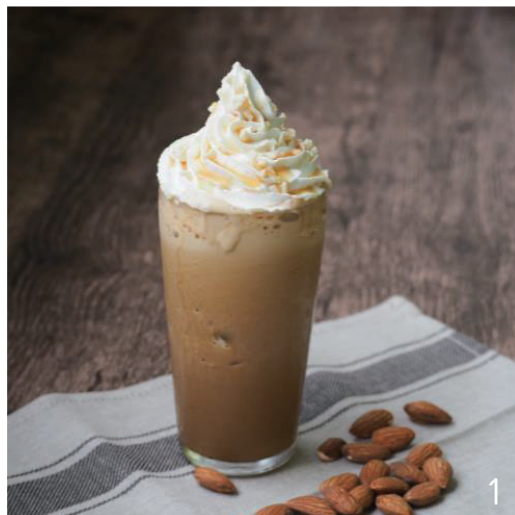




Café Flavor Sauce Almond



Drink



Dessert

カフェ用フレーバーソース
ナッツシリーズ

◇アーモンド



◇ヘーゼルナッツ **NEW!!**

◇ピスタチオ **NEW!!**



1：アーモンドカフェラテフロズン(本品・30ml、フロズンデザートベース珈琲・60ml、牛乳・70ml、氷・160gをブレンダーにかけ、グラスに注ぐ。ホイップクリーム、本品、クラッシュアーモンドをトッピングする。) 2：アーモンドミルクティ(本品・20ml、ミルクティ・160mlを混ぜ合わせる。アーモンドミルクを使用したミルクティを使っても。) 3：アーモンドクリームパンケーキ(ホイップクリーム・40gと本品・10mlを混ぜ合わせておく。パンケーキに先程のアーモンドクリーム、本品(分量外)、クラッシュアーモンド、アーモンド、ココアパウダーをトッピングする。) 4：ナッツブラウニー(<20cm×20cmのスクエア型>刻んだビターチョコレート200gとバター100gを刻んで溶かし、本品50ml(66.9g)、クラニュー糖20gを入れて混ぜる。溶き卵2個をすこしずつ入れて都度混ぜる。薄力粉70g、ココアパウダー10g、ベーキングパウダー小さじ1/4をふるいながら入れ混ぜ合わせる。刻んだお好みのナッツ50gを入れさっくりと混ぜ合わせ、型に生地を流し込み、170度に予熱しておいたオーブンで20分焼く。)

※赤字は弊社商品

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
カフェ用フレーバーソース アーモンド	68.0°	アーモンド ペースト使用	4978534020039	直射日光を避けて 常温保存	360日	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース





Café Flavor Sauce Hazelnuts



Drink



Dessert

カフェ用フレーバーソース ナッツシリーズ

◇アーモンド



◇ヘーゼルナッツ **NEW!!**

◇ピスタチオ **NEW!!**



1：ヘーゼルナッツシヨコラ(本品…10ml、チョコレートドリンクベースDX…30ml、牛乳…140mlを混ぜ合わせ、ホイップクリーム、チョコレートドリンクベースDX(分量外)をトッピングする。)2：ヘーゼルナッツラテ(本品…20ml、牛乳…130ml、エスプレッソ…30mlを混ぜ合わせ、ホイップクリーム、本品(分量外)、セルフィーユをトッピングする。)3：ナッティーシヨコラパフェ(本品、カットバナナ、チョコレートムース、ホイップクリームを順にグラスに入れ、ココアパウダー、バニラアイス、本品、セルフィーユをトッピングする。)4：ヘーゼルナッツシフォン(ボウルに卵黄3個分、本品40ml(53.5g)、サラダ油40g、牛乳30mlを入れ泡だて器で混ぜ合わせる。ふるっておいち薄力粉70gを加え、よく混ぜる。別のボウルに卵白4個分を入れ、泡立てる。白っぽく泡立ってきたらグラニュー糖40gを加えさらにしっかりと泡立てメレンゲを作る。メレンゲの1/3を卵黄生地に加え、ゴムべらで切るように混ぜ合わせる。残りのメレンゲをすべて加え、再度切るように混ぜる。型に生地を流し込み、170度に予熱しておいたオーブンで30分焼く。)

※赤字は弊社商品

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
カフェ用フレーバーソース ヘーゼルナッツ	68.0°	ヘーゼルナッツ プラリネ使用	4978534201001	直射日光を避けて 常温保存	360日	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース





