HERDERS®

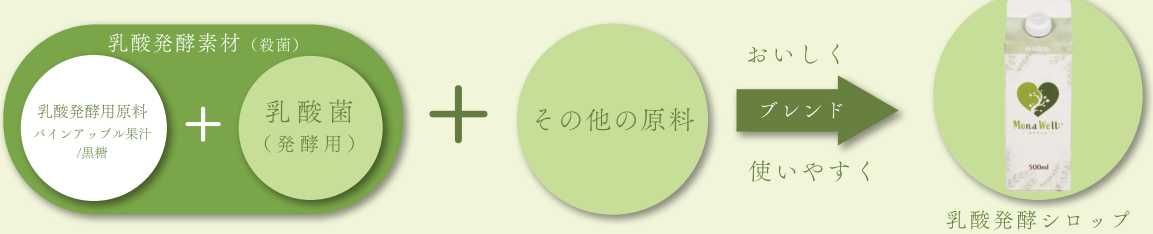
Mona Well®
- モナウェル -

大さじ1杯の幸せ
ハーダース®モナウェル®から
乳酸発酵シロップ新提案

からだまもる素材として
注目されている「乳酸発酵素材」に着目！

大さじ1杯（15ml）でヨーグルト1日分の摂取量（200ml）の乳酸菌（殺菌）20億個配合。

【製法】



【ラインナップ】

乳酸発酵フルーツミックス

乳酸発酵パインアップル果汁（殺菌）に4種のフルーツと植物性乳酸菌（殺菌）をブレンドした乳酸発酵シロップ。
※無香料・砂糖不使用

乳酸発酵黒糖みつ

乳酸発酵黒糖液（殺菌）に、黒糖や糖類、植物性乳酸菌（殺菌）をブレンドした乳酸発酵シロップ。
※無香料

飲み物にまぜる・デザートにかける・料理の素材として使うなど
様々なシーンでご利用いただけます。

Mona Well®
- モナウェル -

「モナウェル®」の思い

「ココロとカラダ喜ぶ」素材のおいしさにひと手間加えて、
素材のチカラを引き出しました。カラダを気づかい、ココロを楽しくする。
毎日の生活に笑顔をお届けしたい、そんな思いから「モナウェル®」をつくりました。

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

大さじ１杯（15ml）入れるだけでいつものメニューが「おいしさ+カラダまもる」メニューへ

飲み物にまぜて

乳酸菌入りりんごジュース

・青森りんごジュース…160ml
・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯（15ml）
①全ての材料を混ぜ合わせる。

元気野菜の乳酸菌入りフローズンスムージー

・フローズンスムージーベース
赤の元気野菜or緑の元気野菜…160ml
・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯（15ml）
・氷…160g
①ブレンダーに全ての材料を入れ、30秒混ぜ合わせる。
※左…フローズンスムージーベース赤の元気野菜使用
右…フローズンスムージーベース緑の元気野菜使用

発酵果汁入りフルーツサワー

Ⓐ
・焼酎…30ml
・炭酸水…90ml
・ゴールデンパインアップルジュース…90ml
・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯（15ml）
・IQFカットフルーツ
ゴールデン パインアップルダイス…20g
①Ⓐを混ぜ合わせ、IQFカットフルーツゴールデンパインアップルダイスをトッピングする。

乳酸菌入り黒糖みつカフェオレ

・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯（15ml）
・氷…適量
・牛乳…120ml
・濃縮コーヒー…40ml
①グラスに本品、氷、牛乳の順で入れ、濃縮コーヒーをそっと注ぐ。
※よく混ぜてお召し上がり下さい。

料理やデザートにかけて

わらび餅

・わらび餅…1人前
・きな粉…適量
・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯（15ml）
①わらび餅にきなこと本品をかける。

黒みつ豆乳プリン

（2人分）
・豆乳…300ml
・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ2杯（30ml）
・粉ゼラチン…5g
・お湯…50ml
・黒豆…適量
①お湯に粉ゼラチンを振り入れ溶かす。
②鍋に豆乳を入れて中火にかけ、煮立ったら火を止め①と本品を加える。
③鍋底に氷水をあて、混ぜながらとろみがつくまで冷やし、器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
④黒豆をトッピングする。

料理の材料として

乳酸菌入りドレッシング

・オリーブオイル…2g
・すりおろしにんにく…適量
・塩…適量
・乳酸発酵フルーツミックス…大さじ1杯（15ml）
①全ての材料を混ぜ合わせる。

かぼちゃの煮付け

（4人分）
・かぼちゃ…500g　・水…300ml
・和風だし…小さじ 1杯　・しょうゆ…大さじ2杯
・酒…大さじ3杯
・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ4杯（60ml）
①かぼちゃはワタと種を取り除き食べやすく切って面取りする。
②鍋にかぼちゃ・水・和風だしを入れて火にかけ、煮立ったら中火で5分煮る。
③しょうゆ、酒、本品を加え落としぶたをして弱火で10分弱煮る。

黒糖みつきなこカップケーキ

（4人分）
・薄力粉…100g
・きな粉…40g
・ベーキングパウダー…5g
・無塩バター（常温）…100g
・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ5杯（75ml）
・溶き卵（常温）…2個分
①ボウルに無塩バター、本品を入れやわらかくなるまですり混ぜる。
②溶き卵を2回に分けて入れて混ぜる。
③粉類を振るい入れて混ぜ合わせる。
④マフィンの型に入れ180℃に予熱したオーブンで20分焼き、粗熱を取る。
⑤きな粉（分量外）をかける。

かぼちゃと黒みつのスイーツサラダ

・かぼちゃサラダ…1人前
・乳酸発酵黒糖みつ…大さじ1杯（15ml）
①かぼちゃサラダに本品をかける。

商品名		JANコード	糖度	荷姿	保存方法
ハーダース® モナウェル®	乳酸発酵フルーツミックス	4978534201315	20°	L-アルミカートン 500ml×12本	直射日光を避けて常温保存
	乳酸発酵黒糖みつ	4978534201308	65°		

本商品紹介ページ　当社ホームページ

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