

HERDERS®

超高压処理

UHP スイカ

100%スイカ

★スイカそのまま

※UHP 超高压処理により、着色料・香料を使わずにスイカがもつ本来の風味や色調を保ったスイカの果実加工品です。

★一年を通して、旬の美味しさ

ベストシーズンに収穫された適熟果実だけを使用。

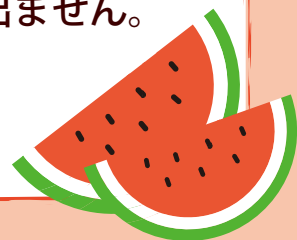
★簡単オペレーション

500gの少量パック。解凍するだけで、皮や種などの廃棄物も出ません。

※超高压処理とは

↳ Ultra High Pressure=UHP

食品加工に一般的に用いられる加熱殺菌とは異なり、数百メガパスカルの高圧力かける非加熱処理法。加熱によって起こる加熱臭、褐変、栄養素の破壊などの品質低下が起こらず、食材が本来持つ風味、色、栄養素を保持できます。



～メニュー例～

100%スイカ (1人分)

UHP スイカ … 200ml

スイカの美味しさをそのまま味わえます。



スイカスムージー

UHP スイカ … 120g
 フローズンスムージー
 クリエーターNF … 35g
 ガムシロップ … 20g
 氷 … 160g
 塩 … お好みで
 1. 全ての材料をブレンダーにかける。
 2. お好みで塩をかける。



キラキラスイカゼリー

UHP スイカ … 300ml
 ゼラチン … 3g
 お湯 … 適量
 モナフィット
 キウイフルーツジュレ … 60g
 1. ゼラチンをお湯で溶き、UHP スイカとよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固め、スイカゼリーをつくる。
 2. 容器にモナフィット、クラッシュしたスイカゼリーを盛り付ける。



スイカ杏仁ドリンク

UHP スイカ … 140ml
 やわらかムースベース杏仁 … 30ml
 牛乳 … 30ml

1. ①をよく混ぜ合わせ、グラスに入れ冷やし固め、杏仁ムースをつくる。
 2. UHP スイカを静かに注ぐ。



スイカレモネード

UHP スイカ … 160ml
 炭酸水 … 60ml
 IQF カットフルーツ
 レモンスライス … 3枚
 ガムシロップ … 適量
 1. グラスにUHP スイカと炭酸水を注ぐ。
 2. お好みでガムシロップを入れ、レモンスライスをトッピングする。



スイカとグレープフルーツのカクテル (1人分)

UHP スイカ … 60ml
 フロリダフローズンジュース
 グレープフルーツ … 30ml
 ウォッカ … 10ml
 全ての材料を混ぜ合わせる。



- 商品名 : ハーダース® UHP スイカ
- 荷姿 : ピローパック 500g × 20袋 / ケース
- 原産国 : ベトナム ■JANコード : 4978534950114
- 保存方法 : 冷凍保存 (-18℃以下)



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

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

丸源エフピージェー株式会社

〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F TEL 03-3617-1731

www.marugen.com
 TEL 03-3617-0121 (代表)

ご用命は当店まで。