Café Flavor Sauce Pistachio



Drink



Dessert

カフェ用フレーバーソース ナッツシリーズ

- ◇アーモンド
- ◇ヘーゼルナッツ **NEW!!**
- ◇ピスタチオ **NEW!!**

1：ピスタチオラテ(本品…20ml、牛乳…160mlを混ぜ合わせ、ホイップクリーム、本品(分量外)、ドライラズベリーをトッピングする。)2：ソルティピスタチオシェイク(本品…30ml、バニラアイスクリーム…100ml、牛乳…80ml、氷…100g、塩…ひとつまみをブレンダーにかけ、グラスに注ぐ。ホイップクリーム、ピスタチオクラッシュをトッピングする。)3：ラズベリー&ピスタチオパフェ(本品 プラマンジェ、IQFレッドラズベリー、ホイップクリームを順にグラスに入れ、バニラアイスクリーム、IQFレッドラズベリー、ホイップクリーム、本品、クラッシュピスタチオ、マカロン、セルフィーユをトッピングする。)4：ピスタチオのレアチーズケーキ(20cm×20cmのスクエア型>レアチーズケーキの上に、本品…100ml(132.5g)、水…100ml、ゼラチン…4gで作ったゼリー液を流し、冷蔵庫で冷やし固める。上にホイップやラズベリー、タイムをトッピングしても。)

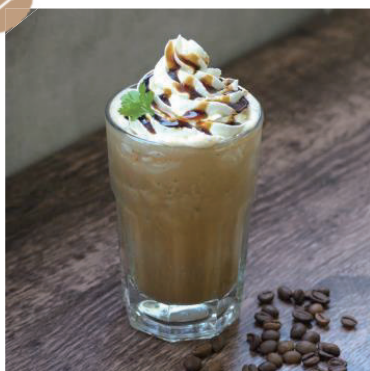
※赤字は弊社商品

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
カフェ用フレーバーソース ピスタチオ	66.0°	ピスタチオ ペースト使用	4978534201025	直射日光を避けて 常温保存	180日	L-アルミカートン 300ml×12本/ケース





CAFÉ FLAVOR SAUCE COFFEE

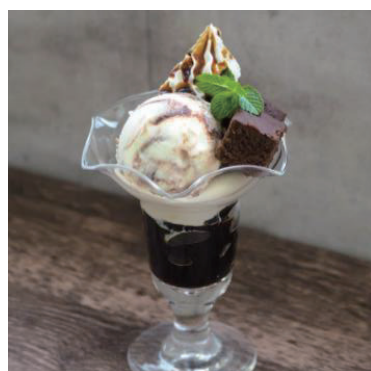


ドリンクのトッピングに

<超！コーヒースムージー>

本品…30ml、フローズンデザートベース咖啡…60ml、牛乳…70ml、氷…160g、ホイップクリーム、本品(分量外)、セルフィーユ

本品、デザートベース咖啡、牛乳、氷をブレンダーにかける。ホイップ、本品(分量外)、セルフィーユをトッピングする。



デザートのトッピングに

<コーヒーパフェ>

コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様)、コーヒークリーム、ティラミスアイスクリーム、ブラウニー、ホイップクリーム、本品、ミントの葉

容器にコーヒーゼリー、コーヒークリームを入れ、ティラミスアイスクリーム、ブラウニー、本品、ミントの葉をトッピングする。



デザートプレートに

<ティラミスクレープ>

クレープ生地、ティラミスアイスクリーム、ホイップクリーム、ココアパウダー、ミントの葉、本品

お皿にクレープ生地を置き、ティラミスアイスクリーム、ホイップ、ココアパウダー、ミントの葉を盛り付け、本品をかける。



かき氷のシロップとして

<ティラミスかき氷～コーヒーゼリー入り～>

かき氷、コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様)、本品、マスカルポーネクリーム、ココアパウダー、セルフィーユ

容器にコーヒーゼリーを入れ、かき氷を削り、本品をかける。クリームとココアパウダー、セルフィーユをトッピングする。



プリンソースとして

<ミルクプリン～コーヒーソース～>

ミルクプリン、本品、ホイップクリーム、セルフィーユ

ミルクプリンの上に本品をかけ、ホイップとセルフィーユをトッピングする。



牛乳で割って簡単ドリンクに

<珈琲みるくタビオカ>

本品…20ml、牛乳…160ml、ブラックタビオカ…30g

本品と牛乳を合わせ、タビオカを入れる。

商品名	糖度	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
カフェ用フレーバーソース 珈琲(エスプレッソタイプ)	61.0°	4978534201087	直射日光を避けて 常温保存	360日	L-アルミカートン 300ml×12本/ケース



