

HERDERS VINTAGE®

FLORIDA®
U.S.A.

完熟果実の美味しさを凍結したジュース



FLORIDA FROZEN JUICE

フロリダフロズンジュース

オレンジ / グレープフルーツ / レモン

**本商品は
冷凍品です**

解凍してお召し上がり下さい

完熟果実の美味しさを凍結したこだわりのストレートジュース
一度飲んだら忘れられないおいしさです

おいしい理由

メリット

生果実と比較して

1. 適熟収穫

フロリダにて果実が樹になっている状態から品質管理を徹底し、適熟期の短期間に、1年分の供給量を収穫します。

2. 48時間以内搾汁

収穫された果実は48時間以内に搾汁されます。

3. 高温短時間殺菌

厳正にコントロールした温度と時間で殺菌し、充填後、速やかに冷凍します。

1. 品質の安定

年1回の適熟期に搾汁するので、品質が安定しています。

2. 価格の安定

果実・為替の相場変動に影響を受けにくいです。

3. 物量の安定

一年中定期発注いただけますので、在庫スペース減少にご協力できます。

4. 作業効率の改善

洗浄・カット・搾る作業が不要で、生ごみもありません。

5. コストダウン

使用方法

解凍してお召し上がり下さい。



オレンジジュース

グレープフルーツ
ジュース

レモンジュース



オレンジとグレープフルーツの
フレッシュなモクテル

シトラスサンシャイン

- ・オレンジジュース ……160ml
- ・グレープフルーツジュース ……80ml
- ・氷 ……適量

グラスに氷を入れ、その他の材料を
入れて軽く混ぜ合わせる。



オレンジとマンゴーのトロピカルなモクテル

オレンジ&マンゴー

- ・オレンジジュース ……100ml
- ・アルフォンソ・マンゴー ……100ml
果汁30%

全ての材料を混ぜ合わせ、
グラスに注ぐ。



鮮やかなオレンジ色が目を引くモクテル

マンディス・キュア

- ・グレープフルーツジュース…120ml
- ・20%クランベリードリンク…120ml
- ・レモンジュース ……適量
- ・氷 ……適量
- ・エディブルフラワー ……お好みで

- ①グラスに氷を入れ、その他の材料を
入れて軽く混ぜ合わせる。
- ②お好みでエディブルフラワーを
浮かべる。



グレープフルーツとパインの酸味が
楽しめるモクテル

スウィンガー

- ・グレープフルーツジュース ……200ml
- ・ゴールデンパインアップル ……20ml
100%ジュース
- ・ガムシロップ ……25g
- ・IQFカットフルーツ
レッドグレープフルーツ ……30g
- ・セグメントチャック
- ・氷 ……適量

グラスに氷を入れ、その他の材料を
入れて軽く混ぜ合わせる。



スッキリさわやか

レモンスカッシュ

- ・レモンジュース ……30ml
- ・ガムシロップ ……30g
- ・氷 ……適量
- ・炭酸水 ……150ml
- ・IQFカットフルーツ ……お好みで
レモンウェッジカット

- ①グラスに氷を入れ、その他の材料を
入れて軽く混ぜ合わせる。
- ②お好みでIQFカットフルーツ
レモンウェッジカットを浮かべる。



ほっと一息つきたい時に

ホットハニーレモン

- ・レモンジュース ……20ml
- ・はちみつ ……25g
- ・お湯 ……100ml
- ・IQFカットフルーツ ……お好みで
レモンスライス

- ①カップ全ての材料を入れて
混ぜ合わせる。
- ②お好みでIQFカットフルーツ
レモンスライスを浮かべる。

■ 商品規格

商品名	荷姿
フロリダフローズンジュース	
オレンジ	1800ml×6本/ケース
グレープフルーツ	1800ml×6本/ケース
レモン	1000ml×12本/ケース
保存方法：冷凍保存（-18℃以下）	
解凍方法：冷蔵庫解凍（6℃）48時間※推奨 / 流水解凍（12℃）6時間 ※解凍後は冷蔵庫に保存し、なるべく早めにご使用下さい。	

【使用上の注意】

- ・自然の証1：搾りたてのジュースと同様にペクチン分解酵素が完全に失活していないため、解凍後、天然のペクチンが分解されて沈殿します。
よく振ってからご使用下さい。
- ・自然の証2：人工的な加工を極力少なくしているため、天然果実に由来する夾雑物（未熟種、種の皮、長い繊維等）が含まれる場合がありますが、
自然そのままの証ですので予めご了承下さい。
- ・解凍後は冷蔵庫に保存し、なるべく早めにご使用下さい。
- ・解凍後、室温に放置させたり、再凍結させてのご使用、電子レンジでの解凍は、商品の劣化、腐敗の原因となります。

