



HERDERS®

簡単・おいしい・楽しい

Monac Crystal®

フローズンスムージー アレンジレシピ



当社ホームページ
www.marugen.com

 **丸源飲料工業株式会社** もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本社 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0121(代)
営業本部 TEL 03-3617-0122/ 開発営業本部 TEL 03-3617-0124/ 営業推進部 TEL 03-3617-0123
大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第6ビル101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)



Smoothie Arrange Recipe

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

スムージーはアメリカ生まれのフローズンドリンク。
語源は英語のsmooth(スムーズ)、日本語では(なめらかな、
口当たりの良い、素敵など)といった意味で、なめらかな喉ごし、
天然素材を十分に生かした満足感いっぱいの飲み心地です。

＜ モナクリスタル フローズンスムージーベースだからできること ＞
いつでも手軽に旬の味を満足感のあるテクスチャーでお楽しみ頂けます！

1 いつでも旬のおいしさ

生の果実や野菜をフローズンスムージーベースに置き換えることで、
季節に関係なく、旬の美味しさを、常に安定した風味・品質・価格で
お届けすることが可能になります。

2 なめらかで満足感の あるテクスチャー

当社開発のオレンジのパルプ分を微細化処理した「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いた
だけます。

3 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
できあがります。クリエーターとお好みの果実で、オリジナルスムージー
も簡単アレンジ!!



＜荷姿＞
L-アルミカートン
1,000ml×12本

＜保存方法＞
直射日光を避けて
常温保存

フローズンスムージー
ベース

ベース
1

:

氷
1

フローズンスムージー
クリエーター

ベース
1

果実
1

氷
1

Arrange Recipe

ヘルシー

野菜をおいしく! グリーンスムージー

ココパインスムージー

豆乳バナナベリー

マンゴー&マンゴー

フルーツを
楽しむ

ストロベリーラクティ

ピーチ&ピーチ

食べる
スムージー

アサイーボウル

トロピカルミックススムージー&グラノーラ

季節を
感じる

桜と苺のスムージー

カクテルスムージー ゆずカシス

Cocktail

フローズンキャラメルカプチーノ

嗜好系
スムージー

キャラメルバナナスムージー

ベリーベリーチーズケーキ



フローズンキャラメルカプチーノ

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージークリエーターNF ... 40ml
- ✓ 濃縮コーヒー ... 60ml
- 牛乳 ... 30ml
- ✓ カフェ用フレーバーソース
キャラメル ... 30ml
- 氷 ... 170g

全ての材料をブレンダーでミキシングする。

キャラメルバナナスムージー

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージークリエーターNF ... 70ml
- ✓ カフェ用フレーバーソース
ビターキャラメル ... 20ml
- ✓ カフェ用フレーバーソース バナナ ... 10ml
- 牛乳 ... 70ml
- コンデンスミルク ... 5g
- 氷 ... 150g
- ホイップクリーム ... 20g



1、ブレンダーにスムージークリエーターNF、カフェ用
フレーバーソースバナナ、牛乳、コンデンスミルク、
氷を入れてミキシングする。

2、グラスにカフェ用フレーバーソースビターキャラメル
を入れ、1を注ぐ。

3、上にホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース
ビターキャラメル(分量外)をかける。

ベリーベリーチーズケーキ

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース ベリーミックス ... 50ml
- ✓ IQFフルーツ ブルーベリー ... 30g
- クリームチーズ ... 40g
- 牛乳 ... 50ml
- 氷 ... 80g

全ての材料をブレンダーでミキシングする。





桜と苺のスムージー

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージークリエーターNF ... 50ml
- ✓ カフェ用フレーバーソースさくら ... 30ml
- 牛乳 ... 40ml
- バニラアイス ... 40g
- 氷 ... 120g
- ✓ フルーツシュガードとちおとめ ... 20g

秋には、カフェ用フレーバーソース、
「マロン」、「かぼちゃ」、「さつまいも」
などもおすすめです。



- 1、フルーツシュガードとちおとめ以外の
全ての材料をブレンダーでミキシングし、
グラスに注ぐ。
- 2、フルーツシュガードとちおとめをトッ
ピングする。

フローズンスムージークリエーターNFのNFとはノンフルーツの意味で、
キャラメルや抹茶などの嗜好系スムージーに合うように設計された
ベースです。
クリエーターNFを使用することで、コクのある、なめらかな食感の様々
な嗜好系スムージーが出来あがります。

