



SONTON

Charm gelée

チャームジュレ

チャームジュレ

富良野メロン

Point 1

UP



富良野産赤肉メロン果肉を約13%使用し、芳醇な香りと甘みが際立つ、メロン本来の風味を感じられる味わいに仕上げました。

Point 2

UP



赤肉メロンらしい華やかなオレンジ色で、メニューに彩りをプラスできます。

Point 3

UP



口栓付きで適量を押し出せ、デザートトッピングやドリンクなど幅広い用途でご使用いただけます。



- カラフルな色合いが目を引く、バリエーション豊かなメニューをお作りいただけます。
- トッピングするだけでメニューのチャームポイントになります。
- ぷるっと食感！素材のみずみずしさを閉じ込めたジューシーなジュレです。

使い方のいろいろ



パウチの上から手で揉んで、クラッシュゼリーとして！

ナイフやスプーンでカットして、ダイスカットゼリーとして！



- 商品名 : チャームジュレ 富良野メロン
- 品名 : メロンゼリー
- 荷姿 : 300g×12 (口栓付スタンディングパウチ)
- 賞味期限 : 製造後180日 (未開封)
- 保存方法 : 冷蔵 (0~10℃) 保存
- 使用上の注意 : 開封後は冷蔵庫 (10℃以下) に入れ、お早めにご使用ください。離水することがありますが、品質には問題ありません。揉んでいただくと絞りがやすくなります。

商品購入・サンプルご希望の方 ▶ ご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。

ソントン株式会社

業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!

ソントンプロ で 検索

<https://www.sonton.co.jp/pro/>

新市場営業部 03-6386-7811

北海道営業所 011-751-1855

東北営業所 022-765-6281

東海支店 052-728-0500

関西支店 072-633-0112

中四国営業所 082-568-1550

九州支店 092-641-3771

ソントンホールディングス株式会社

商品企画部 03-6386-7821

2025.01.01

新商品

チャームジュレ 富良野メロン

荷姿：300g×12（口栓付スタンディングパウチ）
賞味期限：製造後180日 保存方法：冷蔵(0～10℃)



いつものデザートに富良野メロンのジュレをプラスして高級感アップ



杏仁豆腐やパンナコッタに
トッピング



ミニパフェに
トッピング



アイスに
トッピング



「SV富良野メロンクリームR」の
デニッシュにトッピングもおすすめ！

※ ジュレに耐熱性はございません。
冷めてからトッピングしてください。
ジュレが離水する場合がございます。

ドリンクにメロンの甘みとジューシーな食感をプラス



贅沢メロンフローズン

- ・氷…160g (A)
- ・牛乳…65g (A)
- ・メロンシロップ(緑系)…35g (A)
- ・フラッペベース…25g (A)
- ・チャームジュレ富良野メロン…30g(グラス底)、5g(トッピング)
- ・ホイップ…10g(グラス側面)、20g(トッピング)

グラスの底にチャームジュレ富良野メロン、側面にホイップを絞る。
(A)をフローズンマシンでミキシングしてグラスに注ぎ、ホイップ、
チャームジュレ富良野メロンをトッピングする。



富良野メロンミルク

- ・チャームジュレ富良野メロン…40g(グラス底)、5g(トッピング)
- ・ガムシロップ…10g
- ・氷…120g
- ・牛乳…80g
- ・ホイップ…15g

順にグラスに入れ、ホイップを絞り、
チャームジュレ富良野メロンをトッピングする。



富良野メロンレモネード

- ・氷…100g
 - ・炭酸水…60g
 - ・レモネードベース…15g
 - ・チャームジュレ富良野メロン…30g
- 順にグラスに入れ、軽くステアする。

クール感UPしてリニューアル発売！ チャームジュレ ミントブルー

荷姿：300g×12（口栓付スタンディングパウチ）
賞味期限：製造後180日 保存方法：冷蔵（0～10℃）



チョコと合わせても負けないミントの爽快感！



チョコミントパフェに



チョコクリームと合わせて
デニッシュにトッピング

※ ジュレに耐熱性はございません。冷めてからトッピングしてください。
ジュレが離水する場合がございます。

鮮やかなブルーカラーでドリンクのカラーバリエーションに



ミントクリームソーダ

- ・チャームジュレミントブルー…30g
- ・氷…150g
- ・炭酸水…80g
- ・レモンネードベース…20g
- ・ミント(葉)…適量
- ・バニラアイス…20番ディッシャー

順にグラスに入れ、軽くステアする。バニラアイスをトッピングする。



ミントアーモンドフローズン

- ・アーモンドミルク…100g (A)
- ・ガムシロップ…10g (A)
- ・氷…100g (A)
- ・チャームジュレミントブルー…30g
- ・ミントホイップ…30g
- ・ミント(葉)…適量

(A)をフローズンマシンでミキシングしてカップに注ぎ、
チャームジュレミントブルーを入れて軽くステアする。
ミントホイップとミント(葉)をトッピングする。



ブルーレモンサワー

- ・チャームジュレミントブルー…30g
- ・氷…150g
- ・レモンスライス…1枚
- ・レモンサワー…100g

順にグラスに入れる。