 **丸源飲料工業株式会社**

東日本営業部 〒131-8527
西日本営業部 〒532-0011
開発営業部 〒131-8527

東京都墨田区立花 4-7-8
大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル5F
東京都墨田区立花 4-7-8

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121（代表）

TEL 03-3617-0122
TEL 06-6301-1266
TEL 03-3617-0124

 **丸源エフピージェー株式会社**

〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F

TEL 03-3617-1731

ご用命は当店まで。



商品紹介ページを
ご覧いただけます



当社取扱商品
ご案内

HERDERS®

青森県産果汁使用

Aomori Apple



青森りんご 100%ジュース

青森県産りんご果汁を使用し、りんごの本来の甘みと、口の中にふわっと広がる豊かな香りを楽しめます。飲みごたえのある混濁タイプです。

コスタリカ産果汁使用

Golden Pineapple



ゴールデンパイナップル 100%ジュース

中米に位置するコスタリカ産。果肉だけを贅沢に搾った果汁を使用した、すっきりとした風味をお楽しみいただけます。

Premium Juice & Drink

ー ハーダース プレミアムジュース・ドリンク ー

産地、品種にこだわったジュースや、
フルーツの力を活かしたドリンク



インド産ピューレ使用

ALPHONSO MANGO



【味のバランス】

酸味 甘み

【甘さ】

すっきり まったり

【果肉の色】

黄色 オレンジ色

アルフォンソ・マンゴー果汁 30%

『マンゴーの王様』と呼ばれるインド産のアルフォンソ種マンゴーを使用しました。甘み、酸味、香りの絶妙なバランスが濃厚な味わいをもたらします。

フィリピン産ピューレ使用

CARABAO MANGO



【味のバランス】

酸味 甘み

【甘さ】

すっきり まったり

【果肉の色】

黄色 オレンジ色

カラバオ・マンゴー果汁 30%

ペリカンのくちばしに似た形状のフィリピン産のカラバオ種マンゴーを使用しました。豊潤な甘みとすっきりとした酸味のある味わいが特徴です。



国産白桃ピューレ使用

Peach



30%白桃ドリンク（国産白桃使用）

みずみずしい桃の香りと、完熟した甘みを楽しめます。
のど越し良く仕上げました。



北米産果汁使用

Blueberry



20%ブルーベリードリンク

ブルーベリーの酸味・渋みをバランスよく表現しました。



北米産果汁使用

Cranberry



20%クランベリードリンク

クランベリー特有のやや渋みのある風味が味わえます。

5倍希釈の濃縮タイプもあります。
・5×20% クランベリードリンクベース



イラン産果汁使用

Pomegranate



100%ザクロジュース

ザクロ独特の酸味のきいた爽やかな風味が味わえます。



Orange



100%オレンジジュース

糖度高めでオレンジパルプ入り。手搾り感のあるテクスチャーが特徴です。



Grapefruit



100%グレープフルーツジュース

さわやかなのど越しで、飲みやすく仕上げました。



マスカット種果汁使用

Whitegrape



70%ホワイトグレープドリンク

白ワインを飲んでいるかのようなすっきり感が特徴です。

商品名	JANコード
青森りんご100%ジュース	4978534400251
ゴールデンバインアップル100%ジュース	4978534400046
アルフォンソ・マンゴー 果汁30%	4978534400114
カラバオ・マンゴー 果汁30%	4978534400121
30%白桃ドリンク（国産白桃使用）	4978534400329
20%ブルーベリードリンク	4978534042000
20%クランベリードリンク	4978534042017
100%ザクロジュース	4978534042109
100%オレンジジュース	4978534400435
100%グレープフルーツジュース	4978534400398
70%ホワイトグレープドリンク	4978534400077

荷姿：L-アルミカートン1000ml×12本入/ケース 保存方法：直射日光を避けて常温保存

商品名	JANコード
5×20%クランベリードリンクベース	4978534010207

荷姿：L-アルミカートン500ml×12本入/ケース 保存方法：直射日光を避けて常温保存

アイデア次第でさまざまなレシピができます！



ホットアップルシナモン



ゴールデンパインの
サングリア



マンゴーラッシー



本商品紹介ページ



アレンジレシピ一覧



当社取扱商品ご案内



丸源飲料工業株式会社

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル5F
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121（代表）