店舗の食材を使った 嗜好系スムージーのご提案

「カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート」と
牛乳、既存の食材、氷、計4つの材料をブレンダーにかけるだけで作れる嗜好系スムージーをご提案させていただきます。
事前に氷以外の材料を混ぜ合わせておけば、オペレーションも簡単です。

必要な材料

1

カフェ用フレーバーソース
ホワイトチョコレート



牛乳



エスプレッソ、抹茶パウダー、
ココアパウダー、紅茶など、
お店にある食材



1

氷



あらかじめブレンダーにかけて仕込んでおくと、オペレーションが簡単です。
仕込み液と氷を**1：1**の割合でブレンダーにかけるだけ出来上がります。

コーヒースムージー

エスプレッソを使ったスムージーです。
豆の種類や落とし方によって風味がかわります。
濃いめの方がより珈琲らしい仕上がりになります。
エスプレッソ2ショット(60ml)使用する場合は
牛乳を60mlにしてください。

材 料	使用量
カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート	40ml
エスプレッソor濃縮コーヒー	30ml
牛乳	90ml
氷	160g
ホイップクリーム	適量
	320



おすすめトッピング：
カフェ用フレーバーソース 珈琲

抹茶スムージー

抹茶パウダー(無糖)を使ったスムージーです。
抹茶パウダーの種類によって風味や
仕上りの色が変わります。
抹茶の替わりにほうじ茶パウダーを使うと、
ほうじ茶スムージーになります。

材 料	使用量
カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート	40ml
抹茶パウダー	2g(小さじ1)
牛乳	120ml
氷	160g
ホイップクリーム	適量
	322



おすすめトッピング：抹茶パウダー

チョコスムージー

ココアパウダー(無糖)を使ったスムージーです。
固形のチョコレートと一緒に
ブレンダーにかけると、
食感も楽しめるスムージーになります。

材 料	使用量
カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート	40ml
ココアパウダー	9g(小さじ1)
牛乳	120ml
氷	160g
ホイップクリーム	適量
	329



おすすめトッピング：ココアパウダー

ミルクティースムージー

紅茶を使ったスムージーです。
濃いめに抽出した紅茶を使用します。
(例：ティーバック3つ+お湯150ml)
煮だした方がより風味が強く仕上がります。
また、紅茶はあらかじめ冷やしておくことで、
しっかりとしたスムージーになります。

材 料	使用量
カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート	40ml
濃いめに抽出した紅茶	60ml
牛乳	60ml
氷	160g
ホイップクリーム	適量
	320



おすすめトッピング：茶葉

商品名	糖度	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート	68.0°	497853420046	直射日光を避けて 常温保存	270日	L - アルミカートン 500mL×12本/ケース



丸源飲料工業株式会社

セールスサポート

* カフェ用フレーバーソース ビターカaramel *



実際にお砂糖をカラメライズした原料を使用

お洒落なドリンクにはもちろん、パンケーキ等のトッピングにも幅広くお使いいただけます。適度に粘度もあり描きやすいです。ほろ苦いカaramelソースは、生クリームやアイスクリームにぴったりです。

商品名	カフェ用フレーバーソース ビターカaramel
JANコード	4978534200639
保管・流通	常温
賞味期限	360日
容量	500ml L-AC
荷姿	500ml × 12本／ケース

● 焦がしカaramelラテ ●

カフェ用フレーバーソース ビターカaramel・・・15ml

牛乳・・・130ml

濃縮コーヒー（orエスプレッソ）・・・30ml

生クリーム、ビターカaramel、ミントの葉

温めた牛乳に濃縮コーヒー、
カフェ用フレーバーソース ビターカaramelを加えよく混ぜ、
上から生クリーム、ビターカaramelをトッピングする。



● カaramelチャイティーラテ ●

チャイ（無糖）・・・130ml

カフェ用フレーバーソース カaramel・・・15ml

生クリーム、シナモン、ミントの葉

温めたチャイに
カフェ用フレーバーソース ビターカaramelを加えよく混ぜ、
上から生クリーム、シナモンをトッピングする。





●カラメル・コン・アイス●

カフェ用フレーバーソース ビターカラメル・・・30g

アイスクリーム・・・適量

バナナ、ミントの葉

容器にアイス、バナナを盛り付け、
温めたカフェ用フレーバーソース ビターカラメルを添える。

●カラメルバナナの こんがりフレンチトースト●

フレンチトースト、焼きバナナ

カフェ用フレーバーソース ビターカラメル・・・適量

生クリーム、IQFラズベリー、ミントの葉

フレンチトースト、焼きバナナを盛り付け、
上からカフェ用フレーバーソース ビターカラメルをかける。
横に生クリームとIQFラズベリーを添える。



※卵液のお砂糖をカフェ用フレーバーソース カaramelに替えると、カaramel風味のフレンチトーストに仕上がります。



●焦がしカラメルプリンオレ●

プリン・・・60g 牛乳・・・120g

カフェ用フレーバーソース カaramel・・・適量

生クリーム、アーモンドスライス、ミントの葉

カップにカフェ用フレーバーソース ビターカラメルを描き、プリンを入れ、
牛乳を注ぐ。お好みで生クリームとアーモンドスライス等をトッピング。
※プリンの代わりにカスタードやアングレーズソースをお使いいただくと、
より滑らかなドリンクに仕上がります。



