

＊春のおすすめ＊ さくらドリンクメニューのご提案

さくらフローズン

カフェ用フレーバーソースさくら…40ml

牛乳…120ml、氷…160g

【トッピング】

ホイップクリーム、**フレーバーソースさくら**
(分量外)、塩抜きした桜花の塩漬け

トッピング以外の材料をすべてブレンダーに
かける。上から各種トッピング。



さくらラテ

カフェ用フレーバーソースさくら…20ml

牛乳…160ml

【トッピング】

ホイップクリーム、**フレーバーソースさくら**
(分量外)、塩抜きした桜花の塩漬け

フレーバーソースさくらと牛乳を合わせ、
上から各種トッピング。

※「さくらフローズン」「さくらラテ」の
フレーバーソースさくらの半量を
フレーバーソースホワイトチョコレートに
置き換えても、おいしく仕上がります♪

さくら薫る ロイヤルミルクティー

カフェ用フレーバーソース

さくら…20ml

ロイヤルミルクティー…160ml

【トッピング】

ホイップクリーム、**フレーバー
ソースさくら** (分量外)、塩抜き
した桜花の塩漬け

フレーバーソースさくらとロイヤルミルク
ティーを合わせ、上から各種トッピング。



さくら小豆オーレ

カフェ用フレーバーソース

さくら…10ml

牛乳…160ml、ゆであずき…20g

【トッピング】

さくらアイスクリーム、ホイップ
クリーム、**フレーバーソースさく
ら** (分量外)、塩抜きした桜花の
塩漬け

フレーバーソースさくらと牛乳、ゆであ
ずきを合わせ、上から各種トッピング。



苺&さくらフローズン

カフェ用フレーバーソース

さくら…40ml

IQFカットフルーツ

ストロベリーダイス…40g

牛乳…120ml、氷…120g

【トッピング】

ホイップクリーム、**フレーバー
ソースさくら** (分量外)、ドライ
ストロベリー

トッピング以外の材料をすべてブレン
ダーにかける。上から各種トッピング。



さくら&ももティー

カフェ用フレーバーソース

さくら…10ml

フローズンスムージーベース

ピーチ…30ml

紅茶（無糖）…140ml

フレーバーソースさくらとスムージー
ベースピーチ、紅茶を合わせる。



さくら甘酒

カフェ用フレーバーソース

さくら…15ml

甘酒（糖類不使用）…120ml

水…45ml

塩抜きした桜花の塩漬け

フレーバーソースさくらと甘酒を合わせ、
桜花の塩漬けを入れる。



さくらクランベリー ソーダ

カフェ用フレーバーソース

さくら…15ml

5×20%クランベリー

ドリンクベース…10ml

炭酸水…160ml

塩抜きした桜花の塩漬け

フレーバーソースさくらとクランベリー
ドリンクベースをグラスに注ぎ、炭酸水
を静かに注ぐ。桜花の塩漬けを入れる。



カフェ用フレーバーソース 京都宇治抹茶 / ほうじ茶

カフェ用フレーバーソース和シリーズのご紹介です。

京都府産抹茶パウダーを使用した「京都宇治抹茶」
国産ほうじ茶エキスをを使用した「ほうじ茶」

メイン商材としてはもちろんですが、
ワンポイントでご使用頂くだけで、他にないメニューができあがります。

京都宇治抹茶 京都府産 抹茶パウダー使用



◆ 宇治抹茶ラテ

本品…15ml、牛乳…120ml、
エスプレッソ…30ml

エスプレッソに、牛乳と本品を合わせて
フォームドする。本品をトッピングする。



◆ 和風パフェ

黒糖ゼリー…130ml、本品…10ml、
ゆであずき…30g、バニラアイス…30ml
ホイップクリーム20g、コーンフレーク30g

コーンフレーク、黒糖ゼリー、
ホイップクリーム、ゆであずき、バニラアイスの
順にグラスに盛り付ける。本品をかける。



◆ 抹茶黒糖かき氷

かき氷…1人前、黒糖ゼリー…30ml、
本品…40ml、白玉…15g、練乳…お好みで

かき氷に黒糖ゼリーを盛り付け、上から
本品をかける。

ほうじ茶 国産 ほうじ茶エキス使用



◆ ほうじ茶&ホワイトチョコレート

エスプレッソ…30ml、フォームドミルク…120ml
カフェ用フレーバーソースホワイトチョコレート…20ml
