

## GS HISTORY

1959年、喫茶・洋酒喫茶・旅館  
ホテル向けにGSブラックティーを  
開発・発売します。  
品質改良するとともに瓶形・ラベル  
などを一新しながら全国に販路を拡  
大しました。

ORIGINAL QUALITY  
**Black Tea**  
MANUFACTURER  
GS FOOD CO., LTD.  
7-49 KOHOIKE TOKUAE-CHO HIRASHIOSAKI  
MADE IN JAPAN

5倍希釈用  
濃厚紅茶

## GS Black Tea Red Label

GS FOOD CO.,LTD.

Sweet Type



### Black Tea レッドラベル ブラックティー

加糖タイプ

磨きあげられた紅茶の色・味・  
香りを特殊製法により抽出し  
瓶詰めしました。  
飲食店様のオペレーション合  
理化をめざして開発されたGS  
ブラックティーは、紅茶の抽出・  
冷却・砂糖を加える等の手間を  
はぶき、どなたでも簡単に美味  
しいアイスティーができます。

500ml/12



賞味期間:1年

Low Sweet Type



### Black Tea ブルーラベル ブラックティー

低甘味タイプ

磨きあげられた紅茶の色・味・  
香りを特殊製法により抽出し  
瓶詰めしました。  
時代のニーズにお応えし、甘さ  
を極限まで抑えた製品を開発し  
ました。希釈するとほとんど甘さ  
を感じないほどです。シロップ  
等を加えてお好みの甘さに調整  
できるのが魅力です。

500ml/12



賞味期間:6ヶ月

Sweet Type



### Black Tea グリーンラベル ブラックティー

アールグレイ  
加糖タイプ

ベルガモットと呼ばれるヨーロッ  
パで採れる柑橘類のオイルで着  
香したアールグレイティー。  
そのアールグレイを独自の製法  
により希釈タイプに仕上げました。  
高貴な香りのアールグレイは特に  
ミルクティーがおすすめです。

500ml/12



賞味期間:1年

Sweet Type



### Black Tea 徳用パック ブラックティー

加糖タイプ

GSブラックティー加糖(レッドラベル)  
を使いやすい紙パック(ロングライフ)  
に詰めました。  
1000mlサイズでさらにコストも安く  
大量消費される飲食店様に、最適な  
コストパフォーマンスをお約束します。

1000ml/12



賞味期間:1年

Low Sweet Type



### Black Tea 徳用パック ブラックティー

低甘味タイプ

GSブラックティー低甘味(ブルーラ  
ベル)を使いやすい紙パック(ロング  
ライフ)に詰めました。  
1000mlサイズでさらにコストも安く  
大量消費される飲食店様に、最適な  
コストパフォーマンスをお約束します。

1000ml/12



賞味期間:6ヶ月

Sweet Type



### Black Tea プレミアム ブラックティー

加糖タイプ

GSブラックティーから「プレミアム」  
が登場!  
お客様のニーズにお応えする最新  
バージョンです。

合成着色料・保存料不使用

使いやすい  
スリムパック

500ml/12



賞味期間:1年

裏面の『おいしいレシピ』もご覧ください。

## 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	名古屋市中区千種区春岡 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

**基本レシピ**

**アイ스티ー**  
本品1：冷水4

**ICE TEA**  
アイ스티ー



GSブラックティーのメインメニューで、紅茶特有のクリームダウン（冷却時の濁り）もせず明るく澄んだアイ스티ーができます。

●ミルクティーフラッペ【かき氷+本品(原液)+練乳】

ブラックティー原液をシロップとしたオリジナルメニューで、練乳との相性もよきお子様から年配の方まで幅広く人気があります。

●レモンティーゼリー【本品1：水2+ゼラチン】※通常より濃く希釈します。

紅茶特有のクリームダウン（冷却時の濁り）もせず、明るく澄んだ紅茶色が映えるオリジナルゼリーで、まさに「食べるレモンティー！」です。

●ティーソーダ【本品1：炭酸水4】

濃厚紅茶ならではのメニューで爽やかな飲み心地と香りが人気です。

●ロイヤルミルクティー【本品1：ミルク4】

水を使わず濃厚な紅茶と濃厚なミルクが相俟った高貴なメニューです。

**TEA SODA**

ティーソーダ



紅茶  
メニュー  
人気No.1  
おすすめ

**ROYAL MILK TEA**

ロイヤルミルクティー



**MILK TEA FRAPPE**

ミルクティーフラッペ



夏  
メニュー  
人気No.1  
おすすめ

**LEMON TEA JELLY**

レモンティーゼリー



ソフトドリンクメニュー

おいしいレシピ

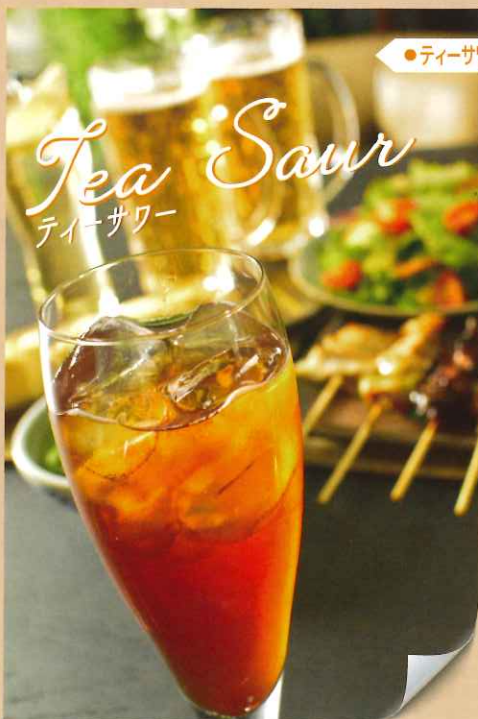
アルコールメニュー

*Black Tea*

●ティーサワー(耐ハイ)【本品1：焼酎1：炭酸水3】

定番サワーメニューに女性に人気の「紅茶」を！お料理との相性もよりヒート期待大です。

*Tea Sour*  
ティーサワー



*Tea Mojito*  
ティーモヒート



●ティーモヒート【本品1：ラム1：炭酸水3+ミント】

人気上昇中の「モヒートカクテル」に新メニューをプラスして！自由なオリジナルカクテルを創造してください。

●ティーハイボール【本品1：ウイスキー1：炭酸水3】

ハイボールメニューのバリエーションアップに一役買います！アールグレイが相性バツグンです。

*Tea Highball*  
ティーハイボール

アルコール  
メニュー  
人気No.1  
おすすめ

紅茶の茶葉を使ったメニューは手間と高コストがかり敬遠されがちですが手間もなく低コストのブラックティーでメニュー拡大を！

◆濃さはお好みで調整していただけます◆

アルコールを使わない  
ノンアルコールカクテル  
もおわずれなく！

GS FOOD CO., LTD.