

モナミキサー®

MonaMixer

アイディア次第で多彩なメニューにご利用頂けるシロップです。
カラフルな色合いのシロップでフォトジェニックなメニュー作りにおすすめです。

【ラインナップ】

ブルーライチ / ピンクレモン / イエローベリー / グリーンパイン / パープルメロン

【基本的な使用方法】

- ソフトドリンクやアルコールにお使いになる場合は、6倍を目安に希釈してご使用下さい。
- かき氷やゼリーなどのシロップとしてお使いになる場合は、お好みの分量でご使用下さい。



Soft drink カラフルソーダ

- ・モナミキサーシリーズ…40ml
 - ・炭酸水 …200ml
 - ・氷 …適量
- ①グラスに本品と氷を入れ、炭酸水を注ぐ。



Soft drink クリームソーダ

- 【写真左】
- ・モナミキサー ピンクレモン …30ml
 - ・炭酸水 …150ml
 - ・氷 …適量
 - ・バニラアイスクリーム …適量
 - ・さくらんぼ …適量
 - ・IQF カットフルーツ レモンスライス…適量
- 【写真右】
- ・モナミキサー ブルーライチ …30ml
 - ・炭酸水 …150ml
 - ・氷 …適量
 - ・バニラアイスクリーム …適量
 - ・さくらんぼ …適量
 - ・ミントの葉 …適量

- ①グラスにモナミキサーと氷を入れ、炭酸水を注ぐ。
②バニラアイスクリームとさくらんぼ、トッピングをのせる。

Soft drink タピオカベリー ミルクティー

- ・モナミキサー イエローベリー …30ml
 - ・タピオカ …30g
 - ・牛乳 …60ml
 - ・アイ스티ー …90ml
 - ・氷 …適量
- ①グラスにタピオカと本品、氷を入れ、牛乳とアイ스티ーをそっと注ぐ。



Frozen smoothie ブルーフローズン

- ・モナミキサー ブルーライチ …30ml
 - ・フローズンスムージークリエーター …50ml
 - ・水 …80ml
 - ・氷 …160g
 - ・モナジュエルラグーンブルー …50ml
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ・エディブルフラワー …適量
- ①本品とフローズンスムージークリエーター、水と氷をブレンダーに入れ、混ぜ合わせる。
②グラスにモナジュエルラグーンブルーを入れ、①を注ぐ。
③ホイップクリームとエディブルフラワーをトッピングする。



Soft drink ユニコーンドリンク

- ・モナミキサー ピンクレモン …10ml
 - ・モナミキサー ブルーライチ …10ml
 - ・飲むヨーグルト …160ml
 - ・氷 …適量
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ・さくらんぼ …適量
 - ・星形チョコ …適量
 - ・カレースプレー …適量
- ①モナミキサーピンクレモンと飲むヨーグルト(80ml)、モナミキサーブルーライチと飲むヨーグルト(80ml)をそれぞれ混ぜ合わせておく。
②グラスに氷を入れ、①のブルーライチヨーグルトとピンクレモンヨーグルトを順番にそっと注ぐ。
③ホイップクリーム、さくらんぼ、星形チョコ、カレースプレーをトッピングする。

Alcoholic beverage カラフルカクテル

- ・モナミキサーシリーズ…40ml
 - ・ホワイトラム …20ml
 - ・炭酸水 …180ml
 - ・氷 …適量
 - ・フルーツ …適量
- ①グラスに本品、ホワイトラム、氷を入れ、炭酸水を注ぎ、混ぜ合わせる。
②フルーツをトッピングする。



Jelly ブルーライチゼリー

- ・モナミキサー ブルーライチ…60ml
 - ・水 …170ml
 - ・レモン汁 …10ml
 - ・ゼラチン …5g
 - ・お湯 …60ml
 - ・ミントの葉 …適量
- ①ゼラチンをお湯で溶かし、②を加えてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。
②グラスに盛り付けミントの葉をトッピングする。



Shaved ice かき氷

- 【写真左】
- ・モナミキサー グリーンパイン …適量
 - ・かき氷 …適量
 - ・モナジュエルシャンパンゴールド …適量
 - ・さくらんぼ …お好みで
- 【写真右】
- ・モナミキサー パープルメロン …適量
 - ・かき氷 …適量
 - ・モナジュエルパイオレット …適量
 - ・さくらんぼ …お好みで
- ①グラスにモナジュエルを入れ、かき氷を削り入れ、モナミキサーをかける。
②お好みでさくらんぼをトッピングする。

