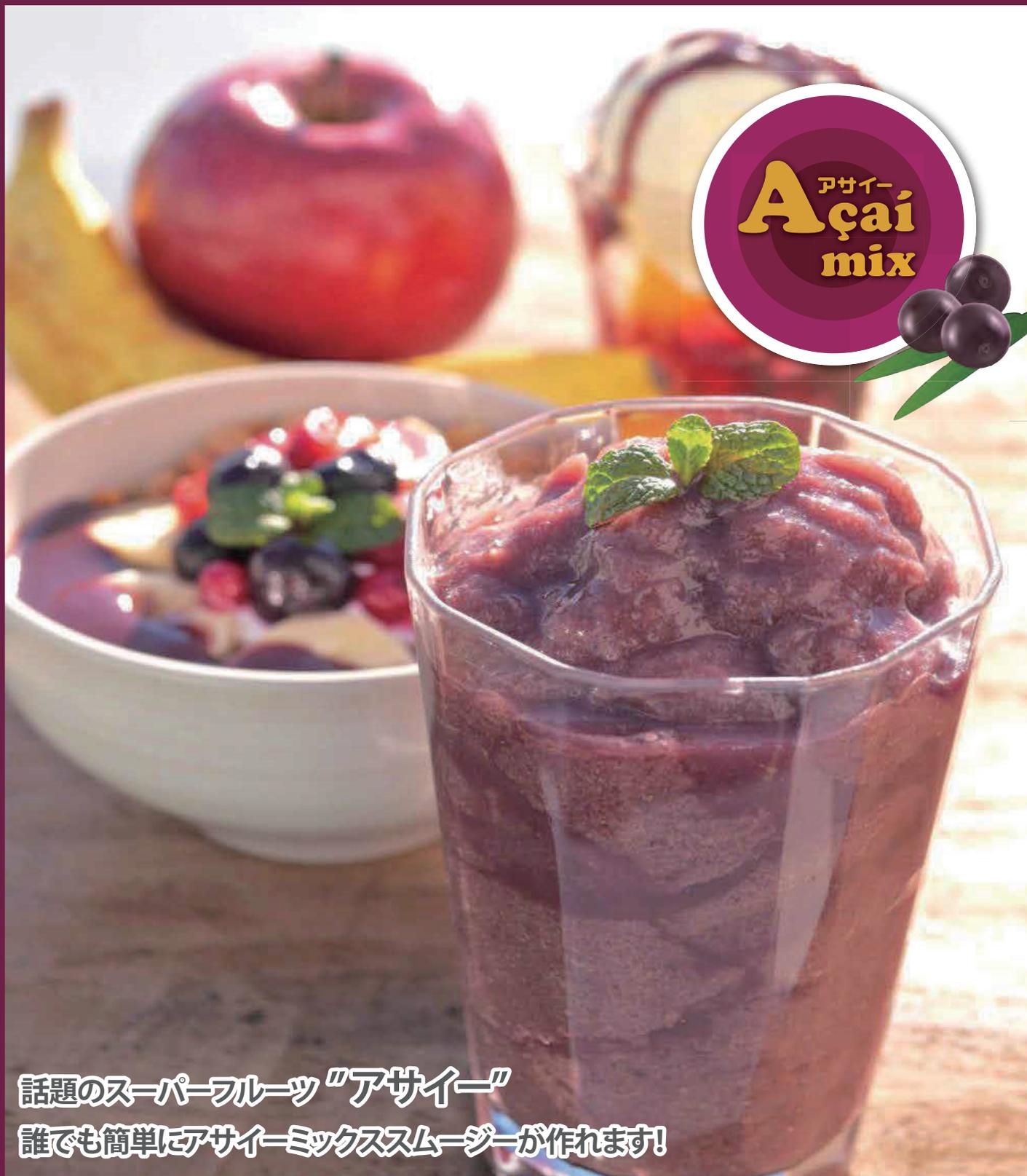


HERDERS®

MonaCrystal®



話題のスーパーフルーツ“アサイー”
誰でも簡単にアサイーミックススムージーが作れます!