TEL 03-3617-0122
TEL 06-6301-1266
TEL 03-3617-0124
TEL 028-663-1211

ご用命は当店まで。

新しいタイプの
グリーンスムージー

ハーダース バイोजェニックス グリーンスムージー

HERDERS BIOGENICS® Green Smoothie

国産のほうれん草・にんじん・かぼちゃを植物性乳酸菌で発酵させた
【発酵野菜ピューレ】と3種類の果汁を使用

国産のほうれん草、にんじん、かぼちゃをそれぞれ植物性乳酸菌で発酵させたピューレを使用しています。

ほうれん草 にんじん かぼちゃ + 植物性乳酸菌

発酵・殺菌

発 酵 野 菜 ピ ュ ー レ

3種のフルーツで更に美味しく仕上げました。

・りんご
・レモン
・キウイフルーツ

果汁使用

新感覚グリーンスムージー

発酵により野菜の苦み、青臭さを減らし、旨みを引き出しました。野菜が苦手な方でも飲みやすいグリーンスムージーです。

豊富な植物性乳酸菌

100ml あたり 10 億個以上の植物性乳酸菌(殺菌)が含まれます。乳アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。

バイोजェニックスの力

腸内フローラを介さず身体に直接働きかける“バイोजェニックス”(乳酸菌生産物質)を手軽に摂取できます。

【商品概要】

商 品 名 ハーダース バイोजェニックス®
グリーンスムージー
荷 姿 L-アルミカートン 1,000ml × 12 本
保存方法 直射日光を避けて常温保存
JANコード 4978534400282



【バイोजェニックス関連図書】

1. 伊藤喜久治〜ほか編著、『プロバイオティクスとバイोजェニックス ～科学的根拠と今後の開発展望～』, 株式会社エヌ・ティー・エス
2. 光岡知足, 『乳酸菌発酵エキスの効果を考える』, 株式会社シンカ
3. 光岡知足, 『人の健康は腸内細菌で決まるー善玉菌と悪玉菌を科学するー (知りたい!サイエンス)』, 株式会社技術評論社
4. 中山雅晴, 『自然の力・バイोजェニックス ～大豆超乳酸菌発酵液のパワーの秘密～』, 光岡知足監修, 株式会社シンカ
5. 関口守衛, 『科学的エビデンスが乳酸菌生産物質の謎を解く』, 創英社

Point 1 ミキシングするだけの簡単オペレーション

ベースと氷を1対1でミキシングするだけで、フローズンスムージーが出来上がります。



- ①ベースをブレンダーに入れる
- ②ベースと同じ分量の氷を入れる
- ③ミキシングする

Point 2 なめらかで満足感のあるテクスチャー

柑橘のパルプなどを微細化処理した「シトラスファイバー」を使用し、なめらかでボディ感のあるテクスチャーをお楽しみ頂けます。

Point 3 クリエーターを使用してオリジナルスムージーも

お好みの生果実やシロップを使って、オリジナルスムージーを作ること可能です。果実の一部をフレッシュジュースやヨーグルトにしてお楽しみください。

クリエイターと生果実を使用したレシピ例
＜オレンジスムージー＞

- ・モナクリスタル フローズンスムージークリエイター … 70 ml
- ・外皮を剥いたオレンジ果肉 … 70 g
- ・氷 … 70 g

※冷凍果実を使用する場合は、氷の一部を水等に置き換えて液体の量を増やしてください。



① : ① : ①

商品名	希釈時果汁率	JANCODE	希釈倍率
ゴールドenパイナップル	30%	4978534550598	2 倍希釈
トロピカルミックス	40%	4978534550079	
日向夏	10%未満	4978534550710	
ゆず	2%+果皮4.5%	4978534550567	
瀬戸内レモン	2%+果皮1%	4978534550758	
マンゴー	30%	4978534550147	
赤メロン (カンタロープ)	10%	4978534550697	
ミックスフルーツ	30%	4978534550512	
バナナ	20%	4978534550802	
青森りんご	50%	4978534550604	
ピーチ	30%	4978534550444	
ラ・フランス	10%	4978534550703	
ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ	10%	4978534550475	
グアバ	10%	4978534550659	
ベリーミックス	30%	4978534550635	
キウイミックス	30%	4978534550130	
マスカット	20%	4978534550680	
レッドグレープ (コンコード)	30%	4978534550741	
アサイーミックス	30%+アサイー10%	4978534550550	
赤の元気野菜	100% (果汁+野菜汁)	4978534550116	
緑の元気野菜	100% (果汁+野菜汁)	4978534550123	
クリエイター	—	4978534550093	3 倍希釈
クリエイターNF		4978534550109	
クリエイターラクティ		4978534550451	