本品…10ml、ほうじ茶茶葉…適量

エスプレッソ、フォームドミルク、ホワイトチョコ
を合わせ、上に本品と茶葉をトッピングする。



◆ 濃厚ほうじ茶プリン

ほうじ茶プリン…1人前、本品…適量
ホイップ・ほうじ茶茶葉…適量

ほうじ茶プリンの上にホイップ・茶葉をトッ
ピングし、本品を容器に入れ別添で添える。



◆ ほうじ茶パフェ

本品…適量、パフ・ほうじ茶プリン・
ほうじ茶アイス・ホイップ・白玉・あんこ・
ホイップ・セルフイーユ…適量

上記食材を順に盛り付け、再度本品をホイッ
プの上にかける。

商 品 名	J A N コード	荷 姿	保 存 方 法	賞味期限
カフェ用フレーバーソース 京都宇治抹茶	4978534201148	500mL-AC×12 本 / ケース	直射日光を避けて 常温保存	180日
カフェ用フレーバーソース ほうじ茶	4978534200837	300mL-AC×12 本 / ケース		360日



カフェ用フレーバーソース 和 栗

カフェ用フレーバーソース 和風シリーズ。
国産の和栗ペーストを使用したフレーバーソースです。

カフェ用フレーバーソース
マロン (500ml L-AC×12 本) も
販売致しております。



◆ 和栗のカフェラテ

エスプレッソ…30ml、
牛乳…130ml、**本品**…20ml、
ホイップクリーム・本品 (分量外)…適量

エスプレッソ、牛乳、本品を合わせ、
上にホイップクリームと本品をトッピングする。



◆ 和栗と小豆のカフェオレ

牛乳…100ml、**本品**…15ml
ゆであずき…50g、コーヒー…60ml
氷…適量

牛乳と本品を混ぜ合わせておく…(★)。
容器に、ゆであずきと氷をいれ、★とコーヒーを
順にそっと注ぐ。



◆ 栗のティラミス

卵黄…1 個、**本品**…40ml、マスカルポーネ…100g
生クリーム…100g、ビスコッティ…15 本、
濃縮コーヒー・ココアパウダー・ホイップクリーム・
栗の渋皮煮・セルフィーユ・巻きチョコ…適量

卵黄に本品、マスカルポーネ、七分立てした生クリームを順に
加え、都度混ぜ合わせる…(★)。容器にビスコッティを並べ、
濃縮コーヒーをかけ、★をのせる。もう一度繰り返す。冷蔵庫
で冷やし、ココアを振り掛け、ホイップなどをトッピングする。

商 品 名	J A N コード	荷 姿	保 存 方 法	賞味期限
カフェ用フレーバーソース 和栗	4978534200912	300mL-AC×12 本 / ケース	直射日光を避けて 常温保存	360 日



丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本 社 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0121 (代)
営業本部 TEL 03-3617-0122 / 開発営業本部 TEL 03-3617-0124 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大 阪 支 店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第 6 ビル 101 TEL 06-6301-1266 (代)
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 (代)

ご用命は当店まで。

カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ

カフェ用フレーバーソース 和風シリーズ。
かぼちゃペースト（北海道産かぼちゃ使用）を使った
フレーバーソースです。



◆ 北海道かぼちゃラテ

本品…20ml、牛乳…130ml、
エスプレッソ（濃縮コーヒー）…30ml
ホイップクリーム・本品（分量外）、
かぼちゃチップ…適量

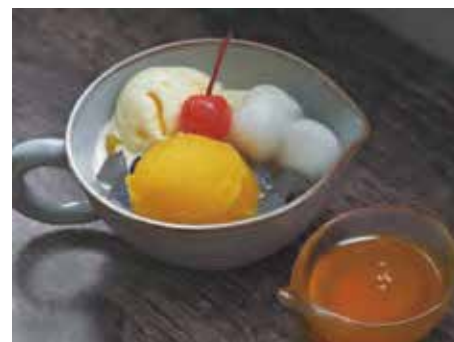
本品と牛乳、エスプレッソを合わせ、上にホイップ
クリームと本品（分量外）、かぼちゃチップを
トッピングする。