※レシピの赤字部分は当社の商品です。

商品名	ハーダース モナミキサー®					荷姿	保存方法
	ブルーライチ	ピンクレモン	イエローベリー	グリーンパイン	パープルメロン		
JANコード	4978534200578	4978534200950	4978534201049	4978534201056	4978534201063	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース	直射日光を避けて 常温保存
糖度	65°	40°	65°	65°	65°		
左：炭酸水で 容量6倍希釈時 右：ベース時							

「モナミキサー® / MonaMixer®」は丸源飲料工業株式会社の登録商標です。



本商品紹介ページ



当社取扱商品のご案内

モナミキサー® クラシック

- MonaMixer Classic -

サワーやソフトドリンクのベースや、ゼリーやかき氷などのシロップとして多彩なメニューにご利用いただけるシロップです。

【ラインナップ】

レモン / シークァーサー / 青りんご / キウイミックス

【基本的な使用方法】

- アルコールやソフトドリンクにお使いになる場合は、6倍を目安に希釈してご使用下さい。
- かき氷やゼリーなどのシロップとしてお使いになる場合は、お好みの分量でご使用下さい。



お酒の定番メニュー！

フルーツサワー

- ・モナミキサークラシックシリーズ ……40ml
- ・焼酎 ……20ml
- ・炭酸水 ……180ml
- ・水 ……適量

①グラスに本品と焼酎、水を入れ、炭酸水を注ぐ。



すっきり爽快感な飲みごたえ！

シークァーサーゼントニック

- ・モナミキサークラシック シークァーサー ……20ml
- ・ジン ……20ml
- ・トニックウォーター ……80ml
- ・水 ……適量
- ・ガムシロップ ……お好みで

①グラスに本品、ジン、水を入れ、トニックウォーターを注ぎ入れ、混ぜ合わせる。
②お好みでガムシロップを加えて混ぜ合わせる。



青りんごとミントの爽やかなカクテル

青りんごモヒート

- ・モナミキサークラシック 青りんご ……20ml
- ・モヒートリキュール ……50ml
- ・炭酸水 ……50ml
- ・水 ……適量
- ・ミントの葉 ……適量

①グラスに水を入れ、本品、モヒートリキュール、炭酸水を注ぎ混ぜ合わせる。
②ミントの葉をトッピングする。



シュワッとほける爽快感！

レモンスカッシュ

- ・モナミキサークラシック レモン ……20ml
- ・ガムシロップ ……10ml
- ・炭酸水 ……100ml
- ・水 ……適量
- ・IQF カットフルーツ レモンスライス ……適量

①グラスに IQF カットフルーツ レモンスライスと水を入れる。
②本品とガムシロップ、炭酸水を注ぎ入れ、そっと混ぜ合わせる。



キウイとヨーグルトのヘルシードリンク

キウイヨーグルト

- ・モナミキサークラシック キウイミックス ……30ml
- ・ヨーグルト ……30g
- ・牛乳 ……120ml

①グラスに本品とヨーグルトを入れ、牛乳を注ぎ入れる。



ほっと一息つきたい時に

ホットレモネード

- ・モナミキサークラシック レモン ……20ml
- ・はちみつ ……適量
- ・お湯 ……100ml
- ・IQF カットフルーツ レモンスライス ……適量

①カップに本品とはちみつを入れ混ぜ合わせる。
②お湯を加えてよく混ぜ合わせる。
③IQF カットフルーツ レモンスライスを入れる。



夏にぴったりのさっぱりアイス

青りんごアイスクリーム

- ・モナミキサークラシック 青りんご ……200ml
- ・ヨーグルト ……200g
- ・生クリーム ……200ml
- ・砂糖 ……40g

①全ての材料を混ぜ合わせる。
②冷凍庫に入れ、時々かき混ぜながら3時間冷やし固める。



酸味がおいしいゼリー

シークァーサーゼリー

- ・モナミキサークラシック シークァーサー ……30ml
- ・お湯 ……150ml
- ・ゼラチン ……5g

①ゼラチンをお湯でよく溶かし、本品を入れ混ぜ合わせる。
②カップに注ぎ冷蔵庫で冷やし固める。

※レシピの赤字部分は当社の商品です。

商品名	ハーダース モナミキサー® クラシック				荷姿	保存方法
	レモン 果汁40%	シークァーサー	青りんご 果汁10%	キウイミックス 果汁50%		
JANコード	4978534201216	4978534201223	4978534201230	4978534201247	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース	直射日光を避けて 常温保存
糖度	8.0°	40.0°	53.5°	45.0°		
左：炭酸水で 容量6倍希釈時						
右：ベース時						

「モナミキサー。／MonaMixer。」は丸源飲料工業株式会社の登録商標です。



本商品紹介ページ



当社取扱商品ご案内