House

業務用

業務用

フルーチエシリーズ

牛乳と1対1で混ぜるだけ

<調理例>

果肉入り

1kg 業務用フルーチェ

牛乳を加えて混ぜるだけで、簡単にフルーツ果肉入りのデザートができます。
大容量（1kg）サイズなので、大型施設、病院、学校などでのご使用に便利です。

約20食分（1食分を約100gとして）　業務用フルーチェ1袋 + 牛乳 1L

容量 1kg　入数 6　賞味期間 1年

1kg

業務用フルーチェ〈イチゴ〉

■原材料名
いちご（加糖）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、香料、着色料（紅こうじ、くちなし）、乳酸Ca、（一部に**りんご**を含む）
●原料原産地名:いちご（加糖）の製造地はパッケージ欄外下に記載

1kg

業務用フルーチェ〈ピーチ〉

■原材料名
白桃シロップ漬け（中国製造）、黄桃シロップ漬け、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、もも濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、トレハロース、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、乳酸Ca、紅こうじ色素、（一部に**もも**・**りんご**を含む）

1kg

業務用フルーチェ〈ミックスベリー〉

■原材料名
いちご（加糖）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、ラズベリーピューレ、ブルーベリー、果糖、クランベリー濃縮果汁、もも濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、トレハロース、香料、紅こうじ色素、（一部に**もも**・**りんご**を含む）
●原料原産地名:いちご（加糖）の製造地はパッケージ欄外下に記載

1kg

業務用フルーチェ〈ミックスオレンジ〉

■原材料名
みかんさのうシロップ漬け（みかん、砂糖）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、オレンジ濃縮果汁、果糖、グレープフルーツ濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、香料、着色料（くちなし、紅こうじ、カロテン）、酸味料、（一部に**オレンジ**・**りんご**を含む）
●原料原産地名:みかんの産地はパッケージ欄外下に記載

1kg

業務用フルーチェ〈バナナ〉

■原材料名
砂糖（国内製造、タイ製造）、果糖ぶどう糖液糖、加工バナナ、バナナピューレ、食塩、りんご濃縮果汁／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、甘味料（ソルビトール）、香料、紅花色素、（一部に**バナナ**・**りんご**を含む）

<調理例>

簡単アレンジ

濃厚でクリーミー 生クリームフルーチェ

［1コ分］
業務用フルーチェ<イチゴ> …… 50g
牛乳 …… 25ml
生クリーム …… 25ml
―飾り用―
生クリーム
イチゴ

①ボウルにフルーチェを入れ、冷えた牛乳、生クリームを加えて、スプーンで手早く混ぜる。
②器に盛り、お好みで泡立てた生クリームとイチゴを飾る。

イチゴ以外のフレーバー、フルーチェベースでも同様に作れます。

※開封後は1回で使い切り、お早めにお召し上がりください。

果肉なし

1kg フルーチェベース

フルーチェの風味と食感を活かし、果肉を使わず果汁で仕上げています。
果肉が入っていないので、アレンジしやすく汎用性のあるメニュー展開ができます。
業務用ならではの豊富な種類で、季節メニューの演出を可能に。
大容量（1kg）サイズなので、大型施設、病院、学校などでのご使用に便利です。

約33食分（1食分を約60gとして）　フルーチェベース1袋 + 牛乳 1L

容量 1kg　入数 6　賞味期間 1年

1kg

フルーチェベース〈イチゴ〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖、いちご濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、着色料（くちなし、紅こうじ）、香料、（一部にりんごを含む）

1kg

フルーチェベース〈ピーチ〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖、もも濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、香料、紅こうじ色素、（一部にもも・りんごを含む）

1kg

フルーチェベース〈りんご〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖、りんご濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、香料、（一部にりんごを含む）

1kg

フルーチェベース〈みかん〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖、うんしゅうみかん濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、香料、着色料（くちなし、カロテン）、（一部にりんごを含む）

1kg

フルーチェベース〈メロン〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖、メロン濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、着色料（紅花黄、くちなし）、香料、（一部にりんごを含む）

1kg

フルーチェベース〈ぶどう〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖、ぶどう濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、紫いも色素、香料、（一部にりんごを含む）

※開封後は1回で使い切り、お早めにお召し上がりください。

果肉なし

必要な分量だけ使える

800g キャップ付き フルーチェベース

フルーチェの風味と食感を活かし、果肉を使わず果汁で仕上げています。
果肉が入っていないので、アレンジしやすく汎用性のあるメニュー展開ができます。
必要な時に使う分だけ牛乳と混ぜればよいので、オーダーごとに対応でき、ロスがありません。
小規模施設やレストラン、カフェ、居酒屋のデザート、バイキング・ビュッフェなどでのご使用がおすすめです。

約26食分（1食分を約60gとして） キャップ付きフルーチェベース1袋＋牛乳800ml

容量 800g | 入数 6 | 賞味期間 1年

800g

キャップ付き フルーチェベース 〈イチゴ〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、還元水飴、果糖ぶどう糖液糖、果糖、いちご濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、ユッカ抽出物、香料、着色料（くちなし、紅こうじ）、シリコーン、（一部に**りんご**を含む）

800g

キャップ付き フルーチェベース 〈ピーチ〉

■原材料名
砂糖（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、還元水飴、果糖、もも濃縮果汁、食塩／ゲル化剤（ペクチン）、pH調整剤、ユッカ抽出物、香料、シリコーン、紅こうじ色素、（一部に**もも・りんご**を含む）

簡単アレンジ

あざやかなブルーが目を引く 空色デザート

［1コ分］
キャップ付きフルーチェベース<ピーチ>……30g
牛乳 …… 30ml
かき氷シロップブルーハワイ……6ml
イチゴゼリー ……50g
―飾り用―
ホイップクリーム
チェリー（缶詰）

①ボウルにキャップ付きフルーチェベースを入れ、冷えた牛乳、かき氷シロップブルーハワイを加えて、スプーンで手早く混ぜる。
②器にイチゴゼリー、①を盛り、お好みでホイップクリームとチェリーを飾る。

キャップ付きなのでロスなく、アレンジしやすい!