＜荷 姿＞
L-アルミカートン
1,000ml×12本/ケース

＜保存方法＞
直射日光を避けて
常温保存



本商品紹介ページ



当社取扱い商品
ご案内

Frozen Smoothie

フローズンスムージー





2つの材料で フロースムージー

ベースと氷を1対1でミキシングするだけで
なめらかでボディ感のある
フロースムージーが出来上がります。
豊富なラインナップを取り揃えており
ヨーグルトやフルーツソース
モナジュエル®と合わせてアレンジスムージーも！

<使用スムージーベース>

マンゴー：スムージーベース マンゴー

ピーチ&ヨーグルト：スムージーベース ピーチ

ゴールデンパイン：スムージーベース ゴールデンパインアップル

マスカット：スムージーベース マスカット

ベースと氷を1：1でブレンダーにかけて

紅茶とも相性ぴったり 飲みごたえのある フルーツティーに

アイ스티ーと合わせるとフルーツティーに！
果汁入りで粘性もあるベースなので
ボディ感のある華やかな仕上がりになります。
好みのIQFフルーツを浮かべてみてください。

<使用スムージーベース>

日向夏&オレンジ：スムージーベース 日向夏

マスカット&ぶどう：スムージーベース マスカット

ベリーミックス：スムージーベース ベリーミックス



ベリーミックス
マスカット&ぶどう

日向夏&オレンジ

ベースと紅茶を1：3で合わせて（目安）

牛乳と合わせるだけで フルーツミルクに

このベースはスムージー以外でも大活躍。
牛乳と合わせるとフルーツミルクになります。
「ミックスフルーツ」を使えば
ミックスジュースの完成！

<使用スムージーベース>

ミックスジュース：スムージーベース ミックスフルーツ



ミックスジュース

ベースと牛乳を1：1で合わせて



ピンクグレープフルーツ&
ブラッドオレンジ

キウイ

ピーチ

ベースと炭酸水を1：3で合わせて（目安）

炭酸水を注いで フルーツソーダに

ベースと氷を入れて炭酸水をそっと注ぐと
綺麗なセパレートになります。
あっという間に涼しげなソーダの完成です。
果物やシロップを加えると
お洒落なオリジナルソーダに！

<使用スムージーベース>

ピーチ：スムージーベース ピーチ

ピンクグレープフルーツ&ブラッドオレンジ：
スムージーベース ピンクグレープフルーツ&ブラッドオレンジ

キウイ：スムージーベース キウイミックス



ベリーミックス
ヨーグルト

キウイレモネード

グアバレモネード

ベースとドリンク食材を1：3で合わせて（目安）

お手持ちの食材で 簡単アレンジメニュー

牛乳だけでなく、ヨーグルトドリンクや
豆乳とも相性ぴったり！
レモネードやコーラなど様々なドリンクの
アレンジも簡単に出来ます。
浅煎りのアイスコーヒーと合わせて
フルーツコーヒーにも。

<使用スムージーベース>

ベリーミックスヨーグルト：スムージーベース ベリーミックス

グアバレモネード：スムージーベース グアバ

キウイレモネード：スムージーベース キウイミックス

そのまま トッピングソースとして

ドリンクメニューだけでなく
トッピング用のフルーツソースとしても
ご使用頂けます。
果汁をふんだんに使用していて
風味も色もナチュラル！

<使用スムージーベース>

マンゴーパンケーキ：スムージーベース マンゴー



マンゴーパンケーキ

ベースをそのまま使って

モナクリスタル® フロースンデザートベース



氷がつくる
たのしいデザート



氷のおいさを長持ちさせる秘密

フロズンデザートドリンク専用のこだわりの商品設計でおいさを長持ちさせています。
業務用ブレンダーの使用により、心地よい舌触りを表現します。

アイデア次第のメニュー開発

プラスする素材を工夫する事で、お客様のニーズに合ったオリジナルメニューの開発が無限に広がります。
アルコールの有無を問わず、デザート、ヘルシー、カクテルなどをキーワードに幅広く対応します。

