



まったりのんびり、癒しのひととき。

まろやかな口あたり、
豊かな香り。
お気軽に充実のココアタイムを。

ホットでもアイスでも、お好みに合わせて
風味豊かなココアをお楽しみいただけます。

ロングライフタイプなので、
常温で長期保存可能。
※開封後は冷蔵庫で保管し、
出来るだけお早目にお召し上がりください。
よく振って注ぐだけでOK!
濃厚なココアドリンクを
お手軽にお楽しみ下さい。



■GSストレートココア

商標	コード	品名	容量	入数	賞味期間
GS	141011	ストレートココア	1000ml	6本	6ヶ月
荷姿	ケース	縦130mm×横290mm×高さ200mm	重さ7.0kg		
	バラ	縦60mm×横90mm×高さ195mm	重さ1.1kg		
JANコード	4973630 101842	ITFコード	14973630 101849		
原材料名	砂糖、クリームパウダー、ココアパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー、脱脂粉乳、食塩、デキストリン、増粘剤(加工でん粉)、セルロース、乳化剤、香料、安定剤(カラギナン)、カラメル色素				

栄養成分表示(100mlあたり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
85Kcal	1.6g	2.0g	15.0g	0.17g

(推定値)

[販売店]

株式会社 ジーエスフード

本社	〒578-0977	東大阪市鴻池徳庵町7-49	TEL.06(6744)1551(代)	FAX.06(6746)1175
西日本事業部	大阪支店	〒578-0977	東大阪市鴻池徳庵町7-49	TEL.06(6744)1552
	福岡支店	〒810-0042	福岡市中央区赤坂1-13-10	TEL.092(737)5181
東日本事業部	東京支店	〒166-0015	東京都杉並区成田東5-17-13	TEL.03(5397)4781
	名古屋支店	〒464-0848	名古屋市千種区春岡1-1-2	TEL.052(751)1851
	札幌オフィス	〒064-0821	札幌市中央区北一条西20-2-16	TEL.011(621)4071
	仙台オフィス	〒980-0011	仙台市青葉区上杉5-3-60	TEL.022(264)3071
				FAX.06(6746)1175
				FAX.092(737)5188
				FAX.03(5397)4788
				FAX.052(751)1885
				FAX.011(631)8145
				FAX.022(264)5095

マッシュアップココア

STRAIGHT COCOA ARRANGE MENU

ストレートココア アレンジメニュー



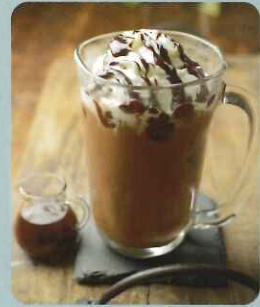
バターココア & モーニングセット

カフェモカ (アイス)

ビター感のある大人のデザートドリンク。
ホイップクリームをトッピングし、満足感のある一杯です。

GSストレートココア	150ml
エスプレッソコーヒー(無糖)	50ml
チョコレートシロップ	20g
ホイップクリーム、氷	適量

【作り方】
①容器にココア、コーヒー、チョコシロップを混ぜ合わせておきます。
②グラスに氷を適量入れます。
③グラスに①を注ぎ、ホイップクリーム、チョコソース(分量外)をトッピングして出来上がりです。

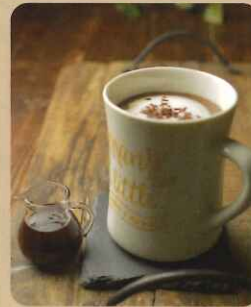


カフェモカ (ホット)

ストレートココアに味わい深いエスプレッソコーヒーをブレンドし、甘すぎず、ビター感のある大人のココアにしました。

GSストレートココア	150ml
エスプレッソコーヒー(無糖)	50ml
チョコレートシロップ	20g
ホイップクリーム、板チョコ	適量

【作り方】
①鍋にココア、コーヒー、チョコシロップを入れ、火にかけます。
②①をカップに注ぎ、5分立てにホイップしたクリームを浮かべて、板チョコをスライサーで削り、トッピングすれば出来上がりです。

