

## How to use 使用方法

### ■クラッシュして使用する

- (1) 開封せず冷蔵庫でよく冷やします。
- (2) スプーンで好みの大きさに砕いて盛り付けます。



### ■カットして使用する

- (1) 開封せず冷蔵庫でよく冷やします。
- (2) お好みの大きさにカットして盛り付けます。



### ■お好みの型に入れて使用する

- (1) ゼリーを別の容器に移し、湯煎で加熱して混ぜながら溶かします。
- (2) お好みのグラスやゼリーの型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。



さまざまな食事シーンでご利用いただけます。

カフェのドリンクやデザートに



ちょっとした食べ歩きスイーツや  
テイクアウトドリンクやデザートに



ピュッフェ・バイキングのデザートに



お酒を加えてアルコールドリンクに



ホームパーティやイベントの  
ドリンクやデザートに



# HERDERS® Premium jelly series

プレミアムゼリーシリーズ



*Tea jelly*  
紅茶ゼリー

*Brown sugar jelly*  
黒糖ゼリー

*Coffee jelly*  
コーヒーゼリー

| 商品名                | JANCODE       | 保存方法             | 荷姿                           | 溶解温度   |
|--------------------|---------------|------------------|------------------------------|--------|
| コーヒーゼリー (エスプレッソ仕様) | 4978534090063 | 直射日光を避けて<br>常温保存 | L-アルミカートン<br>720ml×12本 / ケース | 75～85℃ |
| 紅茶ゼリー              | 4978534900065 |                  |                              | 85～95℃ |
| 黒糖ゼリー              | 4978534900072 |                  |                              | 75～85℃ |



こちらで商品ページを  
ご確認ください。

ご用命は当店まで。

**丸源飲料工業株式会社**

www.marugen.com  
TEL 03-3617-0121 (代表)

TEL 03-3617-0122

TEL 06-6301-1266

TEL 03-3617-0124

TEL 028-663-1211

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F

開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

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



## Premium jelly series プレミアムゼリーシリーズ

プレミアムゼリーシリーズは、質の高い素材の香りと味を閉じ込めたゼリーです。ほどよい硬さでゼリーの食感を楽しめます。コーヒー（エスプレッソ仕様）、紅茶、黒糖の3種類をご用意しました。冷やしてそのままドリンクやスイーツの材料として幅広くお使いいただけます。



■Coffee jelly  
コーヒーゼリー  
(エスプレッソ仕様)  
ローストしたコーヒー豆の香ばしさと適度な苦みが特徴の香り高いエスプレッソ仕様のゼリーです。甘味を抑えた微糖タイプです。



■Tea jelly  
紅茶ゼリー  
インド産のアッサム種を使用した透明感のあるゼリーです。ほどよい甘さが風味を引き立てます。



■Brown sugar jelly  
黒糖ゼリー  
沖縄産の黒糖と海水塩を使用した、黒糖の芳醇な香りとコクが味わえるゼリーです。

## Arrange recipe アレンジレシピ



### ■アフォガードパフェ

イタリア発祥のドルチェ「アフォガード」をアレンジした大人なデザートです。バニラアイスにキャラメルソースの甘みをプラスしました。食べ進めて行くうちにバニラアイスの甘みとコーヒーゼリーのほろ苦さの味の変化を楽しめます。

| 材料（1杯分）           | 作り方                                     |
|-------------------|-----------------------------------------|
| ・コーヒーゼリー …80ml    | ① コーヒーゼリーをダイスカットし半分の量をグラスに入れる。          |
| ・（エスプレッソ仕様）       | ② バニラアイスと残りのコーヒーゼリーを盛り付ける。              |
| ・カフェ用フレーバーソース…適量  | ④ 残りのバニラアイスを盛り付け、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。 |
| ・バニラアイスクリーム …130g | ⑤ ビスケットとミントの葉をトッピングする。                  |
| ・ビスケット …1枚        |                                         |
| ・ミントの葉 …適量        |                                         |

### ■キャラメルコーヒーゼリーラテ

キャラメルとホイップクリームの香りと心地よい甘さが楽しめるラテです。少し甘いものが欲しい時におすすめです。

| 材料（1杯分）          | 作り方                                         |
|------------------|---------------------------------------------|
| ・コーヒーゼリー …100ml  | ① グラスにコーヒーゼリーを入れて、牛乳、濃縮コーヒー、ガムシロップの順に注ぎ入れる。 |
| ・（エスプレッソ仕様）      | ② ホイップクリームをトッピングし、カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。    |
| ・牛乳 …60ml        |                                             |
| ・濃縮コーヒー …20ml    |                                             |
| ・ガムシロップ …15g     |                                             |
| ・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           |                                             |



### ■コーヒーゼリーミルク

コーヒーゼリーにお手製のクリームを加えた甘さ控えめのドリンクです。クリームの甘さとコーヒーゼリーのほろ苦さがよく合います。

| 材料（1杯分）         | 作り方                                |
|-----------------|------------------------------------|
| ・コーヒーゼリー …200ml | ① 生クリーム、牛乳、ガムシロップを混ぜ合わせ、冷やす。       |
| ・生クリーム …20g     | ② コーヒーゼリーをスプーンで大きめにクラッシュし、グラスに入れる。 |
| ①〔・牛乳 …30g      | ③ ②に①をそっと注ぎ入れる                     |
| ・ガムシロップ …15g    | ④ ホイップクリーム、ミントの葉をトッピングする。          |
| ・ホイップクリーム …適量   |                                    |
| ・ミントの葉 …適量      |                                    |