キャップ付きフルーチェベース<イチゴ>に
いちごジャムを加えてアレンジ!

※写真はすべて調理例

※開栓後はキャップをしっかりと閉め、冷蔵庫で保管し、なるべく早くご使用ください。

作り方

基本

1 ボウル(大)に フルーチェ・ フルーチェベース を入れる。

2 次に同量の 冷えた牛乳を 一度に加える。

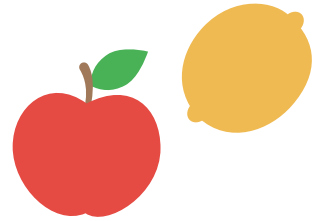
3 泡立て器などで、手早くとろりとするまで大きくかき混ぜる。

注意
- 牛乳の分量は多すぎても少なすぎても固まりません。
  種類別が「牛乳」と表示されているものをお使いください。「成分調整牛乳」も使えます。「乳飲料」「加工乳」や「豆乳」では固まりません。
- 牛乳を少しずつ加えると固まりにくい場合がありますので、一度に加えて手早く混ぜてください。
- でき上がりがゆるい場合、冷蔵庫などで冷やしてください。

〈フルーチェ・フルーチェベース〉冷えた状態で作ると固まりにくい場合がありますので、室温で保存してください。開封後は1回で使い切ってください。
〈キャップ付きフルーチェベース〉冷えた状態でも固まります。開栓後はキャップをしっかりと閉め、必ず冷蔵庫で保管してください。

フルーチェが固まるのはなぜ?

フルーチェに入っている食物繊維(ペクチン)と、牛乳のカルシウムとの働きで固まります。
ペクチンはりんごやレモンなどの果物に含まれている食物繊維です。



『フルーチェは、安定してしっかり固まります』
フルーチェをゲル化させるペクチンは、植物由来の天産物のため、状態により固まる能力に差が出ますが、長年培った製法技術により固まり方を一定に保つことができます。
上記、作り方の注意事項をご確認ください。

手軽にアレンジ

フルーチェベースで作る

簡単 パフェ

見栄えの良いデザートを
簡単に作りませんか?
お店の看板デザートや
ランチのデザートに最適!

豊富な種類
6種類のフレーバーで
季節やトレンドに合わせた
メニュー展開ができます

簡単・時短オペレーション
しみこみにくいので
層を作るのが簡単
素材を重ねるだけなので
時間をかけることなく
誰でも簡単に作れます

ロスなく
キャップ付きなら
必要な分だけ
1人分からの提供が
手軽にできます
※イチゴ、ピーチのみ

キウイフルーツ、パイナップルなどのたんぱく質分解酵素を含む果物を生で使用し長時間おくと、苦味などが出ることがあります。
たんぱく質分解酵素を含む果物は、缶詰などの一度加熱したものをご使用ください。

<調理例>

Let's Enjoy

フルーチェ アレンジレシピ

デザートをおいしく手軽に

飾り付けのフルーツや生クリームは
オペレーションやコストに合わせて
お好みで!

ピーチとライムの香りがさわやかな

ピーチヴェリーヌ

[ゼリー]
ピーチゼリー ……20g
白桃(缶詰1/2割をスライス) ……30g

[フルーチェ]
業務用フルーチェ<ピーチ> ……40g
牛乳 …… 40ml

三種のベリーで♪

ジューシーミックスベリー

[フルーチェ]
業務用フルーチェ<ミックスベリー> …… 50g
牛乳 …… 50ml

[ジャム]
ブルーベリージャム …… 10g

さっぱりとした後味!

プルっと柑橘ミックスデザート

[フルーチェ]
フルーチェベース<みかん> …… 50g
牛乳 ……50ml

[ゼリー]
クッキングゼリー ……0.25g
100%オレンジジュース(80℃以上) …20ml

食感も楽しい★

メロンのプルプルデザート

[フルーチェ]
フルーチェベース<メロン> …… 40g
牛乳 …… 40ml

[ゼリー]
メロンゼリー…… 40g

※写真はすべて調理例

デザートや料理などに使えるゼラチンパウダー

600g クッキングゼリー

仕上がりの透明度が高いゼラチンパウダーです。コーヒーゼリー、チーズケーキ、ムース、ジュレソースなどのデザートや各種料理にお使いいただけます。

<基本の使用量>標準で液体4ℓに対して、クッキングゼリー100g。やわらかめに仕上げたい場合は、液体5ℓに対しクッキングゼリー100gを目安にご使用ください。

品名	600gクッキングゼリー
容量／入数	600g／10
賞味期間	2年
原材料名	ゼラチン(国内製造) (一部にゼラチンを含む)

GABAN Solution for Professional House

ハウスギャバン株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル
東日本営業部 03(3537)3015
西日本営業部 06(6389)5530

商品情報、レシピはこちらから!
https://www.housegaban.com

2025年2月現在