

Arrange &

Recipe Book

irodori smoothie base

アレンジ&レシピブック



irodori smoothie base



フルーツと野菜の美味しさが詰まったスムージーベースが登場。
買う人にもお店にも、みんながうれしいメリットが満載。



いろど
IRODORI 彩り
スムージーベース

時代にフィットするキレイ色の スムージーベースが誕生！

テイクアウト・デリバリー需要の増加に加え、健康意識の高まりもあり、注目度が上がっているスムージー。新たな商品を模索する中、「私たちの南アルプス工場のフルーツ加工技術・調達力を活用できないか？」と考えたところから、開発がはじまりました。

アンケート*によると、スムージーを飲む理由のトップが美味しいから。ですから、美味しさには徹底的にこだわり、野菜とともに、フルーツの果肉感の美味しさを最大限活かすスムージーベースに仕上げました。使いやすいこと、食品ロスの削減につながることも大切にしました商品です。

*弊社で行ったインターネットアンケート

Delicious, Fruit & Vegetable

Original Recipe 01



スムージー

“彩りスムージーベース”に、
ミネラルウォーターか牛乳、氷をブレンド。
氷が碎けるブレンダーで、すぐ提供可能。



材料

彩りスムージーベース：3
水：3
ミネラルウォーターor牛乳：1

作り方

容器に彩りスムージーベース、
ミネラルウォーター、氷の順に入れ攪拌します。
※ご使用の水に適したブレンダーをご用意ください

Original Recipe 02

Sweetie スウィージー

スウィージー

スイーツ+スムージー=スウィージー！
“彩りスムージーベース”に
ソフトクリーム&氷でできる
新感覚ドリンク。



材料

彩りスムージーベース：1
ソフトクリーム：1
氷：1

作り方

容器に氷、ソフトクリーム、
彩りスムージーベースの順に
入れ攪拌します。

※ご使用の水に適したブレンダーをご用意ください



デリバリー&
テイクアウトに
good!



Smoothie

Original Recipe 03



Healthy Smoothie

健康スムージー



スムージーにスーパーフードなど、ヘルシー食材を追加してブレンド!

※ご使用の氷に適したブレンダーをご用意ください

【健康スムージー だいたい】

材料

彩りスムージーベース：1
水：1
ドライフルーツ：全材料の7%程度

作り方

容器に彩りスムージーベース、だいたい、水、適当な大きさにカットしたドライフルーツの順に入れ攪拌します。

【健康スムージー むらさき】

材料

彩りスムージーベース：2
有塩トマトジュース：1
水：2

作り方

容器に彩りスムージーベース、むらさき、有塩トマトジュース、水の順に入れ攪拌します。

【健康スムージー きいろ】

材料

彩りスムージーベース：2
ミネラルウォーター：1
水：2
ドライブルーベリー：全材料の6%程度
〈トッピング〉
アーモンドスライス、ゴジベリー：適量

作り方

容器に彩りスムージーベース、きいろ、ミネラルウォーター、適当な大きさにカットしたドライブルーベリー、水の順に入れ攪拌します。アーモンドスライス、ゴジベリーを盛り付けて仕上げます。

【健康スムージー みどり】

材料

彩りスムージーベース：1
レモンライム酢：全材料の5%程度
コラーゲンペプチド（粉末タイプ）：全材料の5%程度
水：1
〈トッピング〉
ローストアマニ：適量

作り方

容器に彩りスムージーベース、みどり、レモンライム酢、コラーゲンペプチド（粉末タイプ）、水の順に入れ攪拌します。ローストアマニを盛り付けて仕上げます。



Sweetie

Original Recipe 04

Smoothie Shake

スムージーシェイク

“彩りスムージーベース”に、ソフトクリーム&ミネラルウォーターか牛乳をブレンドすれば、カラフルなシェイクの完成。



材料

彩りスムージーベース：2
ソフトクリーム：2
ミネラルウォーターor牛乳：1

作り方

プラカップをまわしながら、壁面に少量の彩りスムージーベースを付けておきます。ステンレス容器で彩りスムージーベース、ソフトクリーム、ミネラルウォーターを混ぜ合わせ、プラカップに注ぎます。



Original Recipe 05

Float Smoothie

フロートスムージー

スムージーにソフトクリームを盛れば、見た目も華やかなフロートスムージーのでき上がり。



材料

彩りスムージーベース：3
氷：3
ミネラルウォーターor牛乳：1
ソフトクリーム：3

作り方

レシピ1のスムージーを作り、ソフトクリームをその上に巻き取ります。

POINT ソフトクリームの重みで、スムージーの液面が上がるため、カップやグラスに合わせてスムージーやソフトクリームの量を調整して下さい。



いろど 彩り IRODORI スムージーベース

フルーツの甘みに野菜をプラスしたスムージーベース。
手軽に多彩なアレンジメニューが楽しめるのも魅力です。

全4種



フルーツの豊かな甘みに野菜を加え、フルーツ果肉の贅沢な食感も楽しめる“彩りスムージーベース”。スパウト付きパウチなので、好きな量を好きにだけ！ 使いやすく、オリジナルメニュー作りにも役立ちます。フルーツや野菜を使う場合に必要な、剥く、切る手間もなく、食品ロスの削減にも貢献します。常温保存も可能！ ※開封後は要冷蔵

※パッケージデザインはイメージです

彩りスムージーベース(だいだい、きいろ、みどり、むらさき)商品規格

商品	フルーツ・野菜含有量	内訳	容量
だいだい	31.2%	りんご果肉15.0%、にんじんペースト6.2%、りんごクラッシュ5.0%、りんご果汁5.0%(濃縮還元)	500g
きいろ	37.2%	マンゴー果肉16.0%、マンゴーピューレ10.0%、カボチャペースト6.2%、オレンジ果汁5.0%(濃縮還元)	
みどり	43.7%	キウイ果肉20.0%、小松菜汁13.7%(濃縮還元)、ピーチピューレ5.0%、パイナップル果汁5.0%(濃縮還元)	
むらさき	23.6%	ストロベリー果肉16.0%、ビーツ汁6.6%(濃縮還元)、ラズベリーピューレ1.0%	

■ 保存条件：冷暗所保存 ■ 賞味期間：150日 ■ 入数規格：500g×8袋(スパウト付きパウチ) ■ Brix：27.0±2.0(4種共通) ■ pH：3.7±0.2(4種共通)

お問い合わせはお近くの営業所までご連絡ください。

本社 / 〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47 TEL.072-624-0001

東京支店 / 〒142-0063 東京都品川区荏原1-21-4 TEL.03-5749-9121

事業所一覧

札幌 〒003-0030 札幌市白石区流通センター5-3-30 TEL.011-861-8148

仙台 〒983-0013 仙台市宮城野区中野2-3-11 TEL.022-254-5701

前橋 〒371-0843 前橋市新前橋町9-9 TEL.027-255-6262

名古屋 〒451-0066 名古屋市中区見玉3-34-10 TEL.052-528-3811

金沢 〒920-0345 金沢市藤江北2-310-103 TEL.076-266-1585

高松 〒761-8071 高松市伏石町2128-1 TEL.087-865-7959

広島 〒733-0035 広島市西区南観音5-14-1 TEL.082-291-6651

福岡 〒812-0007 福岡市博多区東比恵2-22-1 TEL.092-434-2311

<https://www.nissei-com.co.jp/>

NISSEI