



●合成着色料・保存料不使用

Mousse Base

ムースベースシリーズ



プレーン

いちご

杏仁

ピーチ

抹茶

簡単便利 牛乳と混ぜるだけ!



ご使用法

冷たいムースベースに同量の冷たい牛乳を加えて混ぜますと、簡単にできあがります。これにフルーツやアイスクリーム、フルーツソースなどを添えますとお店独自のバラエティーメニューができあがります。

●お願い：開栓後は冷蔵庫で保管してください。●荷姿：500mlビン×12本入

ムースベースは天然の果実(リンゴなど)から得られるペクチンと牛乳中のカルシウムが自然に結び合うことでふんわり固まります。冷たくするほどよく固まります。

いちごムース

■作り方：グラスに冷たいムースベース(いちご)50ccと同量の冷たい牛乳を入れ、よくかき混ぜます。固まりましたらいちご、ホイップクリーム、GSストロベリーソースをトッピングし、ミントを飾りつけます。

ムースドリンク

■作り方：ドリンク用グラスに適量のムースベースを入れ、ムースベースの2倍の冷たい牛乳を加え、手早く混ぜます。チェリー1個を添えるとできあがりです。



販売店

株式会社 ジーエスフード

<http://www.gsfood.co.jp>

本社・工場/〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号	TEL.06(6744)1551(代)	FAX.06(6746)1175
和歌山工場/〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11	TEL.0736(66)2551(代)	FAX.0736(66)2695
札幌営業所/〒064-0821 札幌市中央区北一条西20丁目2番16号	TEL.011(621)4071(代)	FAX.011(631)8145
仙台支店/〒980-0011 仙台市青葉区上杉5丁目3番60号	TEL.022(264)3071(代)	FAX.022(264)5095
東京支店/〒166-0015 東京都杉並区成田東5丁目17番13号	TEL.03(5397)4781(代)	FAX.03(5397)4788
名古屋支店/〒464-0848 名古屋市中千種区春岡1丁目1番2号	TEL.052(751)1851(代)	FAX.052(751)1885
福岡支店/〒810-0042 福岡市中央区赤坂1丁目13番10号	TEL.092(737)5181(代)	FAX.092(737)5188