



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。

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。

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。

■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
JANコード	4973630 101842	ITFコード	14973630 101849		
原材料名	砂糖、クレーミングパウダー、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				



〔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(株)	FAX.06(6746)1175
西日本事業部	大坂支店 千578-0977 東大阪市鴻池徳庵町 7-49 福岡支店 千810-0042 福岡市中央区赤坂 1-13-10	TEL.06(6744)1552 TEL.092(737)5181	FAX.06(6746)1175 FAX.092(737)5188
東日本事業部	東京支店 千166-0015 東京都杉並区成田東 5-17-13 名古屋支店 千464-0848 名古屋市中区春町 1-1-2 札幌オフィス 千064-0821 札幌市中央区北一条西 20-2-16 仙台オフィス 千980-0011 仙台市青葉区上杉 5-3-60	TEL.03(5397)4781 TEL.052(751)1851 TEL.011(621)4071 TEL.022(264)3071	FAX.03(5397)4788 FAX.052(751)1885 FAX.011(631)8145 FAX.022(264)5095

マッシュココア

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。



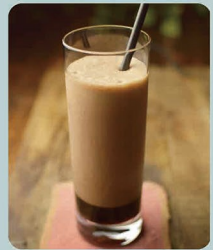
カフェモカ (ホット)

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
アレンジし、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を注ぎれば出来上がりです。
※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板チョコをピーラーで削ってトッピングすれば出来上がり。



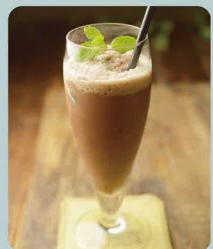
とろとろ苺ココア

ココアに苺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
苺粉	10g

【作り方】

- ①ココアを鍋に入れて温めます。
- ②水に苺粉を入れて、よく混ぜて溶かします。
- ③②を溶かした苺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、グラスに注ぎれば出来上がりです。



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、氷を入れたグラスに注ぎ、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
のような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れば出来上がりです。

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5分ほど漬けます。(できれば一晩くらい)
- ③卵液が食パンによく染み込めた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、シュガーパウダーを茶漉しで振ってトッピングします。