせる。
②グラスにモナジュエル ラグーンブルーを入れ、①を注ぐ。
③ホップクリームとエディブルフラワーをトッピングする。



Soft drink ユニコーンドリンク

- ・モナミキサー ピンクレモン …10ml
 - ・モナミキサー ブルーライチ …10ml
 - ・飲むヨーグルト …160ml
 - ・氷 …適量
 - ・ホップクリーム …適量
 - ・さくらんぼ …適量
 - ・星形チョコ …適量
 - ・カレースプレー …適量
- ①モナミキサーピンクレモンと飲むヨーグルト(80ml)、モナミキサーブルーライチと飲むヨーグルト(80ml)をそれぞれ混ぜ合わせておく。
②グラスに氷を入れ、①のブルーライチヨーグルトとピンクレモンヨーグルトを順番にそっと注ぐ。
③ホップクリーム、さくらんぼ、星形チョコ、カレースプレーをトッピングする。



Alcoholic beverage カラフルカクテル

- ・モナミキサーシリーズ…40ml
 - ・ホワイトラム …20ml
 - ・炭酸水 …180ml
 - ・氷 …適量
 - ・フルーツ …適量
- ①グラスに本品、ホワイトラム、氷を入れ、炭酸水を注ぎ、混ぜ合わせる。
②フルーツをトッピングする。



Jelly ブルーライチゼリー

- ・モナミキサー ブルーライチ…60ml
 - ・水 …170ml
 - ・レモン汁 …10ml
 - ・ゼラチン …5g
 - ・お湯 …60ml
 - ・ミントの葉 …適量
- ①ゼラチンをお湯で溶かし、②を加えてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。
②グラスに盛り付けミントの葉をトッピングする。



Shaved ice かき氷

- 【写真左】
- ・モナミキサー グリーンパイン …適量
 - ・かき氷 …適量
 - ・モナジュエル シャンパンゴールド…適量
 - ・さくらんぼ …お好みで
- 【写真右】
- ・モナミキサー パープルメロン …適量
 - ・かき氷 …適量
 - ・モナジュエル バイオレット …適量
 - ・さくらんぼ …お好みで
- ①グラスにモナジュエルを入れ、かき氷を削り入れ、モナミキサーをかける。
②お好みでさくらんぼをトッピングする。

※レシピの赤字部分は当社の商品です。

商品名	ハーダース モナミキサー					荷姿	保存方法
	ブルーライチ	ピンクレモン	イエローベリー	グリーンパイン	パープルメロン		
JANコード	4978534200578	4978534200950	4978534201049	4978534201056	4978534201063	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
糖度	65°	40°	65°	65°	65°		
左：炭酸水で 容量 6 倍希釈時							
右：ベース時							

「モナミキサー。／MonaMixer。」は丸源飲料工業株式会社の登録商標です。

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO., LTD.



商品ページを
ご覧頂けます

モナミキサー® クラシック

- MonaMixer Classic -

サワーやソフトドリンクのベースや、ゼリーやかき氷などのシロップとして多彩なメニューにご利用いただけるシロップです。

【ラインナップ】

レモン / シークァーサー / 青りんご / キウイミックス

【基本的な使用方法】

- アルコールやソフトドリンクにお使いになる場合は、6倍を目安に希釈してご使用下さい。
- かき氷やゼリーなどのシロップとしてお使いになる場合は、お好みの分量でご使用下さい。



お酒の定番メニュー！

フルーツサワー

- ・モナミキサークラシックシリーズ ……40ml
- ・焼酎 ……20ml
- ・炭酸水 ……180ml
- ・水 ……適量

①グラスに本品と焼酎、水を入れ、炭酸水を注ぐ。



すっきり爽快感な飲みごたえ！

シークァーサーゼントニック

- ・モナミキサークラシック シークァーサー ……20ml
- ・ジン ……20ml
- ・トニックウォーター ……80ml
- ・水 ……適量
- ・ガムシロップ ……お好みで

①グラスに本品、ジン、水を入れ、トニックウォーターを注ぎ入れ、混ぜ合わせる。
②お好みでガムシロップを加えて混ぜ合わせる。



青りんごとミントの爽やかなカクテル

青りんごモヒート

- ・モナミキサークラシック 青りんご ……20ml
- ・モヒートリキュール ……50ml
- ・炭酸水 ……50ml
- ・水 ……適量
- ・ミントの葉 ……適量

①グラスに水を入れ、本品、モヒートリキュール、炭酸水を注ぎ混ぜ合わせる。
②ミントの葉をトッピングする。



シュワッとほける爽快感！

レモンスカッシュ

- ・モナミキサークラシック レモン ……20ml
- ・ガムシロップ ……10ml
- ・炭酸水 ……100ml
- ・水 ……適量
- ・IQF カットフルーツ レモンスライス ……適量

①グラスに IQF カットフルーツ レモンスライスと水を入れる。
②本品とガムシロップ、炭酸水を注ぎ入れ、そっと混ぜ合わせる。



キウイとヨーグルトのヘルシードリンク

キウイヨーグルト

- ・モナミキサークラシック キウイミックス ……30ml
- ・ヨーグルト ……30g
- ・牛乳 ……120ml

①グラスに本品とヨーグルトを入れ、牛乳を注ぎ入れる。



ほっと一息つきたい時に

ホットレモネード

- ・モナミキサークラシック レモン ……20ml
- ・はちみつ ……適量
- ・お湯 ……100ml
- ・IQF カットフルーツ レモンスライス ……適量

①カップに本品とはちみつを入れ混ぜ合わせる。
②お湯を加えてよく混ぜ合わせる。
③IQF カットフルーツ レモンスライスを入れる。



夏にぴったりさっぱりアイス

青りんごアイスクリーム

- ・モナミキサークラシック 青りんご ……200ml
- ・ヨーグルト ……200g
- ・生クリーム ……200ml
- ・砂糖 ……40g

①全ての材料を混ぜ合わせる。
②冷凍庫に入れ、時々かき混ぜながら3時間冷やし固める。



酸味おいしいゼリー

シークァーサーゼリー

- ・モナミキサークラシック シークァーサー ……30ml
- ・お湯 ……150ml
- ・ゼラチン ……5g

①ゼラチンをお湯でよく溶かし、本品を入れ混ぜ合わせる。
②カップに注ぎ冷蔵庫で冷やし固める。

※レシピの赤字部分は当社の商品です。

商品名	ハーダース モナミキサー® クラシック				荷姿	保存方法
	レモン 果汁40%	シークァーサー	青りんご 果汁10%	キウイミックス 果汁50%		
JANコード	4978534201216	4978534201223	4978534201230	4978534201247	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
糖度	8.0°	40.0°	53.5°	45.0°		
左：炭酸水で 容量 6 倍希釈時 右：ベース時						

「モナミキサー・クラシック／MonaMixer・Classic」は丸源飲料工業株式会社の登録商標です。



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。

商品ページを
ご覧頂けます