●カラメルバナナスムージー●

バナナ・・・1本(100g) 牛乳・・・100ml 氷・・・80g

上白糖・・・10g カフェ用フレーバーソース カaramel・・・10ml

生クリーム、ミントの葉

バナナ、牛乳、氷、上白糖、カフェ用フレーバーソース ビターカラメルをミキサーにか
ける。お好みで生クリーム、ビターカラメルをトッピングする。
ビターカラメルをコップに描いても。

冷たいドリンクにも♪

☆秋のおすすめ☆ マロンドリンクメニューのご提案

モンブランフロゼン

カフェ用フレーバーソースマロン…30ml
フロゼンデザートベース珈琲…60ml
牛乳…70ml、氷…160g
【トッピング】
マロンホイップ、ココアパウダー、
栗の渋皮煮…適量

トッピング以外の材料をすべてブレンダーに
かける。上から各種トッピング。



モンブランラテ

カフェ用フレーバーソースマロン…20ml
エスプレッソ（濃縮コーヒー）…30ml
牛乳…130ml
【トッピング】
マロンホイップ、ココアパウダー、
栗の渋皮煮…適量

フレーバーソースマロンとエスプレッソ、
牛乳を合わせ、上から各種トッピング。

上品な味わい マロンティーラテ

カフェ用フレーバーソースマロン…20ml
ロイヤルミルクティー…160ml
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース マロン(分量外)、
マロングラッセ…適量

フレーバーソース マロンとロイヤルミルクティーを合わせる。
ホイップ、フレーバーソース（分量外）、マロングラッセをトッピング。



和食材との組み合わせ マロン&小豆カフェオレ

カフェ用フレーバーソースマロン…15ml
牛乳…100ml、ゆであずき…50g
アイスコーヒー…60ml

グラスにゆであずきを入れ、フレーバーソース マロンと牛乳を
混ぜ合わせたものを注ぐ。氷を入れ、アイスコーヒーをそっと注ぐ。
ホットでも美味しく仕上がります。



ラム酒を加えて大人の味にも マロンショコラ

チョコレートドリンクベースDX…35g
牛乳…140ml
ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソース マロン、
フィアンティーヌ…適量

チョコレートドリンクベースと牛乳を合わせる。
ホイップ、フレーバーソース マロン、フィアンティーヌをトッピング。



カフェ用フレーバーソースを使用した 秋冬ホットドリンクのご提案

寒い季節になると甘いホットドリンクが恋しくなりますね。
カフェ用フレーバーソースを使用するだけで、お洒落な季節感のあるメニューが仕上がります。
心も身体もほっこりする秋冬メニューをご提案させていただきます。

「カフェ用フレーバーソースシリーズ」



チョコレート・ホワイトチョコレート・キャラメル・ビターキャラメル アーモンド・マロン・北海道かぼちゃ・ジンジャー・種子島安納芋※

上記の他、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ※、珈琲(エスプレッソタイプ)※、メープル、ストロベリー、バナナ、オレンジ、さくら※、よもぎ※、抹茶、ほうじ茶※、黒みつ、北海道あずき※、和栗、種子島紫いも※もございます。