モナクリスタル
フローズンスムージーベース
アサイーミックス



Açai mix



モナクリスタル フローズンスムージーベース アサイーミックス

簡単オペレーション

本品 氷

1 : 1

ミキシングするだけの簡単オペレーション

本品と氷を1:1でミキシングするだけでアサイーミックススムージーが出来上がります。

What's Açaí

"アサイー"は奇跡のスーパーフルーツ

アサイーはブラジルのアマゾン熱帯雨林に自生するヤシ科の植物です。アサイーは小さく丸い、黒っぽい紫色の見た目をしており、種が非常に大きいのが特徴です。可食部の果皮は全体のわずか5%しかありませんが、この部分に豊富な栄養素を含んでおり、奇跡のフルーツとも言われています。



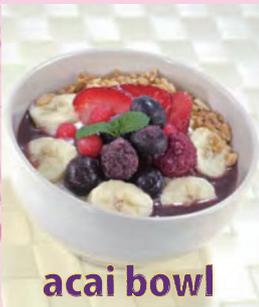
Açaí mix
smoothie

arrange recipe

アサイーボウル

- ・本品 ... 150 ml
- ・氷 ... 150 g
- ・IQF フルーツ
ミックスベリー ... 20 g
- ・IQF フルーツ
ストロベリー ... 15 g
- ・バナナ ... 20 g
- ・グラノーラ ... 20 g

1. 本品と氷をブレンダーでミキシングし、器に入れる。
2. その他の材料を盛りつける。



açaí bowl

アサイーソイドリンク

- ・本品 ... 70 ml
- ・豆乳 ... 140 ml

グラスに上記割合で注ぎ、混ぜ合わせる。



soy drink

アサイーアイスクリーム

- ・本品 ... 10 ml
- ・バニラアイス ... 45 g
- ・IQF カットフルーツ
マンゴーチャック ... 30 g
- ・IQF フルーツ
グレープ ... 30 g
- ・IQF カットフルーツ
ストロベリーダイス ... 20 g

1. 器にaを盛り付ける。
2. バニラアイスを盛り本品をかける。

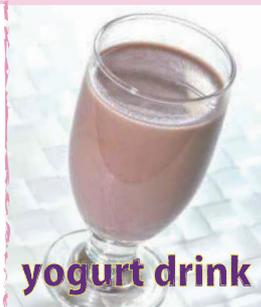


ice cream

アサイーヨーグルト

- ・本品 ... 50 ml
- ・飲むヨーグルト ... 150 ml

グラスに上記割合で注ぎ混ぜ合わせる。



yogurt drink

■スムージーベース ラインナップ■

- ・アサイーミックス
- ・トロピカルミックス・シトラスミックス
- ・ベリーミックス・キウイミックス
- ・ミックスフルーツ・マンゴー
- ・ゴールデンハインアップル・ピーチ
- ・ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ
- ・緑の元気野菜・赤の元気野菜
- ・クレーター・クレーター NF
- ・クレーターラクティ



商品名	JANコード	希釈倍率	希釈時
モナクリスタル フローズンスムージーベースアサイーミックス	4978534550550	2倍希釈	アサイーパルプ 10% 果汁 30%



商品ページを
ご覧頂けます

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

丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
http://www.marugen.com

本 社 〒131-8527 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 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島6-8-31 花原第6ビル101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。



Smoothie GUAVA

モナクリスタル
フローズンスムージーベース グアバ

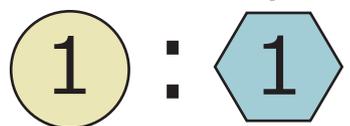
ご好評頂いておりますスムージーベースシリーズに、アジアントロピカルテイストな「**グアバ**」が仲間入りしました。グアバは主にインドから東南アジアにかけてのアジア圏にて栽培され、世界中で飲料、スイーツなどに使われています。一般的にグアバにはレモンの約2倍のビタミンCが含まれています。※

