

新ブランド「モナウェル®」 「乳酸発酵フルーツミックス」「乳酸発酵黒糖みつ」 2品 新発売!!

丸源飲料工業株式会社（本社：東京都墨田区 代表取締役社長 阿部 貴明）は、新ブランド「モナウェル」を開発し、第一弾商品として「乳酸発酵フルーツミックス」「乳酸発酵黒糖みつ」を発売致します。

1. 新ブランド「モナウェル®」について

「健やかなココロとカラダを応援」をコンセプトに、ハーダースの「もっとたのしく、もっとおいしく」に加えて、「モナウェル」はココロとカラダへの気遣いをプラスしたブランド展開をしていきます。ココロとカラダを気遣う現代人に向け、素材のおいしさやチカラを引き出した、飲料・デザート食材をご提案致します。



「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。

2. 乳酸発酵シロップのご案内

「モナウェル」の第一弾商品として、カラダをまもる素材として注目の「乳酸発酵素材」に着目した「モナウェル 乳酸発酵フルーツミックス」「モナウェル 乳酸発酵黒糖みつ」を新発売します。

大さじ1杯（15ml）に、ヨーグルト1日分の摂取量（200ml）と同等の乳酸菌（殺菌）20億個を配合。ドリンクやデザート、食材などに、大さじ1杯入れるだけで、いつものメニューがおいしさ+カラダまもるメニューへアレンジできます。

発売時期：2023年4月 販売地域：全国

健やかなココロとカラダを応援!!

大さじ1杯
（15ml）で
乳酸菌（殺菌）
20億個!!



3. 商品概要

モナウェル 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



商品名	ハーダース モナウェル 乳酸発酵フルーツミックス
JANコード	4978534201315
糖度	20°
荷姿	L- アルミカートン500ml×12本/ケース
保存方法	直射日光を避けて常温保存
賞味期限	製造日より180日

モナウェル 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



商品名	ハーダース モナウェル 乳酸発酵黒糖みつ
JANコード	4978534201308
糖度	65°
荷姿	L- アルミカートン500ml×12本/ケース
保存方法	直射日光を避けて常温保存
賞味期限	製造日より360日