保管・流通：常温

荷姿：500ml L-AC×12本（※は300ml L-AC×12本）



キャラメルチャイティーラテ

カフェ用フレーバーソース ビターキャラメル・・・20ml

チャイ（無糖）・・・160ml

トッピング：ホイップクリーム、シモンパウダー、
シモンスティック、ミントの葉等

チャイにフレーバーソース ビターキャラメルを加え、トッピングする。
八角を添えてもお洒落です♪

マロンティーラテ

カフェ用フレーバーソース マロン・・・20ml

ミルクティー（無糖）・・・160ml

トッピング：ホイップクリーム、フレーバーソース マロン（分量外）、
アーモンドスライス等

ミルクティーにフレーバーソース マロンを加え、トッピングする。
栗の甘露煮やマロンクリーム等をトッピングしても♪



ダブルアーモンドラテ

カフェ用フレーバーソース アーモンド・・・20ml

エスプレッソ（濃縮コーヒー）・・・30ml

アーモンドミルク・・・130ml

トッピング：ホイップクリーム、アーモンドスライス等

アーモンドミルク、エスプレッソ、フレーバーソース アーモンドを
合わせ、トッピングする。
話題のアーモンドミルクをカフェメニューに♪



秋冬マンスリードリンクのご提案

秋冬はイベントが多い季節です。せっくなので月ごとにフレーバーを変えて季節感を出してはいかがでしょうか♪

10月



■北海道かぼちゃラテ

カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ・・・20ml
牛乳・・・160ml
トッピング：ホイップクリーム、ココアパウダー、かぼちゃチップ、ピック等

牛乳にフレーバーソース かぼちゃを加え、トッピングする。
ブラックココアパウダーを使用するとよりハロウィンらしくなります♪



■スイートポテトパイラテ

カフェ用フレーバーソース 種子島安納芋・・・20ml
エスプレッソ（濃縮コーヒー）・・・30ml
牛乳・・・130ml
トッピング：ホイップクリーム、フレーバーソース 種子島安納芋（分量外）、シモンパウダー、パイの実、さつまいもチップ、ミントの葉等

牛乳、コーヒー、フレーバーソース さつまいもを
合わせ、トッピングする。
スイートポテトパイをイメージしたスイーツラテです♪

11月



12月



■ホワイトクリスマスオレ

カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート・・・20ml
エスプレッソ（濃縮コーヒー）・・・30ml
牛乳・・・130ml
トッピング：ホイップクリーム、フレーバーソース ホワイトチョコレート、ドライクランベリー、ミントの葉等

牛乳、エスプレッソ、フレーバーソース ホワイトチョコレートを
合わせ、トッピングする。
ドライクランベリーとミントで、ひいらぎをイメージしてます♪



■ニューイヤー!!オレ

カフェ用フレーバーソース ジンジャー・・・20ml
エスプレッソ（濃縮コーヒー）・・・30ml
牛乳・・・130ml
トッピング：ホイップクリーム、蜂蜜、さくらんぼ、ミントの葉

牛乳、エスプレッソ、フレーバーソース ジンジャーを合わせ、
トッピングする。
正月と生姜をかけてます♪紅白と傘で華やかに♪

1月



2月



■ブラウニーモカ

カフェ用フレーバーソース チョコレート・・・20ml
エスプレッソ（濃縮コーヒー）・・・30ml
牛乳・・・130ml
トッピング：ホイップクリーム、クランチブラウニー、アーモンドスライス

牛乳、エスプレッソ、フレーバーソース チョコレートを合わせ、
トッピングする。
バレンタイン用あまーいデザート哦です♪

カフェ用フレーバーソースを使った ～秋冬おうちで簡単レシピ～

簡単レシピのご紹介です♪
ご家庭でもお試しください。



アーモンドコーヒースムージー

カフェ用フレーバーソースアーモンド 50ml
牛乳100ml、濃縮コーヒー20ml
氷170gをブレンダーにかき、
グラスに注ぎ、ホイップクリームとナッツを
トッピング。

紅茶キャラメルプリン (プリンカップ4個分)

濃縮紅茶120ml、牛乳370ml
カフェ用フレーバーソースキャラメル80mlを鍋にか
け、沸騰後ゼラチン5gを加え溶かす。
カップに入れ、冷蔵庫で2時間冷やす。
お好みでホイップクリームをトッピング。



バナナとナッツのマフィン(8個分)

カフェ用フレーバーソースバナナ40ml、
バター20g、卵1個、はちみつ50g、
薄力粉110g、ベーキングパウダー小さじ1、
シフォン適量を混ぜ合わせ、
型に入れくるみをトッピング。
180℃に温めたオーブンで25分焼く

ココナッツジンジャームース (コップ2個分)

ムースベースココナッツ200g、牛乳150ml
カフェ用フレーバーソースジンジャー50mlを
よく混ぜ、コップに入れる。
ジャスミン茶60mlを沸し、ゼラチン2gを
溶かした後、冷蔵庫で冷やし、
ムースにトッピング。



保管・流通：常温 荷姿：500ml L-AC×12本
(和シリーズ:300ml L-AC×12本)

本社 東京都墨田区立花4-7-8 TEL: 03-3617-0121 (代)
(営業本部 / TEL: 03-3617-0122 開発営業本部 / TEL: 03-3617-0124)
大阪支店 大阪府淀川区西中島3-3-4SP TEL: 06-6301-1266 (代)

※赤字は当社商品です

 丸源飲料工業株式会社
セールスサポート