簡単オペレーション

※氷+αは氷 2.5 に対して水、アルコール、ミルク、
ヨーグルト、アイスクリーム、果汁他が 0.5 の割合が基本です。

ベース
1 : 氷+α
3



1. ブレンダーに本品を入れる



2. 牛乳やアルコール等を入れる



3. 氷を入れる



4. ブレンディング



5. グラスに注いで出来上がり

レシピ



ストロベリーマルガリータ

フロズンデザートベース
ストロベリー 50ml
テキーラ 12ml
ホワイトキュラソー 12ml
氷 125g
IQFカットフルーツストロベリーダイス 10g



パイン&マンゴーかき氷

フロズンデザートベース
パイン 40ml
フルーツデザートマンゴー 40g
氷 60g



フロズンカプチーノ

フロズンデザートベース
珈琲(エスプレッソタイプ) 50ml
牛乳 25ml
氷 125g
※生クリーム、チョコレート 適量



メロンクリームソーダ

フロズンデザートベース
メロン 50ml
炭酸水 150ml
バニラアイス 適量
さくらんぼ 1個

4つのバリエーション

ストロベリー	鮮やかな赤色が特徴でデザートを華やかに彩ります。いちご果汁を使用。果汁含有率 希釈時 6.0%
メロン	明るい緑色で見た目にも爽やかです。果汁含有率 希釈時 8.0%(メロン、もも混合)
パイン	パイン果汁を使用。ジューシーな味わい。果汁含有率 希釈時 15.0%
珈琲(エスプレッソタイプ)	コーヒーの程よい苦みと上品な味わいのエスプレッソタイプ。コーヒー分生豆換算希釈時 5.0%

商品名	フロズンデザートベース				荷姿	保存方法
	ストロベリー	メロン	パイン	珈琲 (エスプレッソタイプ)		
JANコード	4978534550017	4978534550024	4978534550031	4978534550055	L-アルミカートン 1,000ml × 12本 / ケース	直射日光を避けて 常温保存
左: 水と氷 容量4倍希釈 右: ベース時						



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内



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

ご用命は当店まで。



Cafe Mocha

カフェモカ

大人な味の見た目もかわいいカフェモカチョコレートドリンクです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …25g
 - ・エスプレッソ …30ml
 - ・牛乳 …130ml
 - ・チョコレートホイップ …適量
 - ④・カカオニブ …適量

- ① 本品とエスプレッソ、牛乳を混ぜ合わせる。
② ④をトッピングする。



German Hot Chocolate

ジャーマンホットチョコレート

ふわふわなホイップクリームと濃厚なチョコレートがおいしいドリンクです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …30g
 - ・お湯 …120ml
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ④・ココアパウダー …適量

- ① 本品にお湯を加えてよく混ぜ合わせる。
② ④をトッピングする。



Ice Chocolate Banana

アイスチョコバナナ

バナナ風味のチョコレートドリンクにアイスが乗っているフロートです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …30g
 - ・お湯 …70ml
 - ・氷 …適量
 - ④・バニラアイス …35ml
 - ・カフェ用フレーバーソース …適量
 - バナナ

- ① 本品をお湯に溶かし、氷を加える。
② ④をトッピングする。



Chocolate Smoothie

チョコレートスムージー

たっぷりのふわふわなホイップクリームと濃厚なチョコレートがおいしいチョコスムージーです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …60g
 - ・モナクリスタルフローズンスムージー…20ml
 - ・クリエーター NF
 - ・牛乳 …80ml
 - ・水 …160g
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ④・ココアパウダー …適量

- ① 本品とフロースンスムージースムージークリエーター NF、牛乳、氷をブレンダーでミキシングする。
② ①をグラスに注ぎ、④をトッピングする。



Halloween Chocolate

ハロウィンショコララテ

紫いものソースをかけた怪しげな色合いのショコララテです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …35g
 - ・牛乳 …140ml
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ・カフェ用フレーバーソース …適量
 - ④・種子島紫いも …適量
 - ・コウモリ型チョコレート …適量
 - ・ピスタチオクラッシュ …適量

- ① 本品と牛乳をグラスに入れ混ぜ合わせる。
② ④をトッピングする。



Pumpkin Chocolate

パンプキンショコラ

ハロウィンシーズンにぴったりなかぼちゃフレーバーのソースをかけたショコララテです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …35g
 - ・牛乳 …140ml
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ④・カフェ用フレーバーソース …適量
 - 北海道かぼちゃ

- ① 本品と牛乳をグラスに入れ混ぜ合わせる。
② ④をトッピングする。



Spicy hot chocolate

スパイシーホットチョコレート

ジンジャーのフレーバーソース入りのシナモンが香るホットチョコレートです。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …30g
 - ・お湯 …140ml
 - ・カフェ用フレーバーソース …5g
 - ジンジャー
 - ・ホイップクリーム …適量
 - ④・シナモンパウダー …適量
 - ・ピンクペッパー …適量

- ① 本品とお湯、カフェ用フレーバーソースジンジャーを混ぜ合わせる。
② ④をトッピングする。



Pistachio hot chocolate

ピスタチオホットチョコレート

ホットチョコレートにピスタチオのフレーバーソースをかけてミニマシュマロをトッピングしました。

- 【材料】
- ・チョコレートドリンクベース …30g
 - ・お湯 …140ml
 - ・カフェ用フレーバーソース …適量
 - ④・ピスタチオ …適量
 - ミニマシュマロ …適量