※出典：日本食品標準成分表 2015年版（七訂）

ミキシングするだけの
簡単オペレーション

本品

氷



グアバ&ヨーグルトスムージー

本品…140ml
氷…140g
ヨーグルト（固形）…60g

あらかじめグラスにヨーグルトを入れておく。
本品と氷をブレンダーにかけ、先ほどのグラスに注ぐ。



グアバパインアイスティー

本品…30ml、
ゴールデンパインアップル 100% ジュース…50ml
アイスティー…100ml
ミントの葉…適量

本品と氷をグラスに入れ、ゴールデンパインアップル 100% ジュース、アイスティーを順にそっと注ぐ。
ミントの葉を入れる。



商 品 名	JANコード	き釈倍率	き釈時果汁量
モナクリスタル フローズンスムージーベース グアバ	4978534550659	2倍き釈	ピンクグアバピューレ 10%



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
賞味期限：180日



商品ページを
ご覧いただけます。

★モナクリスタル フローズンスムージーベースは多彩なアイテムを取り揃えています。

アサイーミックス / トロピカルミックス / シトラスミックス / ベリーミックス / キウイミックス / ミックスフルーツ / マンゴー / ゴールデンパインアップル / ピーチ / ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ / 緑の元気野菜 / 赤の元気野菜 / ゆず / 青森りんご / クリエーター / クリエーター NF / クリエーターラクティ

丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本 社 〒131-8527 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 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大 阪 支 店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第 6 ビル 101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。

Smoothie Base

NEW Flavor

本品と氷を1：1でミキシングするだけで、なめらかなフローズンスムージーが出来上がります。
炭酸水で割ってソーダ、紅茶で割ってフルーツティーなど様々なメニューにご使用頂けます。



瀬戸内レモン

瀬戸内レモンを使用した
爽やかな風味と酸味が特長です。

レッドグレープ (コンコード)

ぶどう（コンコード種）を使用した
鮮やかな赤紫色、甘味が特長です。



商品名		果汁量(2倍希釈時)	JANコード	保存方法	荷姿
モナクリスタル フローズン スムージーベース	瀬戸内レモン	果汁2%、果皮量1%	4978534550758	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン 1L×12本/ケース
	レッドグレープ (コンコード)	果汁量20%	4978534550741		



本品と氷を1:1で
ミキシングするだけの
簡単オペレーション



Smoothie Muscat



アロエヨーグルト& マスカットスムージー

本品…140ml、氷…140g
シロップ漬けアロエ(ダイス)…20g
ヨーグルト(固形)…40g
ミントの葉

あらかじめグラスにアロエとヨーグルトを入れておく。本品と氷をブレンダーにかけ、先ほどのグラスに注ぐ。ミントの葉をトッピング。



マスカットティー

本品…60ml
アイスティー(無糖)…120ml
マスカット果実、ミントの葉、
(お好みでガムシロップ)

グラスに本品と氷を入れ、アイスティーをそっと注ぐ。マスカット果実、ミントの葉をトッピング。

グレープ&マスカット ソーダ

本品…50ml
モナジュエル シャンレゴールド…40ml
炭酸水…100ml、IQFグレープ…30g、
(お好みでガムシロップ)

グラスにモナジュエル、本品、氷を順に入れ、炭酸水をそっと注ぐ。IQFグレープをトッピング。



マスカットボンボン

本品…100ml、氷…100g
モナジュエル シャンレゴールド…50ml
マスカット果実、ホイップ、
ミントの葉

本品と氷をブレンダーにかけスムージーをつくる。グラスにモナジュエル、ホイップ、スムージーを順に入れ、ホイップを巻く。マスカット果実を乗せ、ミントの葉をトッピング。



商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
モナクリスタル フローズンスムージーベース マスカット	25.0°	マスカット果汁 20% (2倍き新時)	4978534550680	直射日光を避けて 常温保存	180日	L-アルミカートン 1L×12本/ケース



