# バスコフォンデュにお勧めのディップ素材をご紹介します。

## バスコオリジナルチーズソース

バスコオリジナルチーズソースはナチュラルチーズをベースに香辛料であらかじめ味が調整されており、チーズフォンデュならではの面倒な調整作業も必要なく、10%の水や白ワイン等で希釈するだけで簡単にチーズフォンデュを楽しむことができます。また、パンをはじめ野菜やお肉、シーフードまでディップする食材を選びません。

| 品　　名 | バスコオリジナルチーズソース |
|---|---|
| JANコード | 4535277100529 |
| 原材料名 | ナチュラルチーズ、植物油脂、チーズ加工品、香辛料、安定剤（加工デンプン）、乳化剤、調味料（アミノ酸） |
| 内　容　量 | 500g×20袋 |
| 賞味期限 | 180日 |
| 保存方法 | 要冷蔵（10℃以下） |

## バスコゴルゴンゾーラ入チーズソース

バスコゴルゴンゾーラ入チーズソースはゴルゴンゾーラチーズパウダーをふんだんに使った風味豊かなチーズソースです。温製フォンデュでいただく場合はそのままストレートで、冷製フォンデュでいただく場合は冷水もしくは白ワインなどで10%希釈すればチーズ好きにはたまらない濃厚なゴルゴンゾーラチーズフォンデュが簡単に楽しむことができます。

| 品　　名 | バスコゴルゴンゾーラ入チーズソース |
|---|---|
| JANコード | 4535277100536 |
| 原材料名 | ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食用植物油脂、食塩、リン酸Na、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、グリシン、酢酸Na |
| 内　容　量 | 500g×20袋 |
| 賞味期限 | 180日 |
| 保存方法 | 要冷蔵（10℃以下） |

## バスコセミダークチョコレート

原料用チョコレート世界トップシェアのバリーカレボー社とチョコレートファウンテン国内トップシェアのバスコフーズが共同開発したバスコセミダークチョコレート。芳醇なカカオの香りと上品なビター感はフォンデュをはじめ製菓、製パンの練り込み原料として、またフィリングやコーティング原料としても手軽にお使いいただけるたいへん重宝なチョコレートです。

| 品　　名 | バスコセミダークチョコレート |
|---|---|
| JANコード | 4535277100482 |
| 原材料名 | 砂糖、植物油脂、ココアパウダー、カカオマス、乳化剤（大豆由来）、香料 |
| 内　容　量 | 1kg×15袋 |
| 原　産　国 | 日本 |
| 賞味期限 | 540日 |
| 保存方法 | 直射日光は避け、涼しい所（12℃～20℃）で保存してください。 |

## バスコミニコッペ

バスコミニコッペは、ほんのり甘くシンプルな味わいの一口サイズのミニコッペパンです。ディップはもちろん、そのままでもスナック感覚で楽しめます。

| 品　　名 | バスコミニコッペ |
|---|---|
| JANコード | 4535277101649 |
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、マーガリン、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、発酵種、植物油脂、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、香料（原材料の一部に大豆を含む） |
| 荷　　姿 | 1袋 200g（約38個）× 12袋　2合 |
| 原　産　国 | 日本 |
| 賞味期限 | 45日 |
| 保存方法 | 常温 |

## バスコファウンテン フォンデュフォーク

バスコファウンテン フォンデュフォークは使い捨ての木製フォークです。木製ですので金属のフォークに比べ滑りにくく、先端も金属のフォークに比べ鋭くないので安心です。

| 品　　名 | バスコファウンテン フォンデュフォーク |
|---|---|
| JANコード | 4535277100369 |
| サ　イ　ズ | 140mm×13mm |
| 荷　　姿 | 1束50本×20束×10箱（計10,000本） |
| 生　産　国 | 中国 |

■お気軽にお問合せください。


株式会社バスコフーズ
〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台4-14-24
Tel.(053)453-6211 Fax.(053)454-8883
URL : http://www.busco.co.jp
e-mail : info@busco.co.jp
バスコフーズ　検索


