

HERDERS®

冬のおすすめ商品集

Recommended products for winter.

チョコレート



常温品

チョコレート
ドリンクベース

荷姿 30g×20 本入り×10 箱



常温品

チョコレート
ドリンクベース DX

荷姿 630g×12 本



常温品

カフェ用フレーバーソース
ホワイトチョコレート

荷姿 500ml×12 本

ピスタチオ



常温品

カフェ用フレーバーソース
ピスタチオ

荷姿 300ml×12 本

抹茶



常温品

カフェ用フレーバーソース
京都宇治抹茶

荷姿 500ml×12 本

ジンジャー



常温品

カフェ用フレーバーソース
ジンジャー

荷姿 500ml×12 本

クランベリー



冷凍品

IQF フルーツ
クランベリー

荷姿 300g×30 袋



常温品

フルーツデザート
クランベリー

荷姿 500g×12 袋



常温品

20%クランベリー
ドリンク

荷姿 1000ml×12 本

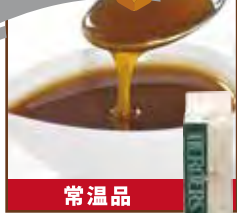


常温品

5×20%クランベリー
ドリンクベース

荷姿 500ml×12 本

キャラメル



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

コールドファッジ
キャラメルトッピング

荷姿 500g×12 袋

ゆず



冷凍品

マイクロビューレ
ゆず

荷姿 300g×12 袋

!New!
レモン



常温品

モナフィット
D レモン

荷姿 500g×12 袋

健康志向系



常温品

バイオジェニックス
グリーンスムージー

荷姿 1000ml×12 本



常温品

モナヴェル
乳酸発酵黒糖みつ

荷姿 500ml×12 本



常温品

フロースムージーベース
赤の元気野菜

荷姿 1000ml×12 本



常温品

フロースムージーベース
緑の元気野菜

荷姿 1000ml×12 本



常温品

フロースムージークリエーター
ラクティ

荷姿 1000ml×12 本

＼ 免疫力が下がる冬におすすめの商品！ ／

おすすめレシピ



クリスマスツリーラテ

- ・お湯 50ml
 - ・抹茶パウダー 3g
 - ・カフェ用フレーバーソース 30ml
 - ・ホワイトチョコレート
 - ・温めた牛乳 (トッピング) 100ml
 - ・ホイップクリーム 適量
 - ・星型チョコレート 適量
 - ・ドライクランベリー 適量
 - ・アラザン 適量
- ① お湯に抹茶パウダーをよく溶かす。
② ①に温めた牛乳とカフェ用フレーバーソースホワイトチョコレートを合わせる。
③ トッピングの材料をのせる。

Hot drink



ホットゆずジンジャー

- ・マイクロピューレゆず 15ml
- ・カフェ用フレーバーソース 15ml
- ・ジンジャー
- ・はちみつ 10ml
- ・お湯 140ml

全ての材料を混ぜ合わせる。

Hot drink



ホットハニーレモン

- ・モナフィットD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 1枚
- ① カップにモナフィットDレモン、はちみつ、お湯を入れて混ぜ合わせる。
② IQF カットフルーツレモンスライスを浮かべる。

Hot drink



プレッツェル キャラメルラテ

- ・カフェ用フレーバーソース 20ml
 - ・キャラメル
 - ・エスプレッソ 20ml
 - ・温めた牛乳 (トッピング) 130ml
 - ・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 (分量外)
 - ・プレッツェル 適量
 - ・セルフィユの葉 適量
- ① カップにカフェ用フレーバーソースキャラメル、エスプレッソ、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



アップルcranベリー サイダー

- ・フルーツデザート アップル 15g
 - ・20% cranberry ドリンク 90ml
 - ・青森りんご100%ジュース 90ml
 - ・(トッピング)
 - ・IQF フルーツ cranberry 5粒
 - ・シナモンスティック 1本
- ① カップにフルーツデザートアップルを入れる。
② 20% cranberry ドリンクと青森りんご100%ジュースを温め、①に加える。
③ トッピングの材料を加える。

Hot drink



ホットスムージー 甘酒&赤の野菜

- ・フローズンスムージーベース 40ml
- ・赤の元気野菜
- ・甘酒 (糖類無添加) 140ml
- ・カフェ用フレーバーソース 5ml
- ・ジンジャー

全ての材料を混ぜ合わせ、温める。

Hot drink



ジャーマン ホットチョコレート

- ・チョコレートドリンクベース 30g
 - ・お湯 120ml
 - ・(トッピング)
 - ・ホイップクリーム 適量
 - ・ココアパウダー 適量
- ① チョコレートドリンクベースにお湯を加えてよく混ぜ合わせる。
② トッピングの材料をのせる。

温めた牛乳で割ってもおいしい！

Hot drink



黒糖みつミルクコーヒー (乳酸菌入り)

- ・モナウェル 大さじ1 (15ml)
- ・乳酸発酵黒糖みつ
- ・温めた牛乳 120ml
- ・エスプレッソ 40ml

- ① カップにモナウェル乳酸発酵黒糖みつを入れる。
② ①に温めた牛乳とエスプレッソを順に入れる。

Hot drink

※赤い文字は当社商品を使用