

HERDERS®

# シャインクリアゼリー

## Shine Clear Jelly

### クリアフルーツゼリー



色鮮やかなフルーツを合わせてオリジナルフルーツゼリー。  
透明だからこそ、様々な表現ができます。

材料 (2個分)

本品・200g、I Q Fフルーツ・適量

レシピ：①本品を容器に入れる。  
②I Q Fフルーツをトッピングする。



ムースやプリンと合わせて、空間もきれいな映えスイーツに。

材料 (2個分)

本品・100g、I Q Fレモンスライス・適量、  
★やわらかムースベースクリエーターNF・50g、★牛乳・50ml  
ホイップクリーム、ミント・各適量

レシピ：①★を混ぜ合わせ容器に入れる。  
②本品、レモンスライスを入れる。  
③ホイップクリーム、ミントをトッピングする。



### レモンミルクプリン



※赤字は当社商品

本社 東京都墨田区立花4-7-8  
東日本営業部 TEL:03-3617-0122 開発営業部 TEL:03-3617-0124  
西日本営業部 大阪府淀川区西中島3-3-4 Sビル5F TEL:06-6301-1266(直)

 丸源飲料工業株式会社  
セールスサポート

HERDERS®



### フルーツタルト



材料

タルト、お好みのIQFフルーツ、  
本品…各適量

レシピ：① タルトにIQFフルーツをトッピングする。②本品を加熱し、液体状にし上からかける。  
※加熱する場合⇒本品100gあたり、600Wの電子レンジで40秒加熱。

### フルーツinゼリー



材料（2個分）

★やわらかムースベースココナッツ…25g、  
★牛乳…25ml、本品…60g  
お好みのIQFフルーツ…40g

レシピ：① ★を混ぜ合わせ容器に入れる。② IQFフルーツ、本品をトッピングする

### キウイ杏仁グラスデザート



材料（2個分）

★やわらかムースベース杏仁…30g  
★牛乳…30g、本品…40g、  
フルーツデザートキウイ…40g  
モナフィットキウイ…40g

レシピ：① ★を混ぜ合わせ容器に入れる。② フルーツデザート、本品、  
モナフィットをトッピングする。

### フラワーゼリー



材料

本品…80g、エディブルフラワー、  
お好みのIQFフルーツ…各適量

レシピ：本品、エディブルフラワー、IQFフルーツを容器に入れる。

※赤字は当社商品

本社 東京都墨田区立花4-7-8  
東日本営業部 TEL:03-3617-0122 開発営業部 TEL：03-3617-0124  
西日本営業部 大阪府淀川区西中島3-3-4 Sビル5F TEL：06-6301-1266(直)

 丸源飲料工業株式会社  
セールスサポートT