ハーダース® トッピング・ジュビリー® ファッジトッピング

ナチュラルな風味とフルーティな香りたっぷり。

HERDERS® & JUBILEE®

	商品名	内容量	荷姿	糖度	果肉·果汁含有率	果実形状
ハーダース	【フルーツデザート】					
	クランベリー	500g	スタンディングパウチ×12	28.5°	37%	ハーフカット
	ストロベリー	500g	スタンディングパウチ×12	26.0°	50%	10mmダイス
	ブルーベリー	500g	スタンディングパウチ×12	24.0°	50%	ホール
	アップル	500g	スタンディングパウチ×12	22.0°	50%	10mmダイス
	オレンジ	500g	スタンディングパウチ×12	22.0°	50%	15mmカット
	マンゴー	500g	スタンディングパウチ×12	23.0°	40%	10mmダイス
	キウイフルーツ	500g	スタンディングパウチ×12	25.0°	45%	10mmダイス
	【トッピングDX】					
	ストロベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	30%	10mmスライス
	ゴールデンパインアップル	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	40%	果汁
	ブルーベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	25%	ホール
	ラズベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	25%	クラッシュ
	キウイフルーツ	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	25%	マッシュ
	【トッピングチョイス】					
	ストロベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	30%	マッシュ
	メロン	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	20%	マッシュ
	ブルーベリー	500g	スタンディングパウチ×12	53.0°	15%	マッシュ
	チョコレート	500g	スタンディングパウチ×12	67.0°	―	―
	【トッピングスクイズボトル】					
	ブルーベリー	330g	ボトル×24	53.0°	15%	マッシュ
	ストロベリー	330g	ボトル×24	53.0°	30%	マッシュ
	チョコレート	350g	ボトル×24	65.5°	―	―
	黒みつ	360g	ボトル×24	72.0°	―	―
	【その他】					
	メープルシロップ	1,000ml	L-アルミカートン×12	70.0°	―	―
	黒みつ	1,000ml	L-アルミカートン×12	70.0°	―	―
	チョコレートシロップ	1,000g	スタンディングパウチ×6	68.0°	―	―
	キャラメルソース	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	―	―
		300g	口栓付きｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ×24	68.0°	―	―
ジュビリー	【ファッジトッピング】					
	ホットチョコレートファッジ	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	―	―
	コールドキャラメルファッジ	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	―	―
	コールドチョコレートファッジ	500g	スタンディングパウチ×12	68.0°	―	―

●保存方法／直射日光を避けて常温保存
●使用上の注意／開封後は冷蔵庫に保存して、なるべく早めにご使用ください。

本商品紹介ページ

当社取扱い商品ご案内

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。

231108

Good Taste & Rich Flavor for Your Dessert Time

HERDERS® ハーダース®

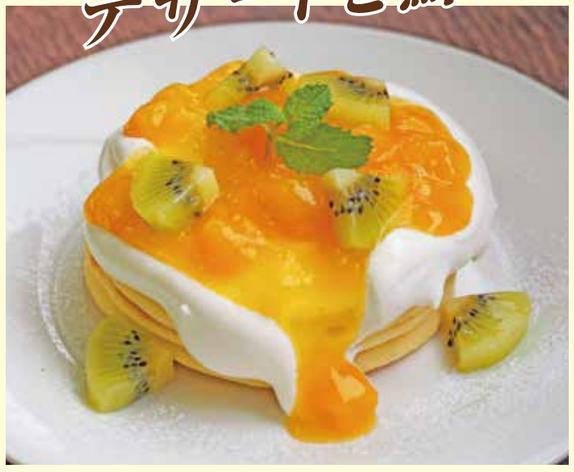
●フルーツデザート ●トッピングDX ●トッピングチョイス
●トッピングスクイズボトル ●メープルシロップ・黒みつ
●チョコレートシロップ・キャラメルソース

JUBILEE® ジュビリー

● ファッジトッピング

Topping Series
トッピングシリーズ

デザートを鮮やかに
もっとおいしく。



MARUGEN INRYO INDUSTRY CO.,LTD.

デザートを手軽によりおいしく、やっぱりトッピングはハーダース®

～こだわりの原料と高度な製造技術によって実現される高品質トッピング～

フルーツデザート

果実ごろごろ、甘さ控えめ

甘さ控えめのナチュラルテイスト。
ピューレ状のソースの中に大きくカットされた果肉たっぷりのフルーツソース。

果肉・果汁含有率
約45%

パンケーキにトッピング
（フルーツデザート マンゴー）

スムージーやパフェを鮮やかに
（フルーツデザート アップル、ストロベリー）

トッピング DX

果実も甘さも

甘さがしっかりあるタイプ。
果実本来の質感にこだわった、贅沢なフルーツトッピング。

果肉・果汁含有率
約30%

タルトにトッピング
（トッピング DX　キウイフルーツ、ストロベリー、ゴールデンパインアップル、ブルーベリー）

炭酸で希釈
（トッピング DX ストロベリー）

ワッフルにトッピング
（トッピング DX ストロベリー）

トッピングチョイス

なめらかフルーツソース

マッシュにした果実を使用したなめらかな食感。
デザートの上からはもちろん、アンダーソースとしても。

果肉・果汁含有率
約20%

ムースの材料、トッピングとして
（トッピングチョイス ブルーベリー）

トッピング スクイズボトル

ハンディータイプ

使いやすさを考えた、ボトル型のハンディータイプ。

果肉・果汁含有率
約20%

パフェドリンクのトッピング
（スクイズボトル ストロベリー）

クレープのトッピング
（スクイズボトル チョコレート）

メープルシロップ 黒みつ チョコレートシロップ キャラメルソース

味と香りをドレスアップ

デザート本来の美味しさをさらに際立たせる魅力の食材。

ホットケーキにたっぷりのシロップ
（メープルシロップ）

ファッジトッピング（チョコレート・キャラメル）

ホットにもアイスにも

アメリカンオールドファッションテイスト。しっかりと濃厚で、なめらかなトッピング。

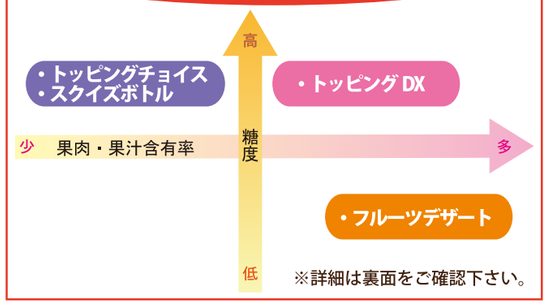
- コールドファッジ…　そのままでトッピング
- ホットファッジ　…　温めてトッピング

アイスクリームにトッピング
（コールドファッジチョコレート、キャラメル）

キャラメル大学芋
（コールドファッジ キャラメル）

チョコレートフォンデュ
（ホットファッジチョコレート）

フルーツトッピングマップ



※詳細は裏面をご確認下さい。

アイデア次第で、おいしさ多彩