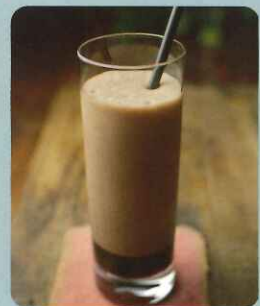


ココラムレーズンチョコ

ラムレーズの風味がココアとマッチした大人向けのフローズンドリンクです。

GSストレートココア	100ml
チョコレートシロップ	20g
ココナッツミルク	50ml
ラムレーズンソース	20g
氷	50g

【作り方】
①ココア、チョコシロップ、ココナッツミルク、氷をミキサーに入れ、攪はんします。
②グラスにラムレーズンソースを入れ、①を注ぎは出来上がりです。
※ラムレーズンソースをよく混ぜてお召し上がりください。



スパイスココア

入れるスパイスの種類や量をお好みで調整すると、自分だけのオリジナルココアが楽しめます。

GSストレートココア	200ml
シナモン(パウダー)	1g
ジンジャー(パウダー)	1g
カルダモン(パウダー)	0.5g

【作り方】
①ココアを鍋に入れ、すべてのスパイスを入れて軽く沸騰するまで温めれば出来上がり。

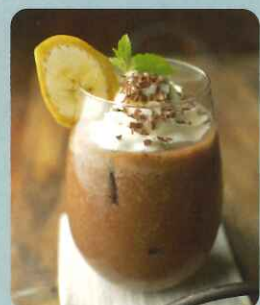


バナナココアスムージー

ココアのコクと甘みにバナナをアラスした、忙しい朝でも簡単に作れる満足なスムージー。

GSストレートココア	200ml
バナナ	1本
氷	200g
ホイップクリーム、チョコレートスプレー	適量

【作り方】
①ミキサーにココア、バナナ、氷を入れてよく混ぜ合わせます。
②グラスに①を注ぎ入れ、ホイップクリームを絞ります。
③板チョコをビラーで削ってトッピングすれば出来上がり。



とろとろ葛ココア

ココアに葛粉を入れてとろとろ食感、まるでホットチョコレートを飲んでいるような感覚です。寒い冬に温まる一杯。

GSストレートココア	300ml
水	50ml
葛粉	10g

【作り方】
①ココアを鍋に入れて温めます。
②水に葛粉を入れて、よく混ぜて溶かします。
③②を溶かした葛粉を温めたココアに入れ、とろみがつくまでよくかき混ぜれば出来上がりです。



ジンジャーココアシェイク

ジンジャーのピリッとしたスパイシーな辛味が後味に引く、アイスココアを冷たいシェイクにしました。

GSストレートココア	250ml
パシオン★ジンジャードリンク	50ml
氷	200g

【作り方】
①ミキサーにココア、パシオン★ジンジャー、氷を入れてよく混ぜ合わせ、グラスに注ぎは出来上がりです。



ミントココア(ホット)

ミントの香りによってリラックス効果もあり、ホッと一息落ち着きたい午後に飲みたいドリンクです。

GSストレートココア	160ml
ミント、チョコレートスプレー	適量

【作り方】
①ココアとミントを鍋に入れ、火にかけます。
②沸騰したら弱火にし、5分程度ミントを煮出して香りを出します。
③カップに注ぎ、ミントをトッピングすれば出来上がりです。
※煮出したミントは取り除いてください。
※冷やしてから、氷を入れたグラスに注ぎはアイスでも楽しめます。



カクテルクリームココア

クリームリキュールとココアを合わせた、チョコレートの風味の甘くて飲みやすいカクテルです。

GSストレートココア	50ml
クリームリキュール	5ml

【作り方】
①グラスにストレートココアを注ぎ、その上から静かにクリームリキュールを注ぎは出来上がりです。



アルコールメニュー

ココアフレンチトースト

ココアの甘味と香りが口いっぱいに広がり、朝食にもスイーツにもぴったりです。

GSストレートココア	100ml
卵、食パン	各1ヶ
バター	10g
シュガーパウダー	適量

【作り方】
①ボウルに卵を割り入れてよく溶き、ココアを入れて混ぜ合わせます。
②食パンを①の卵液に30分以上浸します。(できれば一晩くらい)
③卵液が食パンによく浸み込んだらフライパンを熱してバターを溶かし、②のパンを焼き目がつくまで両面焼きます。
④お皿に盛り付けバターシュガーを茶漉しで振ってトッピングします。