- ① 本品とお湯をグラスに入れ混ぜ合わせる。
② ④をトッピングする。

HERDERS® CHOCOLATE DRINK

ハーダース® チョコレートドリンク



丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121(代表)

ご用命は当店まで。

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

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

口あたりまろやかな 本格チョコレートドリンク



1974年に飲食店向け業務用チョコレートドリンクとしてアメリカから日本初上陸。
1979年より日本国内にて製造を開始。
以来独自の製法技術を守り続け、変わらない品質・味わいを提供し続けています。
他社にはない、リキッドタイプのチョコレートドリンクは、ダマにならず溶けやすく、手軽に本格的なチョコレートドリンクを楽しめます。
当社のロングセラー商品として、変わらぬ美味しさを提供し続けています。

HERDERS CHOCOLATE DRINK

ハーダース チョコレートドリンク (5倍希釈)



20本入り
JANコード：4978534800204
容器：スティックパック
荷姿：30g×20本入り×10箱/ケース



左図：パッケージ
右図：内容物



スタンディングパウチ 1000ml
JANコード：4978534800327
容器：スタンディングパウチ
荷姿：1L×6袋/ケース



左図：パッケージ
右図：内容物

HERDERS CHOCOLATE DRINK DX

ハーダース チョコレートドリンクベース DX (5倍希釈)

ココアパウダーを贅沢に使用し、クリーム入りのリッチな味わい。
やや大人向けのフレーバー。
※保存方法：直射日光を避けて常温保存



左図：パッケージ
右図：内容物

・ ギフトに最適なパッケージもご用意しております。 ・



ギフトセット (30本入り)
JANコード：4978534800198
容器：スティックパック
荷姿：30g×30本入り×10箱/ケース



【本商品紹介ページ】

〈基本のレシピ〉ホットチョコレート



本品1本(30g)をカップに入れる。



お湯120mlを加える。



スプーンでよく混ぜ合わせる。
※ミルクフォーマーでふんわり仕上げるのもおすすめです。



できあがり♪

〈基本のレシピ〉アイスチョコレート



本品1本(30g)をグラスに入れる。



お湯60mlを加えてよく混ぜ合わせる。



氷60gを加える。



できあがり♪

SCENE - シーン -

CAFE - カフェ -



アレンジのできる
カフェメニューとして…

RESTAURANT - レストラン -



デザート用のソースとして…

BAR - バー -



リキュールと合わせて
カクテルに…

HOME OFFICE - おうちや・ オフィス



くつろぎタイムや
気分転換に…

OUTDOOR SPORTS - アウトドアスポーツ -



アウトドアスポーツで
一息つきたい時に…

GIFT - 贈り物に -



贈り物としても…

さまざまなシーンでチョコレートドリンクをもっと楽しく、もっとおいしく

濃縮 コーヒー 濃縮 紅茶 (ミルクティー用)

〈無糖・4倍希釈タイプ〉

4倍に希釈して使用するタイプの無糖コーヒーと紅茶です。
アレンジの幅が広く、お好みの濃さに調整して多様なメニューに
お使いいただけます。



Coffee & Tea

希釈タイプのコーヒー&紅茶（4倍希釈）

＜ 基本の使い方 ＞

濃縮コーヒー

本品1に対し、水（または牛乳）3を加え、よく混ぜてお召し上がり下さい。

濃縮紅茶（ミルクティー用）

本品1に対し、牛乳3を加え、よく混ぜてお召し上がり下さい。

濃さや甘さの調節は自由自在。アイディア次第で多様なメニュー開発が可能です。
（カフェオレ、カフェモカ、フロズン、スイーツなど）



Recipe

アイスカフェオレ（1杯分）

濃縮コーヒー … 80ml
牛乳 … 240ml
氷 … 適量

1. 濃縮コーヒーと牛乳を混ぜ合わせる。

アイスロイヤルミルクティー（1杯分）

濃縮紅茶 … 80ml
牛乳 … 240ml
氷 … 適量

1. 濃縮紅茶と牛乳を混ぜ合わせる。

フロズンドリンク（1杯分）

濃縮コーヒー or 濃縮紅茶 … 30ml
カフェ用フレーバーソースホワイトチョコレート … 40ml
牛乳 … 90ml
氷 … 160g
ホイップクリーム … 適量
シナモンパウダー … お好みで

1. ★の材料をブレンダーにかける。
2. グラスに注ぎホイップクリームをトッピングする。
3. お好みでシナモンパウダーをふる。

コーヒーフレンチトースト（1人前）

濃縮コーヒー … 30ml
牛乳 … 20ml
砂糖 … 5g
卵 … 1個
フランスパン … 2切れ
バター … 10g
ハーダースキャラメルソース … 適量
バニラアイス … 適量
粉糖・ホイップクリーム … 適量

