



ハーダース® クランベリー商品のご案内

クランベリーは鮮やかな赤色とさわやかな酸味が特徴で、本場アメリカをはじめ、世界中で親しまれているフルーツです。ドリンクからメインディッシュまで食のあらゆる場面でご利用いただけます。

● クランベリーとは ●

1620年メイフラワー号で渡ってきたピルグリム達が、北米のネイティブアメリカンから伝授されて以来、本場アメリカをはじめ、世界中で親しまれているフルーツです。アメリカやカナダの感謝祭では七面鳥の丸焼きにクランベリーソースを添える料理が伝統になっています。花のつぼみが湿地に飛来する鶴 (CRANE) に似ている事から名付けられたとされています。

● 収穫方法 ●

クランベリーはアメリカ北部、カナダに近い地方の湿地に自生するつる性の植物です。収穫は、クランベリー畑に水を張り、実を採取するウェットハーベスティングが主で、収穫日には水面を真っ赤に染めるクランベリーが眩しいほどです。



● クランベリーの魅力 ●

1. 鮮やかな赤色が料理に彩りを添えます。
2. さわやかな酸味がアクセントになります。
3. ドリンクからメインディッシュまで、食のあらゆる場面でご利用いただけます。

【商品紹介】

商品名	20%クランベリードリンク
JANコード	4978534042017
保存方法	直射日光を避けて常温保存
荷姿	1000ml×12本/ケース
果汁量	20%



クランベリー果汁由来の透明で鮮やかな赤色が特徴。ほどよい酸味、渋みと甘味が日本人好みのバランス。

商品名	5X20%クランベリードリンク
JANコード	4978534010207
保存方法	直射日光を避けて常温保存
荷姿	500ml×12本/ケース
果汁量	5倍希釈時20%



5倍濃縮タイプのドリンクベース。アルコールメニューのドリンクベースや製菓材料としてお使いいただけます。

商品名	フルーツデザート クランベリー
JANコード	4978534700375
保存方法	直射日光を避けて常温保存
荷姿	500g×12袋/ケース
果汁量	37%
糖度	28.5°



ピューレ状のソースに-halfカットのクランベリーがたっぷり入った、甘さ控えめのフルーツソース。

商品名	マイクロピューレ クランベリー
JANコード	4978534000048
保存方法	冷凍保存 (-18℃以下)
荷姿	500g×12袋/ケース



超微細化処理により、クランベリー果実をまるごとピューレ状に仕上げました。ドリンクや製菓材料、ドレッシングの材料などにおすすめです。

商品名	IQFフルーツ クランベリー
JANコード	4978534920445
保存方法	冷凍保存 (-18℃以下)
荷姿	300g×30袋/ケース
原産国	アメリカ



急速冷凍することで、フレッシュな色と美味しさを閉じ込めた冷凍フルーツ。濃い赤色とさわやかな酸味が特徴で、幅広くお使いいただけます。



商品紹介ページはこちら

【メニュー例】

MENU 1



SOFT DRINK
克蘭ベリーソーダ

【材料】(1人分)
5X20% 克蘭ベリードリンク…40ml
炭酸水…160ml
IQF フルーツ 克蘭ベリー…20g

【作り方】
①5X20% 克蘭ベリードリンクと炭酸水をグラスに注ぐ。
②IQF フルーツ 克蘭ベリーをトッピングする。

MENU 2



ALCOHOLIC BEVERAGE
ホット克蘭ベリー梅酒

【材料】(1人分)
20% 克蘭ベリードリンク…110ml
梅酒…40ml

【作り方】
①全ての材料を混ぜ合わせ、温めて、カップに注ぐ。

MENU 3



HOT DRINK
キャラメル克蘭ベリーサイダー

【材料】(1人分)
20% 克蘭ベリードリンク…150ml
ホイップクリーム…20ml
キャラメルソース…10g
シナモンパウダー…適量

【作り方】
①温めた20%克蘭ベリードリンクをグラスに注ぐ。
②ホイップクリーム、キャラメルソース、シナモンパウダーをトッピングする。

MENU 4



SMOOTHIE
克蘭ベリースムージー

【材料】(1人分)
IQF フルーツ 克蘭ベリー…80g
プレーンヨーグルト…60g
牛乳…60ml
ガムシロップ…適量
トッピング用 IQF フルーツ 克蘭ベリー…適量

【作り方】
①全ての材料をミキシングし、グラスに注ぐ。
②IQF フルーツ克蘭ベリーをトッピングする。

MENU 5



TOPPING
チーズケーキの克蘭ベリートッピング

【材料】(1人分)
フルーツデザート 克蘭ベリー…40g
チーズケーキ…1人分

【作り方】
①チーズケーキにフルーツデザート 克蘭ベリーをトッピングする。

MENU 6



JELLY
克蘭ベリーゼリー

【材料】(4人分)
20% 克蘭ベリードリンク…700ml
IQF フルーツミックスベリー…80g
砂糖…10g
粉ゼラチン…15g
お湯…50ml

【作り方】
①粉ゼラチンをお湯で溶く。
②20%克蘭ベリードリンク 200ml と砂糖を加熱し、沸騰したら火をとめる。
③①、残りの20%克蘭ベリードリンク、IQF フルーツ ミックスベリーをさらに加え、よく混ぜ合わせる。
④型に入れて冷やし固める。

MENU 7



SHERBET
克蘭ベリーシャーベット

【材料】(4人分)
マイクロビュレ 克蘭ベリー…200g
水…250ml
砂糖…150g
粉ゼラチン…2.5g

【作り方】
①水、砂糖を加熱し、砂糖を溶かし、粉ゼラチンを加え、混ぜ合わせ、粗熱をとる。
②マイクロビュレ 克蘭ベリーを加え、混ぜ合わせる。
③保存容器で冷凍する。固まったら、フードプロセッサ等でなめらかになるまで攪拌する。
④再び保存容器で冷凍する。

MENU 8



DRESSING
克蘭ベリードレッシングのサラダ

【材料】(2~3人分)
マイクロビュレ 克蘭ベリー…30ml
お酢…15ml
オリーブオイル…30ml
お好みのサラダ…2~3人分

【作り方】
①マイクロビュレ 克蘭ベリー、お酢、オリーブオイルを混ぜ、ドレッシングをつくる。
②お好みのサラダにかける。

MENU 9



SAUCE
チキングリルの克蘭ベリーソース添え

【材料】(2人分)
5X20% 克蘭ベリードリンク…60ml
水…40ml
赤ワイン…100ml
洋風スープの素…5g
バター…15g
小麦粉…10g
胡椒…少々
チキングリル…2人分

【作り方】
①5X20%克蘭ベリードリンクベース、水、赤ワインを混ぜ、加熱し、沸騰させ、洋風スープの素を加え混ぜ合わせる。
②バター、小麦粉を練り合わせ、①に加え、胡椒をふる。
③チキングリルにかける。