

HERDERS®

ココナッツミルクを使用し、
甘い南国の香り漂うムースベース

やわらかムースベース ココナッツ



HERDERS®
やわらかムースベース
ココナッツ

品名:製菓材料 原材料名:糖類(砂糖(国内製造)、異性化液糖)、りんご果汁、ココナッツミルクパウダー/安定剤(増粘多糖類:大豆由来)、香料、メタリン酸Na、酸味料、乳化剤、シリコン、カゼインNa(乳由来) 内容量:500ml 賞味期限:容器上部に記載 保存方法:直射日光を避けて常温保存 製造者:丸源飲料工業株式会社 東京都墨田区立花4-7-8

製造所:丸源飲料工業株式会社 宇都宮工場 宇都宮市平出工業団地45-11

使用上の注意:よく振ってからご使用下さい。・本品と同量の牛乳を加えよく混ぜてご使用下さい。・ココナッツの成分が分離、凝集することがあります。また、ココナッツ由来の着色の粒子等が含まれることがあります。品前に断りがあります。

栄養成分表示(100mlあたり)
エネルギー:102kcal たんぱく質:0.09g 脂質:0.29g 炭水化物:26.39g 食塩相当量:0.19g
この表示値は、目安です。

2倍希釈

内容量
500ml

本品と牛乳を1:1の割合でよく混ぜ合わせて冷やすだけでココナッツミルク入りのやわらかいムースが簡単に完成します。

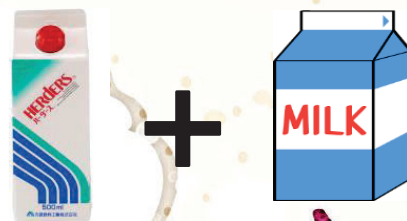
(オススメの利用シーン)

- ・たくさん作ってバイキングに。
- ・カフェタイムのデザートに。
- ・宴会コースの締めデザートに。
- ・テイクアウト用のデザートに。

常温・500ml×12本入/ケース

●牛乳と混ぜて冷やすだけの簡単設計

●キャップ付き容器で保存しやすく1食分から調理可能



MENU RECIPE

Drink

マンゴーココナッツスムージー

■材料

やわらかムースベースココナッツ	25ml	A
牛乳	25ml	
モナクリスタルフローススムージー マンゴー	50ml	B
氷	50g	
飲むヨーグルト	50g	
IQFマンゴーダイス	(お好みで適量)	



※画像はイメージです。

(手順)

- ・上記Aの材料を混ぜてココナッツムースを作る。
- ・上記Bの材料をブレンダーにかけてスムージーを作る。
- ・飲むヨーグルト、A、Bの順でグラスに注ぎ軽く混ぜる。
- ・お好みでマンゴーダイスをトッピングする。

Desert

ピュアココラダ風ムース

■材料

やわらかムースベースココナッツ	30ml	A
牛乳	30ml	
モナフィット ゴールデンパインアップルジュレ	30g	



※画像はイメージです。

(手順)

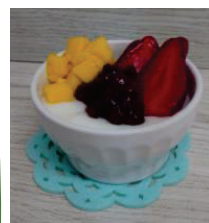
- ・上記Aの材料を混ぜてココナッツムースを作る。
- ・器へ入れて、その上に、モナフィット ゴールデンパインアップルジュレをトッピングする。

Desert

ココナッツミルクデザート～ぜんざい風～

■材料

やわらかムースベースココナッツ	75ml	A
牛乳	75ml	
つぶあん	30g	
IQFストロベリー-halfカット	2切れ	
IQFマンゴーダイス	適量	
セルフイー1	適量	



※画像はイメージです。・仕上げにお好みでセルフイー1を飾る。

(手順)

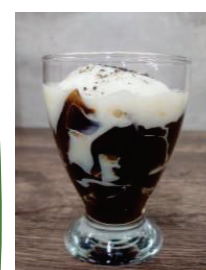
- ・上記Aの材料を混ぜてココナッツムースを作る。
- ・器にAを入れて、つぶあん、IQFストロベリー-half、IQFマンゴーダイスを乗せる。
- ・仕上げにお好みでセルフイー1を飾る。

Desert

ココナッツ香るコーヒーゼリー

■材料

やわらかムースベースココナッツ	25ml	A
牛乳	25ml	
コーヒーゼリー (ISFレツ仕様)	100g	
コンデンスミルク	10g (お好み量)	
挽いたコーヒー豆	少々	



※画像はイメージです。

(手順)

- ・上記Aの材料を混ぜてココナッツムースを作る。
- ・グラスにコーヒーゼリーを入れて、その上にAを乗せる。
- ・コンデンスミルクをかける。
- ・お好みで挽いたコーヒー豆をふりかける。

※赤字が弊社商品です。