本品と氷を1:1で
三升シンクグするだけの
簡単オペレーション

Smoothie Cantaloupe



赤メロン& 杏仁スムージー

本品…140ml、氷…140g
ムースベース 杏仁…30g
牛乳…30ml
クコの実(お湯で戻す)

別の容器でムースベースと牛乳を混ぜ合わせ、冷やし固めておく。本品と氷をブレンダーにかける。グラスに杏仁ムース、スムージーを入れ、クコの実をトッピング。



ココナッツメロン スムージー

本品…100ml、牛乳…50ml、
ココナッツシロップ…10、氷…160g
ホイップ、本品(分量外)、ミントの葉

本品と牛乳、ココナッツシロップ、氷をブレンダーにかき、グラスに注ぐ。ホイップ、本品(分量外)、ミントの葉をトッピング。

赤メロンミルク

本品…90ml、牛乳…90ml
ミントの葉

グラスに本品と牛乳を入れ混ぜ合わせる。
氷を入れ、ミントの葉をトッピング。



カンタロープ ジャスミンティー

本品…60ml
ジャスミンティー(無糖)…120ml
IQFカンタロープメロンチャック、
ミントの葉、(お好みでガムシロップ)

グラスに本品と氷を入れ、ジャスミンティーをそっと注ぐ。IQFカンタロープメロン、ミントの葉をトッピング。



商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
モナクリスタル フローズンスムージーベース 赤メロン (カンタロープ)	22.0°	カンタロープ メロンピューレ10% (2倍き釈時)	4978534550697	直射日光を避けて 常温保存	150日	L-アルミカートン 1L×12本/ケース





本品と氷を1：1でミキシングするだけで、なめらかなフローズスムージーが出来上がります。



**国産ラ・フランス
スムージー**

本品…160ml、氷…160g

本品と氷をブレンダーにかけ、
グラスに注ぐ。
基本のレシピです。



**ラ・フランス&アールグレイ
チーズティ**

本品…60ml、
アールグレイティー…120ml、
チーズフォーム、ミントの葉

グラスに、本品と氷を入れ、
アールグレイティーをそっと注ぐ。
チーズフォームとミントの葉を
トッピング。



ラ・フランスコーヒー

本品…60ml、
アイスコーヒー…120ml、
(or濃縮コーヒー30ml+水90ml)
ラ・フランス缶詰、ミントの葉

グラスに、本品と氷を入れ、アイ
スコーヒーをそっと注ぐ。カット
したラ・フランス缶詰とミントの
葉をトッピング。



ラ・フランスビール

本品…40ml、
ビール…250ml

グラスに本品を入れ、
ビールをそっと注ぐ。

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
モナクリスタル フローズスムージーベース ラ・フランス	23.0°	国産ラ・フランス 果汁10% (2倍き釈時)	4978534550703	直射日光を避けて 常温保存	180日	L-アルミカートン 1L×12本/ケース





本品と氷を1：1でミキシングするだけで、なめらかなフロースムージーが出来上がります。



**国産日向夏
スムージー**

本品…160ml、氷…160g

本品と氷をブレンダーにかけ、
グラスに注ぐ。
基本のレシピです。



日向夏アイ스티ー

本品…60ml、
アイ스티ー…120ml、
ミントの葉、
お好みでガムシロップ

グラスに、本品と氷を入れ、
アイ스티ーをそっと注ぐ。
ミントの葉をトッピング。



日向夏ソーダ

本品…40ml、
ガムシロップ…10g、
炭酸水…130ml、
ミントの葉

グラスに、本品とガムシロップを
入れ混ぜる。
氷を入れ、炭酸水をそっと注ぐ。
ミントの葉をトッピング。



**日向夏とヨーグルトの
スムージー**

本品…100ml、ヨーグルト…50g、
はちみつorガムシロップ…10g
氷…160g、ホイップ、
本品(分量外)、ミントの葉

本品、ヨーグルト、はちみつ、氷
をブレンダーにかけグラスに注ぐ。
ホイップを巻き、本品、
ミントの葉をトッピング。

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
モナクリスタル フロースムージーベース 日向夏	27.0°	国産日向夏 果汁10%未満 (2倍き釈時)	4978534550710	直射日光を避けて 常温保存	150日	L-アルミカートン 1L× 12本/ケース