◆ かぼちゃ&さつまいもパフェ

かぼちゃプリン・ホイップクリーム・バニラアイス・
さつまいもクリーム・さつまいもダイス・黒ごま・
芋羊羹・本品・セルフイーユ・かぼちゃチップ…適量

容器にかぼちゃプリン、ホイップ、バニラアイスを順に
入れる。上にさつまいもクリーム、さつまいもダイス、
黒ごま、芋羊羹、本品、セルフイーユ、かぼちゃチップ
をトッピングする。



◆ 北海道かぼちゃのあんみつ

本品・寒天・みつ豆・バニラアイス・かぼちゃ餡・
白玉だんご・さくらんぼの缶詰…適量

容器に寒天、みつ豆、バニラアイス、かぼちゃ餡、白玉
だんご、さくらんぼの缶詰を入れる。別の容器に本品を
入れる。

商 品 名	J A N コード	荷 姿	保 存 方 法	賞味期限
カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ	4978534200325	500mL-AC×12 本 / ケース	直射日光を避けて 常温保存	360 日



☆秋のおすすめ☆ 北海道かぼちゃドリンクメニューのご提案



カaramelパンプキンフローズン

カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ…40ml
牛乳…120ml、氷…160g
【トッピング】
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース
ビターカaramel、かぼちゃチップ…適量

トッピング以外の材料をすべてブレンダーに
かける。上から各種トッピング。



カaramelパンプキンラテ

カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ…20ml
牛乳…160ml
【トッピング】
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース
ビターカaramel、かぼちゃチップ…適量

フレーバーソース かぼちゃと牛乳を合わせ、
上から各種トッピング。



マスカルポーネホイップ使用 北海道かぼちゃティラミスラテ

カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ…20ml
牛乳…160ml
マスカルポーネホイップ、ココアパウダー…適量

フレーバーソース かぼちゃと牛乳を合わせる。
マスカルポーネホイップ、ココアパウダーをトッピング。



シナモンが香る パンプキンパイラテ

カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ…20ml
エスプレッソ（濃縮コーヒー）…30ml、牛乳…130ml
ホイップクリーム、シナモンパウダー、パイ…適量

フレーバーソース かぼちゃとエスプレッソ、牛乳を合わせる。
ホイップ、シナモンパウダー、パイをトッピング。



ほっと一息 北海道かぼちゃのショコラ

チョコレートドリンクベースDX…35ml
牛乳…140ml
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ、
フィアンティーヌ…適量

チョコレートドリンクベースと牛乳を合わせる。
ホイップ、フレーバーソース かぼちゃ、フィアンティーヌをトッピング。



カフェ用フレーバーソース 種子島安納いも

カフェ用フレーバーソース 和風シリーズ。
安納いもペースト（種子島産安納いも使用）を使った
フレーバーソースです。

カフェ用フレーバーソース
種子島紫いも
(300ml L-AC×12本)も
販売致しております。



◆ 種子島安納いもラテ

本品…20ml、牛乳…130ml、
エスプレッソ（濃縮コーヒー）…30ml
ホイップクリーム・本品（分量外）、
シナモンパウダー・さつまいもチップ…適量

本品と牛乳、エスプレッソを合わせ、上にホイップ
クリームと本品（分量外）、シナモンパウダー、
さつまいもチップをトッピングする。



◆ 安納いも & 黒ごまラテ

本品…20ml、黒ごまペースト…5g、牛乳…160ml、
ホイップクリーム・本品（分量外）…適量

本品と黒ごまペーストをよく混ぜ合わせた後、牛乳と
合わせる。上にホイップクリームと本品（分量外）を
トッピングする。



◆ 安納いものミニパフェ

本品・ホイップクリーム・スポンジケーキ・
カスタードクリーム・バニラアイス・大学芋・
セルフィュー…適量

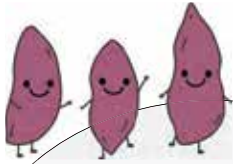
容器に本品、ホイップクリーム、スポンジケーキ、
カスタードクリーム、ホイップクリームを順に入れる。
表面のクリームを平らにならし、バニラアイス、大学芋、
本品、セルフィューをトッピング。

