

カフェ用フレーバーソース

さくら

日本の国花である“桜”を
モチーフにした和風テイストの代表作

～桜の花ペースト入り～

ハーダース カフェ用フレーバーソースに“さくら”が新登場!! 桜の花のペーストを使用し、さくらをイメージした、本格的な味わいと、華やかな桜色が特長です。カフェメニューだけでなく、和風スイーツのトッピングソースとして、ゼリー・ムースなどの材料としてご活用頂け、御祝・宴会・パーティーメニュー作りにも最適です。

さくらカプチーノ

カフェ用フレーバーソース

さくら … 15ml
牛乳 … 120ml
エスプレッソ … 30ml



牛乳に本品を加え、フォームドミルクをつくり、エスプレッソの上から注ぎます。

さくらラテ

カフェ用フレーバーソース

さくら … 15ml
牛乳 … 135ml
エスプレッソ … 30ml



本品をグラスに注ぎ、牛乳、エスプレッソの順に、静かに注ぎます。

さくらミルク

カフェ用フレーバーソース

さくら … 15ml
牛乳 … 165ml



本品をグラスに注ぎ、牛乳を静かに注ぎます。

フローズン抹茶～さくらソースがけ～

フローズンデザートベース抹茶 … 50ml
牛乳 … 25ml
氷 … 125g
コーンフレーク … 適量
カフェ用フレーバーソース
さくら … 10ml



①をミキシングし、グラスに注ぎます。
コーンフレークと本品をトッピングします。

熱燗もオススメ

さくら酒

カフェ用フレーバーソース

さくら … 15ml
日本酒 … 90ml
桜の花塩漬 … 1つ
(お湯で塩抜き)



本品と日本酒を混ぜ合わせ、桜の花をトッピングします。

お湯割りもオススメ

寿カクテル“さくら”

カフェ用フレーバーソース

さくら … 15ml
ウォッカ … 30ml
炭酸水 … 110ml



本品とウォッカを混ぜ合わせ、炭酸水を加えます。
お好みで桜の花をトッピングします。

さくらムース

カフェ用フレーバーソース

さくら … 15ml
牛乳 … 80ml
ムースベースクリエーターNF … 100ml
桜の花塩漬 … 1つ
(水で軽く洗う)



本品と牛乳を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加え、混ぜ合わせます。桜の花をトッピングします。

さくらゼリー

カフェ用フレーバーソース

さくら … 23ml
粉ゼラチン … 2g
湯(ゼラチン溶解用) … 50ml
水 … 125ml
桜の花塩漬 … 1つ
(水で軽く洗う)



材料を混ぜ、冷やし固めます。

あんみつ さくらソースがけ

カフェ用フレーバーソース

さくら … 適量
あんみつ … 適量



本品をあんみつの上からかけます。



商品名：ハーダース カフェ用フレーバーソース さくら
荷姿：L-アルミカートン 300ml×12 本入
JANコード：4978534200684
保存方法：直射日光を避けて常温保存