Cocktail

カクテルスムージーゆずカシス

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース ゆず ... 100ml
- ✓ トッピングDXカシス ... 50g
- 氷 ... 120g
- ジン ... 20ml

- 1、フローズンスムージーベース、氷、ジンを
ブレンダーでミキシングする。
- 2、トッピングDXカシスを入れたグラスに1を注ぐ。



野菜を美味しく! グリーンスムージー

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース緑の元気野菜 ... 100ml
- ✓ IQFカットフルーツ
ホワイトグレープフルーツ ... 20g
- 小松菜 ... 30g
- 氷 ... 80g

全ての材料をブレンダーでミキシングする。

フローズンスムージーベース緑の元気野菜は、
2倍希釈時に果汁+野菜汁が100%の設計。

スムージーベース赤の元気野菜もございます。

ココパインスムージー

- ✓ モナクリスタルフローズンスムージーベース
ゴールデンパインアップル ... 90ml
 - ココナッツミルク ... 10ml
 - 氷 ... 100g
 - ✓ IQFカットフルーツ
ゴールデンパインアップルチャンク ... 20g
- フローズンスムージーベース、ココナッツミルク、氷を
ブレンダーでミキシングし、グラスに注ぎ、IQFフルーツを
トッピングする。



豆乳バナナベリー

- ✓ モナクリスタルフローズンスムージーベース
ベリーミックス ... 80ml
- ✓ IQFカットフルーツ ストロベリーダイス ... 20g
- 豆乳 ... 40ml
- バナナ ... 30g
- 氷 ... 100g

全ての材料をブレンダーでミキシングする。





マンゴー&マンゴー

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース マンゴー ... 100ml
- 氷 ... 100g
- ✓ IQFカットフルーツ マンゴーチャンク ... 50g

フローズンスムージーベースと氷をブレンダーでミキシングし、グラスに注ぎ、IQFフルーツをトッピングする。

ストロベリーラクティ

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージークリエーター ラクティ ... 80ml
- ✓ IQFカットフルーツストロベリーダイス ... 80g
- 氷 ... 40g
- 水 ... 40ml

全ての材料をブレンダーでミキシングし、グラスに注ぎ、IQFフルーツ（分量外）をトッピングする。



フローズンスムージークリエーターラクティを使うと、ヨーグルト風味のオリジナルのスムージーが作れます。

ピーチ&ピーチ

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース ピーチ ... 100ml
- 氷 ... 100g
- ✓ フルーツデザート イエローピーチ ... 20g

フローズンスムージーベースと氷をブレンダーでミキシングし、グラスに注ぎ、フルーツデザートをトッピングする。



アサイーボウル

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース アサイーミックス ... 150ml
- 氷 ... 150g
- ✓ IQFフルーツ ミックスベリー ... 20g
- ✓ IQFフルーツ ストロベリー ... 15g
- バナナ ... 20g
- グラノーラ ... 20g

フローズンスムージーベースと氷をブレンダーでミキシングし、器に注ぎ、IQFフルーツ、バナナ、グラノーラをトッピングする。



トロピカルミックススムージー &グラノーラ

- ✓ モナクリスタルフローズン
スムージーベース トロピカルミックス ... 50ml
- 氷 ... 50g
- ✓ IQFカットフルーツ ストロベリーダイス ... 15g
- ✓ IQFカットフルーツ
ゴールデンパインアップルダイス ... 15g
- ✓ IQFカットフルーツ
アメリカンホワイトピーチダイス ... 15g
- グラノーラ ... 30g

フローズンスムージーベースと氷をブレンダーでミキシングし、器に注ぎ、IQFフルーツ、グラノーラをトッピングする。



〈関連商品〉

“ル・ダ”ス。IQFフルーツ”

世界各地の厳選フルーツを急速冷凍し、フレッシュな色と美味しさを閉じ込めました。
スムージーのバリエーションを拡げるフルーツアイテムとしてもご利用下さい。

