

GS

# Acai & Berry

アサイー & ベリー

## 5倍希釈飲料

アサイーベリー？ アサイー？  
どっち？

話題のフルーツですが、「アサイーベリー」と呼ばれることもあります。しかし、植物学的には、ブルーベリーやその他のベリーと違ってヤシ科の植物なのです。その実がブドウの様に連なって見えることから、そう呼ばれた様です。ブラジルでは「アサイー」と呼ばれています。

ブラジル・アマゾン原産アサイーのエキスに4種の果汁(アロニア、クランベリー、ブルーベリー、レモン)を加え、すっきりとした飲みやすいドリンクにしました。

原材料名	果糖ぶどう糖液糖、アサイーエキス、アロニア果汁、クランベリー果汁、ブルーベリー果汁、レモン果汁、酸味料、着色料(アントシアニン、カラメル、クチナシ)、香料、甘味料(ステビア)
------	---

栄養成分表示(100mlあたり)

エネルギー	207kcal	炭水化物	56.4g
たんぱく質	0g	ナトリウム	44mg
脂質	0g		

◆賞味期間：1年(常温)



500ml / 12×2

## 5倍希釈時果汁1%

◆1本でドリンクメニューが2.5杯できます◆

◆本品1に対して水や炭酸を4の割合で希釈してご利用ください◆



Soft Drink

アサイー&ベリー・スカッシュ  
アサイー&ベリー&バナナ・ドリンク

Cocktail & Sour

アサイー&ベリー・フィズ  
アサイー&ベリー・ソー

Desert

アサイー&ベリー・ゼリー

launch

アサイー&ベリー・ボール

Etc.

※メニュー画像は全てイメージです。

- 本品と炭酸で「スカッシュ」メニュー。
- 本品1に牛乳3、バナナ1/2本をミキサーにかければバナナドリンク。

おすすめ  
メニュー

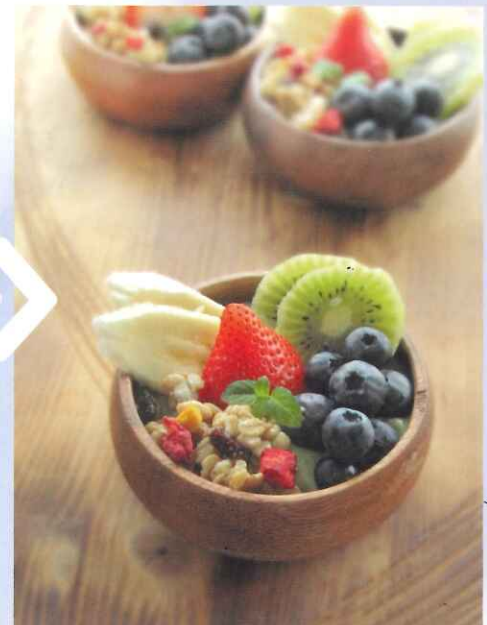
- 本品100mlと牛乳100ml、アボカド1個、バナナ1本をミキサーにかけ器に分け、カットフルーツとグラノーラを盛り付ければ出来上がり。(約3人分)

○本品1を水3で希釈しゼリーを加えて冷蔵庫で冷し固めます。

※ゼリーの場合は4倍希釈がおすすめです。



- 本品1にジン(ソーの時は焼酎)1と炭酸3を軽くステアする。



株式会社 ジーエスフード