### ■紅茶のかき氷パフェ

濃縮紅茶をベースに、かき氷とホイップクリーム、タピオカ、紅茶ゼリー、バニラアイスをトッピングし、パフェに見立てた新感覚のかき氷です。

| 材料（1杯分）             | 作り方                                  |
|---------------------|--------------------------------------|
| ・紅茶ゼリー …60ml        | ① グラスに紅茶ゼリー、ホイップクリーム、タピオカ、かき氷の順に入れる。 |
| ・かき氷 …1人前           | ② かき氷に濃縮紅茶をかけ、バニラアイスとセルフィーユをトッピングする。 |
| ・濃縮紅茶（ミルクティー用）…50ml | ③ 練乳をかける。                            |
| ・ホイップクリーム …適量       |                                      |
| ・ブラックタピオカ …適量       |                                      |
| ・バニラアイス …適量         |                                      |
| ・セルフィーユ …適量         |                                      |
| ・練乳 …適量             |                                      |

### ■ロイヤルミルクティーwithティーゼリー

透明感のある紅茶ゼリーが入ったロイヤルミルクティーです。紅茶のやさしい香りとミルクの甘みが楽しめます。

| 材料（1杯分）           | 作り方                                         |
|-------------------|---------------------------------------------|
| ・紅茶ゼリー …100ml     | ① クラッシュした紅茶ゼリーとロイヤルミルクティー、ガムシロップ、氷をグラスに入れる。 |
| ・ロイヤルミルクティー …80ml | ② ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピングする。                |
| ・ガムシロップ …15g      |                                             |
| ・ホイップクリーム …適量     |                                             |
| ・シナモンパウダー …適量     |                                             |



### ■白桃と紅茶のゼリー

香り高い紅茶ゼリーと優しい甘さの白桃ゼリーが2層に重なったスイーツです。白桃ドリンクと紅茶ゼリーで簡単に作れます。さっぱりとしているので夏に食べるのにぴったりです。

| 材料（4杯分）                    | 作り方                                  |
|----------------------------|--------------------------------------|
| ①〔・紅茶ゼリー …200ml            | ① 紅茶ゼリーにガムシロップを加え、湯煎で加熱して溶かす。        |
| ・ガムシロップ …30g               | ② ①を50gずつグラスに入れ、冷蔵庫で冷やし固める。          |
| ③〔・30%白桃ドリンク（国産白桃使用）…200ml | ③ ゼラチンをお湯で溶かし、白桃ドリンクを加えて混ぜる。         |
| ・ゼラチン …5g                  | ④ ①が冷え固まったら③を上から注ぎ入れ、冷蔵庫で1時間冷やし固める。  |
| ・お湯 …50ml                  | ⑤ モナフィットホワイトピーチジュレとホイップクリームをトッピングする。 |
| ・モナフィット …適量                |                                      |
| ・ホワイトピーチジュレ …適量            |                                      |
| ・ホイップクリーム …適量              |                                      |

### ■黒みつキャラメルミルク

牛乳とキャラメルの優しい味わいに黒みつと黒糖ゼリーで深い甘みを加えた和風なドリンクです。スチームのふんわりした口当たりとほどよい甘さをお楽しみ下さい。

| 材料（1杯分）            | 作り方                                        |
|--------------------|--------------------------------------------|
| ①〔・黒糖ゼリー …30ml     | ① 牛乳とカフェ用フレーバーソース黒みつを混ぜ合わせる。               |
| ・牛乳 …160ml         | ② グラスに黒糖ゼリーとカフェ用フレーバーソース黒みつを入れ、①をそっと注ぎ入れる。 |
| ・カフェ用フレーバーソース…20ml | ③ 牛乳をスチームし、②に注ぐ。                           |
| ・牛乳（スチーム用） …70ml   | ④ カフェ用フレーバーソースキャラメルをかける。                   |
| ・カフェ用フレーバーソース…適量   |                                            |
| ・キャラメル             |                                            |



### ■黒糖抹茶かき氷

抹茶ソースのかき氷に黒糖ゼリーと白玉をトッピングした和スイーツです。宇治抹茶ソースの甘みと洗みの深い味わいが楽しめます。

| 材料（1杯分）            | 作り方                                       |
|--------------------|-------------------------------------------|
| ・黒糖ゼリー …30ml       | ① 黒糖ゼリーをダイスカットする。                         |
| ・カフェ用フレーバーソース…40ml | ② かき氷にカフェ用フレーバーソース京都宇治抹茶をかけ、①と白玉をトッピングする。 |
| ・白玉 …120ml         | ③ お好みで練乳やガムシロップをかける。                      |
| ・水 …160g           |                                           |
| ・練乳 …お好みで          |                                           |
| ・ガムシロップ …お好みで      |                                           |