

Point 1 ミキシングするだけの簡単オペレーション

ベースと氷を1対1でミキシングするだけで、フローズンスムージーが出来上がります。



- ①ベースをブレンダーに入れる
- ②ベースと同じ分量の氷を入れる
- ③ミキシングする

Point 2 なめらかで満足感のあるテクスチャー

柑橘のパルプなどを微細化処理した「シトラスファイバー」を使用し、なめらかでボディ感のあるテクスチャーをお楽しみ頂けます。

Point 3 クリエーターを使用してオリジナルスムージーも

お好みの生果実やシロップを使って、オリジナルスムージーを作ること可能です。果実の一部をフレッシュジュースやヨーグルトにしてお楽しみください。

クリエイターと生果実を使用したレシピ例
＜オレンジスムージー＞

- ・モナクリスタル フローズンスムージークリエイター … 70 ml
- ・外皮を剥いたオレンジ果肉 … 70 g
- ・氷 … 70 g

※冷凍果実を使用する場合は、氷の一部を水等に置き換えて液体の量を増やしてください。



商品名	希釈時果汁率	JANCODE	希釈倍率
ゴールドenパイナップル	30%	4978534550598	2 倍希釈
トロピカルミックス	40%	4978534550079	
日向夏	10%未満	4978534550710	
ゆず	2%+果皮4.5%	4978534550567	
瀬戸内レモン	2%+果皮1%	4978534550758	
マンゴー	30%	4978534550147	
赤メロン (カンタロープ)	10%	4978534550697	
ミックスフルーツ	30%	4978534550512	
バナナ	20%	4978534550802	
青森りんご	50%	4978534550604	
ピーチ	30%	4978534550444	
ラ・フランス	10%	4978534550703	
ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ	10%	4978534550475	
グアバ	10%	4978534550659	
ベリーミックス	30%	4978534550635	
キウイミックス	30%	4978534550130	
マスカット	20%	4978534550680	
レッドグレープ (コンコード)	30%	4978534550741	
アサイーミックス	30%+アサイー10%	4978534550550	
赤の元気野菜	100% (果汁+野菜汁)	4978534550116	
緑の元気野菜	100% (果汁+野菜汁)	4978534550123	
クリエイター	—	4978534550093	3 倍希釈
クリエイターNF		4978534550109	
クリエイターラクティ		4978534550451	



＜荷 姿＞
L-アルミカートン
1,000ml×12本/ケース

＜保存方法＞
直射日光を避けて
常温保存



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内

HERDERS®

Mona Crystal®

Frozen Smoothie
フローズンスムージー



 丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121 (代表)

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0122
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F TEL 06-6301-1266
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0124
宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11 TEL 028-663-1211

ご用命は当店まで。

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



2つの材料で フローズンスムージー

ベースと氷を1対1でミキシングするだけで
なめらかでボディ感のある
フローズンスムージーが出来上がります。
豊富なラインナップを取り揃えており
ヨーグルトやフルーツソース
モナジュエル®と合わせてアレンジスムージーも！

<使用スムージーベース>

マンゴー：スムージーベース マンゴー

ピーチ&ヨーグルト：スムージーベース ピーチ

ゴールデンパイン：スムージーベース ゴールデンパインアップル

マスカット：スムージーベース マスカット

ベースと氷を1：1でブレンダーにかけて

紅茶とも相性ぴったり 飲みごたえのある フルーツティーに

アイ스티ーと合わせるとフルーツティーに！
果汁入りで粘性もあるベースなので
ボディ感のある華やかな仕上がりになります。
お好みのIQFフルーツを浮かべてみてください。

<使用スムージーベース>

日向夏&オレンジ：スムージーベース 日向夏

マスカット&ぶどう：スムージーベース マスカット

ベリーミックス：スムージーベース ベリーミックス



ベリーミックス
マスカット&ぶどう

日向夏&オレンジ

ベースと紅茶を1：3で合わせて（目安）

牛乳と合わせるだけで フルーツミルクに

このベースはスムージー以外でも大活躍。
牛乳と合わせるとフルーツミルクになります。
「ミックスフルーツ」を使えば
ミックスジュースの完成！

<使用スムージーベース>

ミックスジュース：スムージーベース ミックスフルーツ



ミックスジュース

ベースと牛乳を1：1で合わせて



ピンクグレープフルーツ&
ブラッドオレンジ

キウイ

ピーチ

ベースと炭酸水を1：3で合わせて（目安）

炭酸水を注いで フルーツソーダに

ベースと氷を入れて炭酸水をそっと注ぐと
綺麗なセパレートになります。
あっという間に涼しげなソーダの完成です。
果物やシロップを加えると
お洒落なオリジナルソーダに！

<使用スムージーベース>

ピーチ：スムージーベース ピーチ

ピンクグレープフルーツ&ブラッドオレンジ：

スムージーベース ピンクグレープフルーツ&ブラッドオレンジ

キウイ：スムージーベース キウイミックス



ベリーミックス
ヨーグルト

キウイレモネード

グアバレモネード

ベースとドリンク食材を1：3で合わせて（目安）

お手持ちの食材で 簡単アレンジメニュー

牛乳だけでなく、ヨーグルトドリンクや
豆乳とも相性ぴったり！
レモネードやコーラなど様々なドリンクの
アレンジも簡単に出来ます。
浅煎りのアイスコーヒーと合わせて
フルーツコーヒーにも。

<使用スムージーベース>

ベリーミックスヨーグルト：スムージーベース ベリーミックス

グアバレモネード：スムージーベース グアバ

キウイレモネード：スムージーベース キウイミックス

そのまま トッピングソースとして

ドリンクメニューだけでなく
トッピング用のフルーツソースとしても
ご使用頂けます。
果汁をふんだんに使用して
風味も色もナチュラル！

<使用スムージーベース>

マンゴーパンケーキ：スムージーベース マンゴー



マンゴーパンケーキ

ベースをそのまま使って