

モナクリスタル® フロースンデザートベース



氷がつくる
たのしいデザート



氷のおいしさを長持ちさせる秘密

フロズンデザートドリンク専用のこだわりの商品設計でおいしさを長持ちさせています。業務用ブレンダーの使用により、心地よい舌触りを表現します。

アイデア次第のメニュー開発

プラスする素材を工夫する事で、お客様のニーズに合ったオリジナルメニューの開発が無限に広がります。アルコールの有無を問わず、デザート、ヘルシー、カクテルなどをキーワードに幅広く対応します。

簡単オペレーション

※氷+aは氷2.5に対して水、アルコール、ミルク、ヨーグルト、アイスクリーム、果汁他が0.5の割合が基本です。

ベース
1 : 氷+a
3



1. ブレンダーに本品を入れる 2. 牛乳やアルコール等を入れる 3. 氷を入れる 4. ブレンディング 5. グラスに注いで出来上がり

レシピ



ストロベリーマルガリータ

フロズンデザートベース
ストロベリー 50ml
テキーラ 12ml
ホワイトキュラソー 12ml
氷 125g
IQFカットフルーツストロベリーアイス 10g



パイン&マンゴーかき氷

フロズンデザートベース
パイン 40ml
フルーツデザートマンゴー 40g
氷 60g



フロズンカプチーノ

フロズンデザートベース
珈琲(エスプレッソタイプ) 50ml
牛乳 25ml
氷 125g
※生クリーム、チョコレート 適量



メロンクリームソーダ

フロズンデザートベース
メロン 50ml
炭酸水 150ml
バニラアイス 適量
さくらんぼ 1個

4つのバリエーション

ストロベリー	鮮やかな赤色が特徴でデザートを華やかに彩ります。いちご果汁を使用。果汁含有率 希釈時 6.0%
メロン	明るい緑色で見た目にも爽やかです。果汁含有率 希釈時 8.0%(メロン、もも混合)
パイン	パイン果汁を使用。ジューシーな味わい。果汁含有率 希釈時 15.0%
珈琲(エスプレッソタイプ)	コーヒーの程よい苦みと上品な味わいのエスプレッソタイプ。コーヒー分生豆換算希釈時 5.0%

商品名	フロズンデザートベース				荷姿	保存方法
	ストロベリー	メロン	パイン	珈琲 (エスプレッソタイプ)		
JANコード	4978534550017	4978534550024	4978534550031	4978534550055	L-アルミカートン 1,000ml×12本/ケース	直射日光を避けて 常温保存
左:水と氷 容量4倍希釈 右:ベース時						



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内



www.marugen.com
TEL 03-3617-0121(代表)

ご用命は当店まで。

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