

GS

カムカム Camu Camu

カムカム

5倍希釈飲料

召し上がり方

- 本製品を1に対して水や炭酸を4の割合で割ってドリンクとしてお召し上がりください。
- 希釈商品のため、ゼラチンを加えゼリー等の加工にも最適です。
- 本製品を焼酎と炭酸で割ると、サワーとしてもお楽しみいただけます。

カムカムはフトモモ科の常緑低木で、アマゾン川流域で古くから利用されてきました。現地ではスペイン語で、CAMUCAMU (カムカム)といい、赤紫色の実が食品として使われています。

原材料名	果糖ぶどう糖液糖、カムカム果汁、酸味料、香料、パプリカ色素、甘味料(ステビア)
------	-----------------------------------------

栄養成分表示(100mlあたり)

エネルギー	181kcal	炭水化物	45.3g
たんぱく質	0g	灰分	0.1g
脂質	0g	ナトリウム	29mg

賞味期間：8ヶ月(常温)



500ml / 12x2

1本でドリンクメニューが2.5Lできます

5倍希釈時果汁1%

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

オレンジジュースで5倍に希釈してください

ミルクで5倍に希釈してください

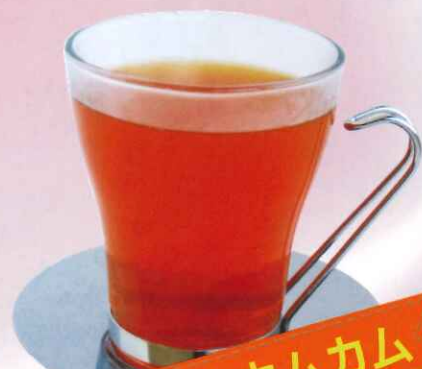


カムカムミルク

おすすめメニュー



カムカムオレンジ



ホットカムカム

熱湯で5倍に希釈してください

アルコールメニュー



サワー

ハイボール

水で少し濃く4倍に希釈しゼラチンを加え冷し固めてください。

アレンジいろいろ!

焼酎、ウイスキー等の割り剤やシロップとしてご利用ください。



カムカムゼリー

株式会社 ジーエスフード

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。

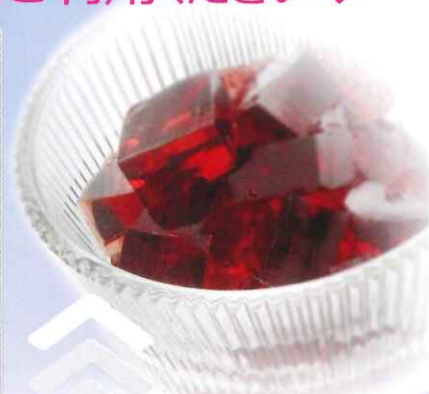
- 本品と炭酸で「スカッシュ」メニュー。
- 本品1に牛乳3、バナナ1/2本をミキサーにかければバナナドリンク。

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にジン(ソーの時は焼酎)1と炭酸3を軽くステアする。



- 本品1を水3で希釈しゼラチン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。



株式会社 ジーエスフード