

HERDERS®

香りたつ、そのなめらかさ。



レモン



オレンジ



ライム



クランベリー



ゆず



瀬戸内レモン



果実のみを超微細化処理してなめらかなピューレに。

※画像はイメージです。

マイクロピューレ Micro-Puree®

“超微細化処理”により、通常の裏ごしでは加工が困難な果実（柑橘果実等）を、果実の皮ごとなめらかなピューレに仕上げました。

1. 豊かな風味
2. なめらかなテクスチャー
3. 多彩な用途

特に香りの成分を多く含む果皮と、果実全体をまるごと超微細化処理を行うため豊かな風味が特徴です。

超微細化処理を行うことにより粒子が均一になり、今までにない滑らかさを実現しました。飲料にも最適です。

デザートや飲料だけでなく、ソースやタレ、ドレッシングの原料等、様々な用途でご使用できます。

商品名	原材料	荷姿	保存方法
ハーダース マイクロピューレ® レモン	レモン(果皮を含む)	スタンディングパウチ 500g × 12入	冷凍保存 (-18℃以下)
ハーダース マイクロピューレ® オレンジ	オレンジ(果皮を含む)		
ハーダース マイクロピューレ® ライム	ライム(果皮を含む)		
ハーダース マイクロピューレ® クランベリー	クランベリー(果皮を含む)	口栓付スタンディングパウチ 300g × 12入	
ハーダース マイクロピューレ® ゆず	ゆず(果皮を含む)		
ハーダース マイクロピューレ® 瀬戸内レモン	レモン(果皮を含む)		



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内

【使用方法・使用上の注意】

- ・冷蔵庫での解凍をおすすめします。解凍後はよく振ってからご使用下さい。
- ・解凍後は冷蔵庫に保存し、なるべく早めにご使用下さい。
- ・解凍後の再凍結・電子レンジでの解凍はしないで下さい。

< Lineup > ラインナップ



lemon
レモン



orange
オレンジ



lime
ライム



cranberry
クランベリー



yuzu
ゆず

国産原料使用



setouchi lemon
瀬戸内レモン

国産原料使用



< 使い方 >

飲料

- ドリンク
- 炭酸飲料
- スムージー
- サワー・カクテル

デザート

- シャーベット
- ゼリー
- アイスcream
- ムース

製菓材料

- ケーキ
- クッキー
- キャンディー
- マフィン

調味料

- ドレッシング
- 調味料
- タレ・ソース

< Recipe > レシピ



< 飲料 >

フルーツサワー

(1人分)

- ・マイクロビュレ (各種) ... 15g
- ・焼酎 ... 50ml
- ・氷 ... 適量
- ・炭酸水 ... 90ml
- ・フルーツ ... お好みで
- ・ミントの葉 ... お好みで

① グラスに本品、焼酎、氷を入れ炭酸水を注ぎ入れる。

② お好みでフルーツとミントの葉を加える。

※左図：マイクロビュレライム使用



< 飲料 >

はちみつレモンスムージー

～瀬戸内レモン使用～

(1人分)

- ・マイクロビュレ 瀬戸内レモン ... 25g
- ・モナクリスタルフロゼン ... 2個分
- ・スムージークリエーター ... 90ml
- ・はちみつ ... 10g
- ・氷 ... 100g

全ての材料をブレンダーでミキシングする。



< デザート >

クランベリーシャーベット

- ・マイクロビュレ クランベリー ... 200g
- ・水 ... 250ml
- ・砂糖 ... 150g
- ・粉ゼラチン ... 2.5g

① 鍋に水と砂糖を入れて加熱し、砂糖が溶けたら火を止める。

② ①に粉ゼラチンを入れて溶かし、粗熱をとる。

③ ②にマイクロビュレ クランベリーを混ぜ合わせ、保存容器に移し、冷凍庫で冷やし固める。

④ ③をフードプロセッサーでなめらかになるまで攪拌し、再び保存容器に入れて冷やし固める。



< 製菓材料 >

オレンジパウンドケーキ

(パウンドケーキ型 1台分)

- ・バター ... 100g
- ・砂糖 ... 100g
- ・溶き卵 ... 2個分
- ・マイクロビュレ オレンジ ... 50g
- ・小麦粉 ... 100g
- ・ベーキングパウダー ... 2.5g
- ・オレンジ (生果) ... 適量

① バター、砂糖、溶き卵、マイクロビュレ オレンジを良く混ぜ合わせる。

② ①に小麦粉、ベーキングパウダーを加え、丁寧に混ぜ合わせる。

③ 型に②とカットしたオレンジを入れ、180℃に予熱したオーブンで30分焼く。



< 調味料 >

レモンドレッシング

- ・マイクロビュレ レモン ... 50g
- ・オリーブオイル ... 350ml
- ・酢 ... 90ml
- ・ハーブソルト ... 10g

全ての材料をよく混ぜ合わせる。



< 調味料 >

から揚げ ～レモン・ゆず風味～

(2人分)

- ・ごま油 ... 75g
- ・鶏からスープの素 ... 25g
- ・料理酒 ... 50ml
- ・おろしにんにく、しょうが ... 各5g
- ・塩コショウ ... 少々
- ・マイクロビュレ 瀬戸内レモン、ゆず ... 各5g
- ・鶏もも肉 ... 200g
- ・片栗粉、小麦粉 ... 各30g

① ①の材料を全て混ぜ合わせ塩ダレ油を作る。

② ①にマイクロビュレを加える。

③ ②に一口大に切った鶏もも肉を漬け込み、片栗粉と小麦粉をまぶして油で揚げ。