

HERDERS®

# Cafe Flavor Sauce & Syrup

カフェ用フレーバーソース&シロップ

## レシピブック

人気のカフェ空間を演出します

### ハーダース カフェ用フレーバーソース&シロップ

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する為に開発された商品です。



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 500ml×12本/ケース  
L-アルミカートン 300ml×12本/ケース  
(さくらのみ)

商品ページを  
ご覧頂けます



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

 **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)

160701

## ヘーゼルナッツカフェラテ



Basic

- ★ カフェ用フレーバーシロップ  
ヘーゼルナッツ … 16ml
- エスプレッソ … 30ml
- 牛乳 … 135ml

①カフェ用フレーバーシロップとエスプレッソを混ぜ合わせ、牛乳を加える。

## コーヒーゼリー in メープルミルク



- ★ カフェ用フレーバーソース  
メープル … 20ml
- ★ コーヒーゼリー  
(エスプレッソ仕様) … 100ml
- 牛乳 … 80ml

①コーヒーゼリーをダイスカットにする。  
②グラスに①、牛乳、カフェ用フレーバーソースを入れ、軽く混ぜる。



## ストロベリー ソーダー

Soda

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ストロベリー … 16ml
- 炭酸水 … 120ml

①カフェ用フレーバーソースをグラスに入れ、炭酸水を静かに注ぐ。

## キャラメルフロート



Float

- ★ カフェ用フレーバーソース  
キャラメル … 8ml
- ★ コーヒーゼリー  
(エスプレッソ仕様) … 80ml
- 牛乳 … 80ml
- バニラアイス … 35ml

①コーヒーゼリーをダイスカットにする。  
②グラスにコーヒーゼリーを入れ、牛乳を静かに注ぐ。  
③バニラアイスのをせ、カフェ用フレーバーソースをかける。

## コーヒーフロズン



Basic

- ★ カフェ用フレーバーシロップ  
バニラ … 30ml
- ★ フロズンデザートベース  
珈琲 (エスプレッソタイプ) … 60ml
- 牛乳 … 30ml
- 氷 … 150g

①全ての材料をブレンダーでミキシングする。



## ジンジャー ハイボール

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ジンジャー … 15ml
- ウイスキー … 40ml
- 炭酸水 … 140ml
- ★ IQF カットフルーツ  
レモンスライス … 1 枚

①グラスにカフェ用フレーバーソース、ウイスキー、炭酸水を入れ、軽くステアする。  
②レモンスライスをトッピングする。

## 抹茶小豆フロズン



和風

- ★ カフェ用フレーバーソース  
抹茶 … 20ml
- ★ フロズンデザートベース  
珈琲 (エスプレッソタイプ) … 60ml
- 牛乳 … 30ml
- 氷 … 120g
- ゆであずき … 30g

①ゆであずき以外の材料をブレンダーでミキシングする。  
②ゆであずきを加え軽くミキシングする。  
③お好みであずきをトッピングする。

## ビターキャラメルミルク ホットカクテル



Hot  
Cocktail

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ビターキャラメル … 30ml
- 牛乳 … 150ml
- 焼酎 … 35ml

①全ての材料を混ぜ合わせ、温める。



ビターカラメルラテ

Basic

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ビターカラメル … 16ml  
エスプレッソ … 30ml  
牛乳 … 120ml

- ①カップにエスプレッソ、カフェ用フレーバーソースを入れる。
- ②フォームドミルクを注ぐ。
- ③カフェ用フレーバーソース（分量外）をマキアートする。



ホットアップルジンジャー

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ジンジャー … 6ml
- ★ 青森りんごジュース … 150ml

- ①材料を混ぜ合わせ、温める。



ダブルチョコレート

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ホワイトチョコレート … 15ml  
エスプレッソ … 30ml  
牛乳 … 120ml  
ミルクチョコレート（板状）…適量

- ①カップにエスプレッソ、カフェ用フレーバーソースを入れる。
- ②フォームドミルクを注ぐ。
- ③板チョコを刻みトッピングする。



チョコレート  
&カシス  
カフェラテ

- ★ カフェ用フレーバーソース  
チョコレート … 15ml  
エスプレッソ … 30ml  
牛乳 … 120ml  
ホイップクリーム … 20g
- ★ トッピング DX カシス … 5g  
チョコレートクランチ … 2g

- ①カップにエスプレッソ、カフェ用フレーバーソースを注ぐ。
- ②フォームドミルクを注ぐ。
- ③ホイップクリーム、トッピング DX カシス、チョコレートクランチをトッピングする。



カフェモカバナナ

Chocolate Drink

- ★ カフェ用フレーバーソース  
バナナ … 6ml
- ★ チョコレートドリンクベース … 30ml  
エスプレッソ … 30ml  
お湯 … 90ml

- ①チョコレートドリンクベースをお湯で溶き、エスプレッソを加える。
- ②ミルクフォーマーでフォームドし、カップに注ぐ。
- ③カフェ用フレーバーソースをトッピングする。