HERDERS®

モナクリスタル®

フローズンスムージーベース

青森りんご



新発売

産地にこだわった
厳選果汁を使用



りんごを食べている感覚の
デザートドリンク

ミキシングするだけの
簡単オペレーション

本品

氷

1

:

1

本品と氷を1:1でミキシングするだけで
青森りんごスムージーが出来上がります。

アップルジンジャー
スムージー

本品 100ml
カフェ用フレーバーソース
ジンジャー 10ml
氷 100g

全ての材料をブレンダーで
ミキシングする。



青森りんごと国産野菜の
スムージー

本品 100ml
小松菜 (国産) 20g
氷 80g

全ての材料をブレンダーで
ミキシングする。



商品名	JANコード	き釈倍率	き釈時果計量
モナクリスタル フローズンスムージーベース青森りんご	4978534550604	2倍き釈	50 %

★モナクリスタルフローズンスムージーベースは多彩なアイテムを取り揃えています。

アサイーミックス/トロピカルミックス/シトラスミックス/ベリーミックス/キウイミックス/ミックスフルーツ
マンゴー/ゴールデンパインアップル/ピーチ/ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ/緑の元気野菜/赤の元気野菜
ゆず/青森りんご/クリエイター/クリエイターNF/クリエイターラクティ



商品ページを
ご覧頂けます

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

 **丸源飲料工業株式会社** もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本 社 〒131-8527 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 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第6ビル101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。

HERDERS®

NEW

ゆず



モナクリスタル® フローズンスムージーベース

ゆずの果皮と果汁を使用し、
豊かな香りとはほどよい
苦味で清涼感が楽しめます。

ミキシングするだけの簡単オペレーション

本品 1 : 氷 1

本品と氷を1:1でミキシングするだけで
ゆずスムージーが出来上がります。



豊かな香りとはほどよい苦味
清涼感のある ゆずのフローズンスムージー

ゆずソーダ

フローズンスムージーベース 70ml
ゆず
ソーダ水 140ml

よく冷えた
フローズンスムージーベースと
ソーダ水をグラスに注ぐ。



ホットゆず

フローズンスムージーベース 70ml
ゆず
水またはお湯 100 ~ 140ml

混ぜ合わせた後、温め、カップ
に注ぐ。



商品名	JANコード	き釈倍率	含有量(き釈時)
モナクリスタル フローズンスムージーベースゆず	4978534550567	2倍き釈	ゆず果汁 2%
			ゆず果皮 4.5%

★モナクリスタル フローズンスムージーベースは多彩なアイテムを取り揃えています。

アサイーミックス/トロピカルミックス/シトラスミックス/ベリーミックス/キウイミックス/ミックスフルーツ
マンゴー/ゴールデンパインアップル/ピーチ/ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ/緑の元気野菜/赤の元気野菜/ゆず
クリエーター/クリエーターNF/クリエーターラクティ



商品ページを
ご覧頂けます

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

丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本 社 〒131-8527 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 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島6-8-31 花原第6ビル101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。

フローズンスムージー

ミキシングするだけの簡単オペレーション！

いつでも手軽に旬の味を満足感のあるテクスチャーでお楽しみ頂けます。

新アイテム登場!!

