

HERDERS®

ハーダース シャインクリアゼリー

SHINE CLEAR JELLY

果実や食用花等と合わせて素材の存在感をより引き立てる 無色透明なゼリー

- ・ シンプルな美しさと冷涼感のある透明感にこだわりました。
- ・ 透明空間のように演出いただけます。
- ・ 容器の口栓から出すだけで簡単に使えます。
- ・ どんなフルーツにも合わせやすい、ほんのり甘いレモン味です。



CLEAR FRUIT JELLY

クリアフルーツゼリー

本品とIQFフルーツをグラスに入れる。
透明だからこそ様々な表現ができます。



CLEAR FLOWER JELLY

クリアフラワーゼリー

本品とエディブルフラワーを
グラスに入れる。



FRUIT TART

フルーツタルト

タルトにIQFフルーツをトッピングし、
本品を加熱して液状にしてはけでぬる。
フルーツをコーティングする事で、
色・つやを引き立てます。



MOUSSE DESSERT

フルーツとムースのデザート

やわらかムースペースクリエーターNF
と牛乳を1:1で混ぜ合わせ器に入れて
冷やす。本品とIQFカットフルーツ
レモンスライス、ホイップクリーム、
ミントの葉をトッピングする。

【使用方法】

- ① 容器の口栓から注いでそのままご使用いただけます。
- ② 加熱成形してご使用いただけます。
 - ・ 60℃程度で液状になり、冷やすと再び固まります。
 - ・ 耐熱容器に移し替えてから加熱して下さい。
 - ・ 電子レンジをご使用になる場合は、本品100g あたり
600W40秒程度が目安になります。
 - ・ やけどにご注意下さい。



【商品概要】

商品名	ハーダース シャインクリアゼリー
JANコード	4978534900256
保存方法	直射日光を避けて常温保存
荷姿	720ml×12本/ケース



本商品紹介ページ



当社取扱商品ご案内

シャインクリアゼリーと一緒にご使用いただけるIQFフルーツ

1. そのまま簡単
2. 美味しさ満点
3. いつでも安心

必要なときに必要な量だけ使えます。オペレーションのロスやムダを一挙に解決。使いやすさを考えた簡単設計です。

急速冷凍することで、フレッシュな色と美味しさを閉じ込めました。
 冷解凍による食感のダメージも最低限に抑えられプロの嗜好に対応する本物設計です。

フルーツは天然の産物。
 旬な時期に閉じ込めた美味しさを1年中いつでも安定した品質でお届けする安心設計です。



■ストロベリー



■ストロベリーダイス



■ストロベリーハーフカット



■ブルーベリー



■レッドラズベリー



■クランベリー



■ミックスベリー
 ・ブルーベリー
 ・レッドラズベリー
 ・ブラックベリー
 ・レッドカーラント



■トリプルベリー
 ・ストロベリーダイス
 ・ブルーベリー
 ・レッドラズベリー



■グレープ



■オレンジセグメントチャンク



■ホワイトグレープフルーツセグメントチャンク



■レッドグレープフルーツセグメントチャンク



■レモンセグメントチャンク



■レモンスライス



■レモンウェッジカット



■皮までおいしいベビーみかん
 1/4カット



■マンゴーチャンク



■マンゴータイス



■ゴールデンパイナップルチャンク



■ゴールデンパイナップルダイス



■ハネジューメロンチャンク



■ガリアマスクメロンチャンク



■カンタロープメロンチャンク



■アメリカンホワイトピーチスライス



■アメリカンホワイトピーチダイス



■アメリカンイエローピーチスライス



■アメリカンイエローピーチダイス



■キウイフルーツダイス



■アップルダイス

【荷 姿】ピローパック（500g×12袋／ケース・500g×18袋／ケース※・300g×30袋／ケース）※500gの商品の荷姿は順次18袋入りに変更となる予定です。

【保存方法】冷凍保存（-18℃以下）



東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
 西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F
 開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
 宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

www.marugen.com
 TEL 03-3617-0121（代表）

TEL 03-3617-0122
 TEL 06-6301-1266
 TEL 03-3617-0124
 TEL 028-663-1211

ご用命は当店まで。