

# カフェ用フレーバーソース 和シリーズ

カフェ用フレーバーソース 和シリーズのご紹介です。  
メイン商材としてはもちろんですが、  
ワンポイントでご使用頂くだけで、他にないメニューができあがります。



**さくら**  
Sakura

桜餅のような華やかな風味が特長。  
国産の桜花ペースト使用。



**よもぎ**  
Yomogi

草餅のような瑞々しいよもぎの風味が特長。  
国産のよもぎエキス使用。



**ほうじ茶**  
Hoji-cha

深煎りしたほうじ茶の香ばしい香りが特長。  
国産のほうじ茶エキス使用



**あずき**  
Azuki

あんこをイメージした自然な風味が特長。  
北海道産の小豆あん使用。



**紫いも**  
Murasaki-imo

濃く鮮やかな紫色が特長。  
鹿児島県産の紫いもペースト使用。



**くり**  
Kuri

香り高いくりの風味が特長。  
国産のくりペースト使用。

シリーズ名	荷姿	保存方法
カフェ用フレーバーソース	300mL-AC×12本 /ケース	直射日光を避けて 常温保存



## 八重桜ラテ～国産あずきソース使用～



牛乳 160ml とフレーバーソース さくら 20ml を合わせ、  
上にホイップクリームとフレーバーソース あずき、  
桜花フレークを適量トッピングする。

## かき氷 草もち



かき氷の途中にゆであずき・白玉を入れ、  
上からフレーバーソース よもぎときなこをかける。

## ほうじ茶&ホワイトチョコレート



エスプレッソ 30ml とフォームドミルク 120ml、  
フレーバーソース ホワイトチョコレート 20ml を合わせ、  
上にフレーバーソース ほうじ茶と茶葉を適量トッピングする。

## おいり小豆ソフト



ソフトクリームの上にフレーバーソース あずきと  
おいりをトッピングする。

## 国産紫いもラテ～種子島ゴールド使用～



牛乳 160ml とフレーバーソース 紫いも 20ml を合わせ、  
上にホイップクリームとフレーバーソース 紫いも (分量外)、  
黒豆をトッピングする。

## 国産栗と小豆のカフェオレ



牛乳 100ml とフレーバーソース くり 20ml を合わせておく…(★)  
容器にゆであずきと氷を入れ、★とコーヒーを順にそっと注ぐ。



**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)

ご用命は当店まで。