Tea

さつまいもきなこ  
ソイティー

- ★ カフェ用フレーバーソース  
さつまいも … 16ml
- ★ 紅茶（ティーバッグ） … 1杯分  
お湯 … 120ml  
豆乳 … 80ml  
きな粉 … 5g

- ①お湯に紅茶ティーバッグを入れ、濃いめに出す。
- ②カフェ用フレーバーソースを加え、混ぜる。
- ③フォームドした豆乳を注ぐ。
- ④カフェ用フレーバーソースさつまいも（分量外）、きな粉をトッピングする。



抹茶ラテ

和風

- ★ カフェ用フレーバーソース  
抹茶 … 18ml  
牛乳 … 130ml  
エスプレッソ … 30ml

- ①カフェ用フレーバーソースと牛乳を合わせて、ミルクフォーマーでフォームドする。
- ②カップにエスプレッソ、①を注ぐ。
- ③カフェ用フレーバーソース（分量外）をトッピングする。



さつまいもチャイ

Chai

- ★ カフェ用フレーバーソース  
さつまいも … 20ml
- ★ チャイ（ティーバッグ） … 1杯分  
お湯 … 90ml  
牛乳 … 90ml  
シナモンパウダー … 少々

- ①お湯にチャイティーバッグを入れ、濃いめに出す。
- ②カフェ用フレーバーソースを加え、混ぜる。
- ③フォームドミルクを注ぐ。
- ④シナモンパウダーをかける。



マロンカフェムース

- ★ カフェ用フレーバーソース  
マロン … 5ml
- 牛乳 … 30ml
- ★ ムースベースクリエーター NF … 35ml
- ★ コーヒーゼリー  
(エスプレッソ仕様) … 30ml
- ホイップクリーム … 5g

- ①牛乳とカフェ用フレーバーソースを混ぜ合わせ、ムースベースクリエーター NF に加え、さらに混ぜ合わせる。
- ②コーヒーゼリーをクラッシュし、カップに注ぐ。
- ③①を注ぎ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ホイップクリームをトッピングする。



抹茶&黒糖がき氷

和風

- ★ カフェ用フレーバーソース  
抹茶 … 40ml
- ★ 黒糖ゼリー … 45ml
- 白玉 … 40g
- 氷 … 160g

- ①黒糖ゼリーをダイスカットにする。
- 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。



Parfait

パンプキンプリンパフェ

- ★ カフェ用フレーバーソース  
かぼちゃ … 10ml
- 牛乳 … 40ml
- ★ ムースベースクリエーター NF … 50ml
- コーンフレーク … 10g
- ホイップクリーム … 20g
- バニラアイス … 30ml
- ★ カフェ用フレーバーソース  
ビターカラメル … 15ml

- ①牛乳とカフェ用フレーバーソースかぼちゃを混ぜ合わせ、ムースベースクリエーター NF に加え、さらに混ぜ合わせ、冷やす。
- ②グラスにコーンフレーク、①を入れ、ホイップクリーム、バニラアイスのをせる。
- ③カフェ用フレーバーソースビターカラメルをかける。
- ④ミント (分量外) を添える。



オレンジチーズケーキ

cake

- ★ カフェ用フレーバーソース  
オレンジ … 100ml
- クリームチーズ … 200g
- ヨーグルト … 200g
- 生クリーム … 100ml
- 粉ゼラチン … 7g
- 水 … 70ml
- グラハムクラッカー … 90g
- バター … 45g

- ①クリームチーズ、バターは室温に戻す。
- ②グラハムクラッカーは細かく砕きバターと混ぜ合わせ、型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷す。
- ③ボールにクリームチーズを入れ、泡だて器で練り、ヨーグルト、生クリーム、カフェ用フレーバーソースを加える。
- ④ゼラチンは水に振り入れて、ラップをしないでレンジ (500W) で約 20 秒加熱し、③に加え混ぜる。
- ⑤②に流し入れ、冷蔵庫で 2 ~ 3 時間冷やし固める。
- ⑥カットして盛り付け、カフェ用フレーバーソース、ホイップクリーム、ミント (全て分量外) を添える。



Rusk

アーモンドラスク

- ★ カフェ用フレーバーシロップ  
アーモンド … 20ml
- フランスパン … 3 切れ
- バター … 15g
- グラニュー糖 … 15g
- アーモンドスライス … 5g

- ①フランスパンを薄切りにし、オーブンで 150℃ 5 分程度焼く。
- ②バター、グラニュー糖を混ぜ、①に塗り、アーモンドをのせ、再びオーブンで 150℃ 5 分焼く。
- ③カフェ用フレーバーシロップをかける。



crepe

とちおとめ&ホワイトチョコクレープ

- ★ カフェ用フレーバーソース  
ホワイトチョコレート … 15ml
- ★ フルーツシュガード  
とちおとめ … 30g
- ホイップクリーム … 20g
- クレープ … 2 枚

- ①クレープにカフェ用フレーバーソース、フルーツシュガードとちおとめ、ホイップクリームをトッピングする。
- ②ミント (分量外) を添える。