1. ★の材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。
2. カットしたフランスパンを1に15分浸す。
3. フライパンにバターを入れ弱火で熱し、溶かす。
4. 2を入れて蓋をして片面4分ずつ焼く。
5. 両面に焼き色がついたら火からおろし皿に盛り付ける。
6. キャラメルソース、バニラアイス、粉糖、ホイップクリームをトッピングする。

アフォガード

濃縮コーヒー or 濃縮紅茶（本品） … 30ml
バニラアイス … 200ml

1. バニラアイスを器に盛る。
2. 本品を電子レンジで20秒温める。
3. 本品が温かいうちにバニラアイスにかける。

アイスカフェモカ（1杯分）

チョコレートドリンクベース … 60g
お湯 … 120ml
濃縮コーヒー … 60ml
氷 … 120g
ホイップクリーム … お好みで
ココアパウダー … お好みで

1. チョコレートドリンクベースをお湯で溶かす。
2. 濃縮コーヒーを加え、氷の入ったグラスに注ぐ。
3. お好みでホイップクリームとココアパウダーをトッピングする。

紅茶のパナコッタ（プリン瓶5個分）

牛乳 … 200ml
砂糖 … 40g
粉ゼラチン … 5g
濃縮紅茶 … 100ml
生クリーム … 100ml
ホイップクリーム … お好みで

1. ★の材料を鍋に入れ、加熱して混ぜながら溶かす。
2. 火を止め、1に濃縮紅茶と生クリームを加えて混ぜ合わせる。
3. 2をグラスなどの容器に移し冷蔵庫で冷やし固める。
4. お好みでホイップクリームなどをトッピングする。



栄養成分（100mlあたり）※当社調べ

＜ 濃縮コーヒー ＞

エネルギー：11kcal 炭水化物：1.3g
たんぱく質：1.1g 食塩相当量：0.2g
脂質：0.1g 糖類：0g

＜ 濃縮紅茶（ミルクティー用） ＞

エネルギー：11kcal 炭水化物：2.7g
たんぱく質：0.1g 食塩相当量：0.02g
脂質：0g 糖類：0g



本商品紹介ページ

（左：カートン 右：内容物）



濃縮コーヒー

濃縮紅茶



当社取扱商品
ご案内

商品名	種類別名称	原材料名	JANCODE	保存方法	荷姿
濃縮コーヒー	コーヒー（希釈用）	コーヒー・カラメル色素・香料	4978534910057	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース
濃縮紅茶（ミルクティー用）	-	紅茶・カラメル色素・香料	4978534910071		

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

ご用命は当店まで。



トーキョーサイダー・北斎ラベル

世界的な画家として評価の高い「葛飾北斎」は、本所割下水（現在の墨田区亀沢付近）で生まれたと言われており、90年の生涯のほとんどを墨田区内で過ごし、多くの作品を残しています。この北斎の代表作とも言える「富嶽三十六景」の版画をトーキョーサイダーのラベルに配しました。

また、当社の創業100周年記念事業の一つとして、2016年11月22日に開館しました「すみだ北斎美術館」（東京都墨田区亀沢2丁目7番）のネーミングライツパートナー（同館講座室に「MARUGEN100」と命名）となりました。



葛飾北斎



すみだ北斎美術館

すみだモダン認証商品

すみだ地域ブランド推進協議会は基本コンセプト「あたらしくある。なつかしくある。」をもとに、「人・暮らし・想い」に適合した“すみだ”ならではの個性を持った魅力のある墨田区生まれの商品をブランド認証しています。トーキョーサイダーは、この地域ブランド“すみだモダン”として認められています。

あたらしくある。
なつかしくある。



すみだモダン

■丸源飲料工業株式会社のご紹介■

丸源飲料工業株式会社の前身、柳水舎は、1916年（大正5年）東京市本所区柳島本町（現・東京都墨田区業平・横川）に阿部源之丞により創業、当初はラムネの仲買販売を行っていました。1923年関東大震災で被災した後に、丸源飲料阿部商店として再建、1927年には東京府南葛飾郡小村井（東京都向島区吾娯町を経て、現東京都墨田区立花＝現本社所在地）に工場を新設、清涼飲料業界団体のリーダー企業として活動しました。戦後の1947年、丸源飲料工業株式会社に改組して活動を再開すると同時に「トーキョーサイダー」を発売。1951年には「トーキョーオレンジード」を販売するなど、清涼飲料の製造販売で成長を遂げました。1970年代以降は、主にホテル、レストラン、カフェなどのフードサービス業界向けの飲料、デザート食材の総合サプライヤーとして、商品開発、製造販売。海外パートナーとの関係強化につとめ、「食文化創造」「もっとたのしく、もっとおいしく。」をキーワードに、様々な時代を展開しています。2016年、創業100周年を迎えました。