ピーチ

2倍き釈

白桃ピューレを使用。
バランスのとれた爽やかな酸味・甘味が特長。



ピーチ



ブラッドオレンジ&
ピンクグレープフルーツ

簡単
オペレーション

ベース

1

水

1



ブラッドオレンジ&

2倍き釈

ピンクグレープフルーツ

イタリア産のブラッドオレンジと
フロリダ産のピンクグレープフルーツを使用。
爽やかな酸味と鮮やかな色が特長。

★モナクリスタル フローズンスムージーベースは多彩なアイテムを取り揃えています。

商品名	JANコード	賞味期限	糖度	き釈倍率	き釈時果汁量
トロピカルミックス	4978534550079	120日	27.0°	2倍 き釈	40%
シトラスミックス	4978534550062	120日	23.0°		60%
ベリーミックス	4978534550086	120日	25.5°		40%
キウイミックス	4978534550130	150日	27.0°		30%
マンゴー	4978534550147	180日	27.0°		30%
ゴールデンバインアップル	4978534550154	180日	26.0°		100%
ピーチ	4978534550444	150日	26.0°		30%
ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ	4978534550475	150日	24.0°		10%
緑の元気野菜	4978534550123	210日	21.5°		100%
赤の元気野菜	4978534550116	210日	21.5°		100%
クリエイター	4978534550093	180日	28.0°	3倍 き釈	
クリエイター-NF	4978534550109	180日	28.0°		
クリエイターラクティ	4978534550451	150日	39.0°		

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

クリエイターラクティ

3倍き釈

オリジナルスムージーが作れる
クリエイターにヨーグルト風味が登場!!

~ ラクティ・アレンジレシピ ~

フルーツとの相性も抜群です！

クランベリーラクティ

- ・モナクリスタル
フローズンスムージーベース
クリエイターラクティ 80ml
- ・ハーダースIQFフルーツ
クランベリー 20g
- ・氷 100g
- ・水 40ml
- ・(飾り用)
- ・IQFフルーツクランベリー 適量
- ・ミントの葉 適量



マンゴーラクティ

- ・モナクリスタル
フローズンスムージーベース
クリエイターラクティ 80ml
- ・ハーダースIQFカットフルーツ
マンゴーチャンク 40g
- ・氷 80g
- ・水 40ml
- ・(飾り用)
- ・ミントの葉 適量



バナナラクティ

- ・モナクリスタル
フローズンスムージーベース
クリエイターラクティ 80ml
- ・バナナ 40g
- ・水 120g
- ・(飾り用)
- ・ミントの葉 適量



丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本社 〒131-8527 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 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島6-8-31 花原第6ビル101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。

フローズンスムージーベース ミックスフルーツ

新アイテム
登場!!

ミキシングするだけの簡単オペレーション!
本品と氷だけで手軽にミックスフルーツ(マンダリン・パインアップル・
もも・バナナ・りんご) スムージーが出来上がります。

簡単オペレーション

本品

氷

1

:

1

Arrange Recipe

ミックスフルーツラクティ〜ラッシー風〜

(2人分)

- ・本品 … 100ml
- ・スムージーベース
クリエーターラクティ … 100ml
- ・氷 … 200g

ブレンダーでよくミキシングします。

あの懐かしの ミックスジュース

- ・本品 … 100ml
- ・牛乳 … 100ml

本品に牛乳を加えて、よく混ぜ合わせます。

※お好みのフルーツを加えることでオリジナルの
ミックスジュースが出来上がります。



商品名	JANコード	き釈倍率	き釈時果汁量
モナクリスタル フローズンスムージーベースミックスフルーツ	4978534550512	2倍き釈	30%

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

★モナクリスタル フローズンスムージーベースは多彩なアイテムを取り揃えています。
トロピカルミックス/シトラスミックス/ベリーミックス/キウイミックス/マンゴー/
ゴールドパインアップル/ピーチ/ブラッドオレンジ&ピンクグレープフルーツ/
緑の元気野菜/赤の元気野菜/クリエーター/クリエーターNF/クリエーターラクティ



商品ページを
ご覧頂けます

 **丸源飲料工業株式会社** もっとたのしく、もっとおいしく。
<http://www.marugen.com>

本社 〒131-8527 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 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第6ビル 101 TEL 06-6301-1266(代)
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(代)

ご用命は当店まで。