イソマルトオリゴ糖、ビタミンC入り。
かんたんに**必要な量だけ**デザートが作れます。
果肉がなく、プルンと**食べやすい食感**です。

ムースベースが固まるのは、どうして？

ムースベースは果実から得られるペクチンと
牛乳中のカルシウムが結びつくことで、
プルンと固まります。

- 開封後は冷蔵庫に保管し、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。
- 原料に由来し、色合いが変化したり底に沈殿することがありますが、品質には問題ありません。よく振ってからご使用ください。
- 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
- 種類別が「牛乳」と表記されているものをお使いください。乳飲料や加工乳では固まらない場合があります。豆乳では固まりません。
- **原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)：りんご**

栄養成分表示（製品100ml当り）

	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当量	ビタミンC	イソマルトオリゴ糖
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(mg)	(g)
プレーン	136	78.7	0.3	0	33.6	0.6	240	0.6	8～40	0.4
いちご	136	78.6	0.1	0	33.9	0.6	260	0.7	8～40	0.4
ピーチ	134	78.8	0.2	0	33.2	1.0	260	0.7	8～40	0.4
杏仁	135	78.8	0	0	33.8	0.7	260	0.7	8～40	0.4

品名	ムースベースプレーン	ムースベースいちご	ムースベースピーチ	ムースベース杏仁
容量	500ml	500ml	500ml	500ml
荷姿	12入	12入	12入	12入
賞味期限	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
JANコード	4973630118536	4973630118543	4973630118567	4973630118550
ITFコード	14973630118533	14973630118540	14973630118564	14973630118557
サイズ、重量	1本 縦60.0mm 横60.0mm 高180.0mm 重量593.0g / ケース 縦210.0mm 横270.0mm 高195.0mm 重量7.4kg			

株式会社 ジーエスフード https://www.gsfood.co.jp/

□ お問い合わせは、下記拠点までご連絡ください。

東　京 支店　TEL.03(5397)4781　　大阪支店　TEL.06(6744)1552　　札幌オフィス　TEL.011(621)4071
名古屋 支店　TEL.052(751)1851　　福岡支店　TEL.092(737)5181

ムースベースの
Webページはこちら！

2021年3月現在

牛乳とまぜて作る ムースベース

ビタミンC入り
イソマルトオリゴ糖入り

Point1
牛乳：本品
1：1
混ぜるだけ！

Point2
100ml分の
ムースが
材料を入れて
約10秒で完成！

Point3
必要な量だけを
作れる！

Point4
使いやすい
500ml！

Point5
アレンジ自在！

牛乳と混ぜるだけで
簡単、美味しい！

プレーン
いちご
杏仁
ピーチ

GS FOOD CO.,LTD.

作りたい分だけすぐできる！！

冷やした牛乳と混ぜるだけ 簡単に作れるムースデザート

ムースベースシリーズ

イソマルトオリゴ糖入り　ビタミンC入り

プレーン　いちご　ピーチ　杏仁

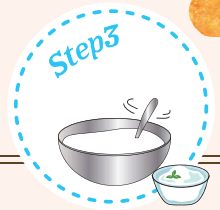
Basic 作り方

約10秒で完成！
すぐに召し上がれます。※でき上がり100mlの場合

ぷるぷる
基本のムースデザートの作り方

ボウルに冷やしたムースベースを入れます。
※常温でも美味しくお召し上がりいただけます。

同じボウルに同量の冷やした牛乳を入れます。



スプーンやヘラで手早く混ぜて完成です！

基本のムース

牛乳 1 ： 本品 1

たくさん作ってバイキングに！

様々なシーンで利用できます。

- 介護施設
- 外食
- テイクアウト

なめらかムース

牛乳 1.5 ： 本品 1

デザートとして、果肉がなくて食べやすい！

アレンジ Menu

アレンジ自在！

まろやかムース

生クリーム 1 ： 本品 1

まろやかさとコクのあるムースに！

（2人分）

GSムースベースいちご	80 ml
生クリーム	80 ml
ホイップクリーム	適量
スポンジ	適量
GSストロベリーソース	適量
いちご	1 個

①ムースベースと生クリームを入れて、なめらかになるまでよく混ぜます。
②グラスのサイズにカットしたスポンジ、ムース、ストロベリーソース、ホイップ、いちごをお好みで重ねます。
※「生クリーム」を使用してください。

ムースドリンク

牛乳 2 ： 本品 1

テイクアウトメニューとして！

（1人分）

GSムースベースプレーン	40 ml
牛乳	80 ml
GSラズベリーソース	適量
氷	適量

①ラズベリーソースをカップの側面に沿って入れます。
②ムースベースに牛乳を入れてよく混ぜます。
③カップに氷を入れてムースドリンクを注ぎます。

パフェアレンジ

ジャーに入れると可愛さアップ！

生クリーム 1 ： 牛乳 1 ： 本品 2

（2人分）

GSムースベースプレーン	80 ml
牛乳	40 ml
生クリーム	40 ml
ホイップクリーム	適量
スポンジ	適量
いちご	適量
ブルーベリー	適量

①ムースベースに牛乳と生クリームを入れて、よく混ぜます。
②ジャーのサイズにカットしたスポンジ、いちご、ブルーベリー、ムース、ホイップをお好みで重ねます。

ゼリーと組み合わせて

（2人分）

GSムースベースプレーン	80 ml
牛乳	80 ml
みかん缶詰	120 g
GSマンダリンオレンジソース	20 g
ゼラチン	適量
ミント	適量

①ムースベースに牛乳を入れて、プルンとするまでよく混ぜます。
②みかん缶、オレンジソースとゼラチンを入れてゼリーを作ります。
③ゼリーが固まったら、ムースにトッピングします。
④お好みでミントをトッピングします。

台湾デザート風に

（2人分）

GSムースベース杏仁	80 ml
牛乳	80 ml
タピオカ（冷凍）	80 g
マンゴー（冷凍）	80 g
クコの実	適量

①タピオカとマンゴーを解凍し、クコの実は水で戻します。
②ムースベースに牛乳を入れてプルンとするまでよく混ぜます。
③ムース、タピオカ、マンゴー、クコの実を盛り付けます。

アサイーボウル風に

（2人分）

GSムースベースプレーン	80 ml
牛乳	80 ml
GSアサイー&ベリー	15 ml
いちご	2 個
バナナ	1/2 本
ブルーベリー	適量
グラノーラ	適量

①ムースベース、牛乳、アサイー&ベリーを入れてプルンとするまでよく混ぜます。
②①を容器に入れ、カットした果物とグラノーラをトッピングします。

GSフルーツソースシリーズ

- ストロベリー
- ブルーベリー
- ラズベリー
- マンダリンオレンジ
- マンゴー
- キーウィ
- メロン

フルーツソースをかけると様々な味が楽しめます！

※イラストはイメージです。