飲と食に関わる全てのプロの方々のアイデアをカタチにあらわす食材メーカーです



本社ビル



www.marugen.com



もっとたのしく、もっとおいしく。

 **丸源飲料工業株式会社**

〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8 TEL 03-3617-0121（代表）
【本件のお問合せ先】 営業推進部 03-3617-0123 E-mail: kikaku@marugen.com

191213



東京下町のすみだ生まれ

懐かしの全糖サイダー

トーキョーサイダー®

トーキョーサイダー物語

「トーキョーサイダー」が、東京都向島区吾嬬町（現・東京都墨田区立花）で産声を上げたのは、1947 年（昭和 22 年）のこと。未だ混乱の続く戦後間もない頃に焦土と化した東京のシンボルとして生まれ、地元に愛され、その後 42 年という永きにわたって作り続けられた、まさに東京下町墨田区生まれのシンボル地サイダーです。

丸源飲料工業株式会社は、戦災により社屋、工場を焼失しましたが、終戦からわずか 2 年後にトーキョーサイダーを発売。そこには、自社だけでなく東京の復興へ向けた熱い思いを込めました。戦後復興の中核商品として、飲食店・野球場・公営競馬場・映画館などで販売していました。

トーキョーサイダーの販売は 1989 年に一度終了しましたが、墨田区の東京スカイツリー開業を機に、その前年の 2011 年に墨田区限定で復刻販売を開始しました。当時のレシピ、ラベルを忠実に再現し、340ml のサイダーびんに詰めました。全糖ならではの懐かしい味わいのなかに、さっぱりとした清涼感。レトロだけど未来を夢見るレトロフューチャーなテイストが特徴です。2019 年から全国販売を開始しました。



トーキョーサイダー
オリジナルバージョン
容量 340ml×24 本/1 ケース

トーキョーサイダー®

トーキョーブランド

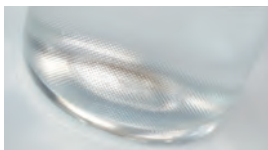
“Tokyo Brand” マークは、丸源飲料工業株式会社が「トーキョーサイダー」など、トーキョーという名称を冠するブランド商品に共通して使用したものです。

中央のデザインは、シャンパングラスに気泡（あわ）をモチーフにしています。「トーキョー®」「トーキョーサイダー®」は、丸源飲料工業株式会社の登録商標です。



サイダーびんへのこだわり

販売開始した当時のサイダーびんの形にこだわりました。340ml と少し大きめのびんの存在感はたっぷり。ガラスがもつ透明感を残しながら繊細でおしゃれな梨地模様（果物の梨の表面をイメージした模様）をアクセントに入れ、重厚感のあるびんになりました。この梨地模様は、フロスト加工のようにガラスを吹いた後に加工を加える方法とは異なり、金型の表面に凸凹をつけてびんを吹くと同時に模様を打ち出す方法です。



びん底には「丸に源」の刻印があります。当社の屋号だった丸源に由来するマークは、創業時の主力商品であったラムネびんにも刻印されている字体をそのまま採用しております。当社丸源飲料工業のオリジナルびんの証です。



ラベルデザイン ～復興のシンボル～

ラベル中央に配された見慣れないドーム型の建物は回向院境内に 1909 年竣工した旧両国国技館。日本初のドーム型の鉄骨板張の洋風建築の建物で、鉄柱 308 本と鉄材 538 t で建造された大屋根が巨大な傘に見えたため、“大鉄傘”という愛称で呼ばれていました。設計は、日本銀行本店や東京駅などの設計者で知られる近代洋風建築の第一人者・辰野金吾です。

火災や関東大震災、第二次世界大戦で被害を受けながらも耐え抜き、当時の東京復興を象徴するアイコンとして発売時に採用されました。

ちなみに、ラベル内の Eijiro ABE とは、トーキョーサイダーの発案者、丸源飲料工業株式会社二代目社長阿部栄次郎のことです。



トーキョーサイダー マイラベル

ラベル中央の旧両国国技館の部分、オリジナルデザインに置き換えたトーキョーサイダー マイラベルのご注文を承っています。各種イベント、ノベルティ用としてご利用頂けます。数量、価格、納期などは当社までお問合せ下さい。

