



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	1年	1年	1年	1年
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 札幌支店 TEL.011(621)4071
名古屋支店 TEL.052(751)1851 福岡支店 TEL.092(737)5181 仙台支店 TEL.022(264)3071



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！

プレーン

いちご

ピーチ

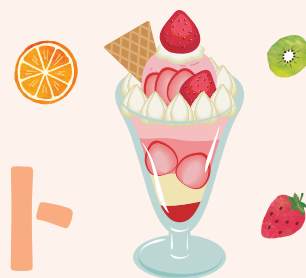
杏仁

牛乳と混ぜるだけで
簡単、美味しい！

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

基本的 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。



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



たくさん作ってパイキングに!

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

生クリーム 1

本品 1



牛乳 2

本品 1



まろやかムース

(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。

ジャーに入れると可愛さアップ!

パフエ アレンジ

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

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、クコの実の水で戻します。
②ムースベースに牛乳を入れてブ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。

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
- ・キウイ
- ・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!

ムースドリンク

(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。

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

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&ベリーを入れてブ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。