201607-05

※製品の色は印刷のため、実際の製品の色と多少異なる場合があります。

# Busco Fondue

バスコフォンデュ

## 全く新しいフォンデュのかたち

火を全く使わず、温・冷両方楽しめるフォンデュポット

# Busco Fondue

フォンデュの新しいカタチ。

## 温+冷

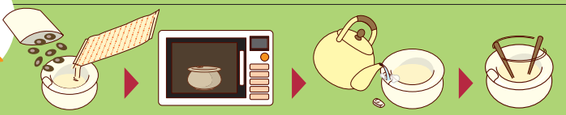
HOT + COOL fondue

冬は熱湯を入れて熱々の温製フォンデュ
夏は氷をいれて冷々の冷製フォンデュ

### 温製・冷製の1台2役

いままでなかった夏のフォンデュを実現。
冬はホットフォンデュ、夏は冷々のクールフォンデュ。

**温　仕込み手順　HOT FONDUE**



①チョコレートまたはチーズを入れる。
②キャップを外して電子レンジ(500W)に入れ約2分～4分温めます。チョコレートの場合、2分温め、かき混ぜ2分温める。
③フォンデュポット上部フチにある注ぎ口から、ダブルウォールに沸騰した熱湯を約800cc注ぎ入れ、キャップを閉める。
④かき混ぜる

**冷　仕込み手順　COOL FONDUE**

①氷を入れる
※ペットボトル用アイスまたは、クラッシュアイス
②チーズをポットに入れる
③水を加える
※チーズに対して10%
④かき混ぜる

### お客様の人数に合わせサイズは2種類

ご来店のお客様数に合わせて2種類のサイズをご用意しました。

バスコパーティフォンデュ（大人数用）
5～10用（ディップ食材皿付）

バスコフォンデュセット（少人数用）
2～4人用（ディップ食材皿付）

バスコフォンデュポット（少人数用）
1～4人用

実用新案登録出願中

| 商品名 | バスコパーティフォンデュ | バスコフォンデュセット | バスコフォンデュポット |
|---|---|---|---|
| 本体の大きさ | 幅190mm×奥行190mm×高さ105mm | 幅160mm×奥行160mm×高さ93mm | 幅160mm×奥行160mm×高さ93mm |
| 本体重量 | 1,000g | 740g | 740g |
| サービングホールの容量 | 約500cc | 約200cc | 約200cc |
| ダブルウォールの容量 | 約1,000cc | 約900cc | 約900cc |
| 本体の素材 | 陶器(セラミック) | 陶器(セラミック) | 陶器(セラミック) |
| キャップの素材 | 陶器・シリコン | 陶器・シリコン | 陶器・シリコン |
| 附属品 | ディップ食材皿 幅270mm×奥行140mm×高さ50mm 5枚セット時 幅500mm×奥行500mm 約4,000g | ディップ食材皿 幅220mm×奥行80mm×高さ50mm 4枚セット時 幅330mm×奥行330mm 約2,400g | |

※仕様は予告なく変更する場合がございます。

バスコパーティフォンデュ

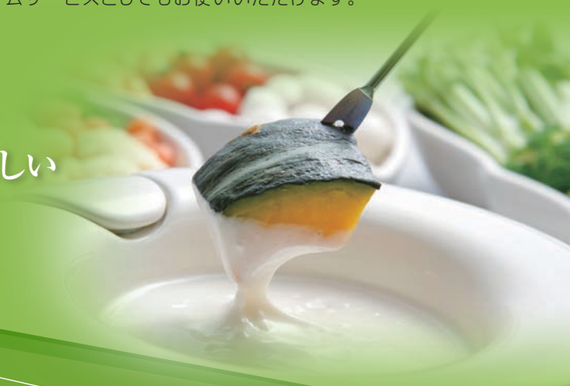
バスコフォンデュセット

バスコフォンデュポット

## 火を使わないから 安心、安全、美味しい

### 火を使わないから場所を選びません。

火気厳禁の場合でも安心してお使いいただけます。
お店の目が届かないカラオケボックスや
ホテルなどのルームサービスとしてもお使いいただけます。



### 焦げないから美味しい

直火を使わないからチーズや
チョコが焦げません。
いつでも美味しくフォンデュを
楽しむことができます。

●貸与条件

| | バスコパーティフォンデュ | バスコフォンデュセット | バスコフォンデュポット |
|---|---|---|---|
| 貸与期間 | 1年間 | 1年間 | 1年間 |
| 指定食材購入数量 | 5ケース以上購入で3セット | 3ケース以上購入で6セット。7セット以上希望の場合は1ケースにつき3セット追加貸与。原則上限12セットまで。 | |

## フォンデュ機材はすべて無料貸出し

フォンデュ器材を購入する必要はありません。
一定条件をクリアすれば器材は無料でお貸しします。
詳しくは担当営業までお問合せください。

※写真はイメージです。