商 品 名	J A N コード	荷 姿	保 存 方 法	賞味期限
カフェ用フレーバーソース 種子島安納いも	4978534201117	300mL-AC×12 本 / ケース	直射日光を避けて 常温保存	360 日



☆秋冬のおすすめ☆ さつまいも(安納芋)ドリンクメニューのご提案

鹿児島県種子島産の
安納芋ビュレを使用！



安納芋ラテフローズン

カフェ用フレーバーソース 安納芋…40ml
牛乳…120ml、氷…160g
【トッピング】
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース安納芋
(分量外)、大学芋など…適量

トッピング以外の材料をすべてブレンダーに
かける。上から各種トッピング。



安納芋ラテ

カフェ用フレーバーソース 安納芋…20ml
牛乳…160ml
【トッピング】
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース 安納芋
(分量外)、大学芋など…適量

フレーバーソース安納芋と牛乳を合わせ、
上から各種トッピング。



スイートポテトのような味わい スイートポテトチャイラテ

カフェ用フレーバーソース 安納芋…20ml
チャイ(無糖)…160ml
ホイップクリーム、シナモンパウダーorチャイパウダー、
さつまいもチップ…適量

フレーバーソース 安納芋とチャイを合わせる。
ホイップ、シナモンパウダー、さつまいもチップをトッピング。

和食材との組み合わせ 黒蜜安納芋ラテ

カフェ用フレーバーソース 安納芋…20ml
エスプレッソ(濃縮コーヒー)…30ml、牛乳…130ml
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース 黒みつ、
きなこ…適量

フレーバーソース 安納芋とエスプレッソ、牛乳を合わせる。
ホイップ、フレーバーソース黒みつ、きなこをトッピング。



ホットスムージー アーモンド&さつまいも

カフェ用フレーバーソース 安納芋…25ml
牛乳…120ml、バナナ…30g、アーモンド…3g(3粒)
シナモンパウダー…適量

シナモンパウダー以外の材料をブレンダーでミキシングする。
電子レンジで温め、シナモンパウダーを振り掛ける。



カフェ用フレーバーソース 種子島紫いも

カフェ用フレーバーソース 和風シリーズ。
紫いもペースト（種子島産紫いも使用）を
使ったフレーバーソースです。

カフェ用フレーバーソース
種子島安納いも
(300ml L-AC×12本) も
販売致しております。



◆ 国産紫いもラテ

牛乳…160ml、本品…20ml、
ホイップクリーム・本品（分量外）・
黒豆の甘露煮…適量

牛乳と本品を合わせ、上にホイップクリームと
本品、黒豆をトッピングする。



◆ ハロウィンショコララテ

牛乳…140ml、
チョコレートドリンクベース DX…35g
ホイップクリーム・本品・
コウモリチョコレート・ピスタチオクラッシュ…適量

牛乳とチョコレートドリンクベースを合わせ、
上にホイップクリームと本品、コウモリチョコレート、
ピスタチオクラッシュをトッピングする。



◆ かき氷 種子島紫いもあん

かき氷…1食分、
本品…50ml、白あん…50g、
ごま塩・生クリーム…適量

本品と白あんを別の容器でよく混ぜ合わせておく。…(★)
容器に★を少量入れ、かき氷を盛り、上から★をかける。
生クリームと★、ごま塩をトッピングする。

商 品 名	J A N コード	荷 姿	保 存 方 法	賞味期限
カフェ用フレーバーソース 種子島紫いも	4978534200936	300mL-AC×12本 / ケース	直射日光を避けて 常温保存	360 日



丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本 社 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0121(代)
営業本部 TEL 03-3617-0122 / 開発営業本部 TEL 03-3617-0124 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大 阪 支 店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第 6 ビル 101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。