HERDERS®

しっかりとした果実感とみずみずしいジュレが
一体となった、甘さ控えめのフルーツソース

MonaFit®

モナフィット®

色とりどりのフルーツときらめくジュレが出会いました
存在感のある果実を優しく包み込むジュレが特長です

1 ジューシーな果実感
ジュレならではのみずみずしさが、
ジューシーな果実感を演出。
しっかりとした果実とジュレを
お楽しみ頂けます。

2 常温保存できるフルーツの新提案
「冷凍フルーツを使いたいけど冷凍設備が足りなくて…」
そんなお悩みにも応えた常温保存設計。
これで在庫スペースも解消。
「常温品」で果肉 inサワーが出来ます。
（開封後は冷蔵保存）

3 アレンジ自由自在
ドリンクだけでなくデザートメニューなど
アイディア次第で幅広い用途でご使用頂けます。
メニューに彩り・ときめき感をプラス 。

ラインナップ：ホワイトピーチ / キウイフルーツ / ゴールデンパインアップル / レモン / ミックスベリー / うめ（国産うめ使用） / ぶどう

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

RECIPE

パインサワー

① グラスにフローズンスムージーベース
ゴールデンパインアップル 60mlと焼酎 30ml、
氷を適量、炭酸水 130mlを順に入れ軽くステアする。
② モナフィット ゴールデンパインアップルジュレ 40gと、
お好みでミントの葉をトッピングする。

レモンスムージー

① フローズンスムージーベース 瀬戸内レモン140mlと
氷140gをブレンダーにかける。
② ① のスムージーにモナフィット レモンジュレ40gを
入れて軽く混ぜ合わせ、グラスに注ぐ。
③ お好みでミントの葉をトッピングする。

ピーチパフェ

① パフェグラスにコーンフレーク 20ｇ、
ヨーグルト 50ｇ、モナフィット ホワイトピーチ
ジュレ30g、ホイップクリームを順に入れる。
② ラズベリーソルベ 50ｇ、ホイップクリームを適量、
白桃果肉を適量、タイムの葉をトッピングする。

キウイヨーグルト

① グラスにモナフィット キウイフルーツ
ジュレ50gと氷を入れる。
② ヨーグルトドリンク130mlを注ぎ入れる。

ミックスベリー サンデー

① バニラアイス 80mlにモナフィット
ミックスベリージュレを適量かける。
② お好みでミントの葉をトッピングする。

ぶどうパフェ

① パフェグラスにモナフィットぶどうジュレを
入れ、ホイップクリーム、グラノーラ、
モナパレット パステルホワイト、
ホイップクリームを順に重ねて入れる。
② IQFフルーツ グレープとぶどうアイス、
ホイップクリーム、ミニプレッツェル、
お好みでミントの葉をトッピングする。

うめ杏仁ムース

① やわらかムースベース 杏仁60mlと同量の
牛乳を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やし
固める。（30分程度）
② 器に盛り付け、モナフィットうめジュレを
適量かける。
③ お好みでミントの葉をトッピングする。

サワー・カクテルに

アイスティーに

ケーキのトッピングに

かき氷のソースに

商品名		糖度	果肉・果汁	保存方法	荷姿
ハーダース® モナフィット®	ホワイトピーチジュレ	20°	ホワイトピーチ果肉	直射日光を避けて 常温保存	スタンディングパウチ 500ｇ×12袋 / ケース
	キウイフルーツジュレ		キウイフルーツ果肉		
	ゴールデンパインアップルジュレ		ゴールデンパインアップル果肉		
	レモンジュレ		レモンピール、レモン果汁		
	ミックスベリージュレ		クランベリー果肉、カシス果汁、ラズベリー果汁		
	うめジュレ（国産うめ使用）	40°	うめ果肉 、うめピューレ		
	NEW ぶどうジュレ	20°	ぶどう果肉		

本商品紹介ページ

当社取扱い商品
ご案内

丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121（代表）

東日本営業部 〒131-0043 東京都墨田区立花 4-1-5 アネックス3F TEL 03-3617-0121
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

ご用命は当店まで。

260423