

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



## 《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いただきます。
- 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

| 商品名            | 特長  | JANCODE       | 糖度  |
|----------------|---|---------------|-----|
| アーモンド          | アーモンドのペーストを使用し、コクと香ばしさにこだわりました。コーヒーの香りを一層引き立てるフレーバーです。                    | 4978534020039 | 68° |
| ヘーゼルナッツ        | ヘーゼルナッツブラリネを使用し、香り豊かな風味が特長です。   | 4978534201001 | 68° |
| ピスタチオ          | ピスタチオのペーストを使用した、独特のコクと香味、鮮やかな緑色のソースです。                                    | 4978534201025 | 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です。コーヒーの苦味とぴったりマッチするフレーバーです。                  | 4978534020022 | 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、深みのあるココアパウダーの風味が特長です。牛乳で希釈してホワイトチョコレートドリンクとしてもお楽しみ頂けます。 | 4978534020046 | 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です。                        | 4978534020015 | 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です。   | 4978534201087 | 61° |
| ビターキャラメル       | ビター感のあるキャラメルソースです。コーヒーだけでなく、様々な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です。         | 4978534200639 | 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です。コーヒーだけでなく、様々なデザートに豊かな風味と華やかさをプラスするフレーバーです。      | 4978534020053 | 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です。                                    | 4978534200363 | 60° |
| マロン            | マロンペーストを使用。特に、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です。                        | 4978534200080 | 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です。紅茶に加えるだけで、手軽にストロベリーティーが味わえます。                       | 4978534200196 | 65° |
| バナナ            | バナナピューレを使用し、香りの豊かなソースです。チョコレートドリンクとは黄金の組合せ。                               | 4978534200202 | 65° |

| 和シリーズ ～和素材を使用～ |  |               |     |
|----------------|--|---------------|-----|
| さくら            | 国産の桜の花ペーストを使用し、さくらをイメージした本格的な味わいと、華やかな桜色が特長です。 | 4978534200684 | 65° |
| 京都宇治抹茶         | 国産の抹茶を使用し、抹茶本来の渋みが甘みの中に引き立ったソースです。             | 4978534201148 | 60° |
| ほうじ茶           | 国産のほうじ茶エキスをを使用し、深煎りしたほうじ茶の風味が特長です。             | 4978534200837 | 60° |
| 黒みつ            | 国産の黒糖を使用し、コクのあるやさしい甘さに仕上がっています。                | 4978534200103 | 68° |
| 和栗             | 国産のくりペーストを使用し、香り高いくりの風味が特長です。                  | 4978534200912 | 68° |
| 北海道かぼちゃ        | 国産のかぼちゃペーストを使用し、かぼちゃの風味と甘さが特長です。               | 4978534200325 | 65° |
| 種子島安納いも        | 国産の安納いもペーストを使用し、蜜芋をイメージした濃厚な風味が特長です。           | 4978534201117 | 61° |
| 種子島紫いも         | 国産の紫いもペーストを使用し、濃く鮮やかな紫色が特長です。                  | 4978534200936 | 65° |

### 基本レシピ

カフェ用フレーバーソース ..... 15g  
エスプレッソ ..... 30ml  
牛乳 ..... 120ml

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、牛乳を加える。



### アレンジレシピ

カフェ用フレーバーソース ..... 40ml  
京都宇治抹茶 ..... 30ml  
黒糖ゼリー ..... 16g  
白玉 ..... 160g  
氷

①黒糖ゼリーをダイスカットする。  
②かき氷に①、白玉をトッピングし、カフェ用フレーバーソースをかける。



本商品紹介ページ



当社取扱商品  
ご案内

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 300ml×12本/ケース  
(ピスタチオ、珈琲 (エスプレッソタイプ)、さくら、ほうじ茶、北海道あずき、和栗、種子島安納いも、種子島紫いも)  
L-アルミカートン 500ml×12本/ケース (その他)