

HERDERS®


Mona Well
- モナウェル -

大さじ1杯の幸せ
ハーダースモナウェル® から
乳酸発酵シロップ新提案

大さじ1杯 (15ml) で
乳酸菌 (殺菌) 20億個!



からだまるる素材として
注目されている「**乳酸発酵素材**」に着目!

大さじ1杯 (15ml) でヨーグルト1日分の摂取量 (200ml) の乳酸菌 (殺菌) 20億個配合。

【製法】



【ラインナップ】

乳酸発酵フルーツミックス

乳酸発酵パインアップル果汁 (殺菌) に4種のフルーツと植物性乳酸菌 (殺菌) をブレンドした乳酸発酵シロップ。
※無香料・砂糖不使用



乳酸発酵黒糖みつ

乳酸発酵黒糖液 (殺菌) に、黒糖や糖類、植物性乳酸菌 (殺菌) をブレンドした乳酸発酵シロップ。
※無香料



飲み物にまぜる・デザートにかける・料理の素材として使うなど
様々なシーンでご利用いただけます。

「モナウェル®」の思い

「ココロとカラダ喜ぶ」素材のおいしさにひと手間加えて、
素材のチカラを引き出しました。カラダを気づかい、ココロを楽しくする。
毎日の生活に笑顔をお届けしたい、そんな思いから「モナウェル®」をつくりました。

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

大さじ1杯(15ml) 入れるだけでいつものメニューが「おいしさ+カラダまもる」メニューへ

飲み物にまぜて



乳酸菌入りりんごジュース

- ・青森りんごジュース…160ml
 - ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)
- ①全ての材料を混ぜ合わせる。



元気野菜の乳酸菌入り フローズンスムージー

- ・フローズンスムージーベース
- 赤の元気野菜or緑の元気野菜…160ml
- ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)
- ・氷…160g

①ブレンダーに全ての材料を入れ、30秒混ぜ合わせる。
※左…フローズンスムージーベース赤の元気野菜使用
右…フローズンスムージーベース緑の元気野菜使用



発酵果汁入りフルーツサワー

- ①
- ・焼酎…30ml
 - ・炭酸水…90ml
 - ・ゴールデンパインアップルジュース…90ml
 - ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)
 - ・IQFカットフルーツ
 - ・ゴールデンパインアップルダイス…20g

①①を混ぜ合わせ、IQFカットフルーツゴールデンパインアップルダイスをトッピングする。



乳酸菌入り黒糖みつカフェオレ

- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯(15ml)
- ・氷…適量
- ・牛乳…120ml
- ・濃縮コーヒー…40ml

①グラスに本品、氷、牛乳の順で入れ、濃縮コーヒーをそっと注ぐ。

※よく混ぜてお召し上がり下さい。

料理やデザートにかけて



わらび餅

- ・わらび餅…1人前
- ・きな粉…適量
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯(15ml)

①わらび餅にきなこ本品をかける。



黒みつ豆乳プリン (2人分)

- ・豆乳…300ml
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ2杯(30ml)
- ・粉ゼラチン…5g
- ・お湯…50ml
- ・黒豆…適量

①お湯に粉ゼラチンを振り入れ溶かす。
②鍋に豆乳を入れて中火にかけ、煮立ったら火を止め①と本品を加える。
③鍋底に氷水をあて、混ぜながらとろみがつくまで冷やし、器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
④黒豆をトッピングする。

料理の材料として



乳酸菌入りドレッシング

- ・オリーブオイル…2g
- ・すりおろしにんにく…適量
- ・塩…適量
- ・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯(15ml)

①全ての材料を混ぜ合わせる。



かぼちゃの煮付け (4人分)

- ・かぼちゃ…500g
- ・水…300ml
- ・和風だし…小さじ1杯・しょうゆ…大さじ2杯
- ・酒…大さじ3杯
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ4杯(60ml)

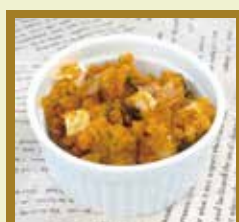
①かぼちゃはワタと種を取り除き食べやすく切って面取りする。
②鍋にかぼちゃ・水・和風だしを入れて火にかけ、煮立ったら中火で5分煮る。
③しょうゆ、酒、本品を加え落としふたをして弱火で10分弱煮る。



黒糖みつきなこカップケーキ (4人分)

- ・薄力粉…100g
- ・きな粉…40g
- ・ベーキングパウダー…5g
- ・無塩バター(常温)…100g
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ5杯(75ml)
- ・溶き卵(常温)…2個分

①ボウルに無塩バター、本品を入れやわらかくなるまですり混ぜる。
②溶き卵を2回に分けて入れて混ぜる。
③粉類を振るい入れて混ぜ合わせる。
④マフィンの型に入れ180℃に予熱したオーブンで20分焼き、粗熱を取る。
⑤きな粉(分量外)をかける。



かぼちゃと黒みつのスイーツサラダ

- ・かぼちゃサラダ…1人前
- ・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯(15ml)

①かぼちゃサラダに本品をかける。

商品名		JANコード	糖度	荷姿	保存方法
ハーダース モナウェル®	乳酸発酵フルーツミックス	4978534201315	20°	L-アルミカートン 500ml×12本	直射日光を 避けて常温保存
	乳酸発酵黒糖みつ	4978534201308	65°		



本商品紹介ページ



当社ホームページ