HERDERS®

本物素材たっぷりの
ミルク割り用シロップ

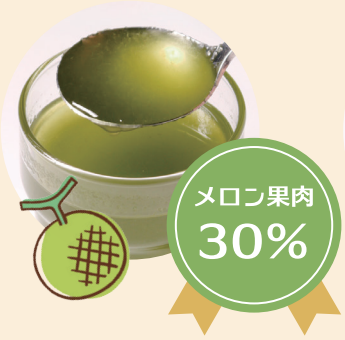
MonaAuLait®

モナオーレ®

いちご

ばなな

めろん



焼きいも

本物素材たっぷりで、フレッシュ感のあるナチュラルな風味・色合いのミルク割り用シロップ。

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

使用方法

本品を解凍してからご使用ください

■フルーツオーレ（ミルク割り用シロップ）としてご使用の場合は、
本品①：牛乳③（容量４倍希釈）の割合でよくまぜあわせてご使用ください。
■かき氷やパンケーキなど、デザート用のシロップとしてもご使用いただけます。
お好みのデザートにそのままかけてご使用ください。

レシピ

基本のレシピ

フルーツオーレ

（　１人分　）

- モナオーレ（各　種）　… 60ml
- 氷　… 適　量
- 牛　乳　… 180ml

グラスにモナオーレと氷を入れ、牛乳を注ぐ。

いちごスカッシュ

（　１人分　）

- モナオーレ いちご　… 50ml
- 氷　… 適　量
- 炭酸水　… 150ml
- IQF レモンウェッジカット　… １　個
- ミントの葉　… お好みで

①グラスにモナオーレいちごと氷を入れ、炭酸水を注ぐ。
②お好みで IQF レモンウェッジカットとミントの葉をトッピングする。

生クリームにまぜてバナナクリームに

バナナクリームパンケーキ

（　２人分　）

- モナオーレ ばなな　… 20ｇ
- 生クリーム　… 100ml
- パンケーキ　… ４　枚
- バナナ　… １　本
- カフェ用フレーバーソース ビターカラメル　… 適　量
- ミントの葉　… お好みで

①モナオーレばななと生クリームをハンドミキサーで混ぜ合わせバナナクリームをつくる。
②パンケーキの上にバナナクリームをのせ、カットしたバナナを添える。
③上からカフェ用ソースフレーバーソースビターカラメル、お好みでミントの葉をトッピングする。

メロンかき氷

（　１人分　）

- モナオーレ めろん　… 70ml
- かき氷　… 200g
- IQF カンタループメロンチャンク　… 適　量
- ミントの葉　… お好みで

①かき氷の上にモナオーレめろんをかける。
②IQF カンタループメロンチャンクをトッピングする。
③お好みでミントの葉をトッピングする。

ホットやきいもオーレ

（　１人分　）

- モナオーレ 焼きいも　… 40ml
- 牛　乳　… 120ml

モナオーレ焼きいもと牛乳を混ぜ合わせてあたため、カップに注ぎ入れる。

商品名		糖度	主要原料	保存方法	荷姿
ハーダース® モナオーレ®	いちご	40°	いちご果肉50%	冷凍保存 (-18℃以下)	スタンディングパウチ 420ml(495g)×20入
	ばなな	40°	バナナピューレ50%		
	めろん	40°	メロン果肉30%		
	焼きいも	40°	焼きいもペースト33%		

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　〒131-0043　東京都墨田区立花 4-1-5 アネックス３F　TEL 03-3617-0121
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。

260421