

ソフトクリーム専門店

コーンパフェ メニュー

SOFTCREAM
SPECIALTY SHOP
CONE
PARFAIT
MENU



MENU CREATION POINTS

メニューづくりのポイント

メニューは
多彩なラインナップを用意し、
選べる楽しさをアピール。

コーンも
2種類から選べて
メニューの組み合わせが2倍！

広口のコーンだから盛りやすい。
様々な盛り方で楽しい見栄えと
ボリュームを表現！



QUALITY UP!

さらに良く
魅せるために



ソフトクリームミックスは
メニュー原価を抑え、
スッキリ、ナチュラルな味わいで
パフェの食材の味を引き立てる
「生乳ライト3.5」

チョコソフトは上品なビター感と
まろやかな甘さがほどよいバランスの
「ミューレシヨコラ®」がオススメ

丸形ノズルを使用した
モコモコソフトは、
溶けづらくトッピングに最適！

季節の食材や地元の食材を取り入れて
お店の特色を訴求！

ホイップで土台を作って、
ソースやソフトクリームの垂れを防いで
見栄えもアップ！

コーンのリッチな食感で食べ応えアップ! フルーツや食材が映える豪華なボリューム!

Let's
DO
SELFIE



コーンが選べる、食べ歩きを楽しむパフェ

コーンパフェメニュー!

フルーツや焼き菓子でボリューム&満足度アップ!
悩んで迷って選んで楽しい豊富なメニュー!
リピーター創出、お店のファン化へ!



ICHIGO MASCARPONE

いちごマスカルポーネ

材料	使用量	原価
ローレルトップコーン	1ヶ	34.6
生乳ライト3.5/ ミュクレシヨコラ*ソフトクリーム	130g	91.0
マスカルポーネホイップ	10g	18.7
冷凍いちご	1ヶ	21.6
クラッシュビスタチオ	適量	21.5

原価合計	187.4円	粗利益	462.7円
売価(参考)	650円	原価率	28.8%

レシピ *

ローレルトップコーンに生乳ライト3.5/ミュクレシヨコラ*ソフトクリームを巻き取る。マスカルポーネホイップを絞り、3~4枚にスライスした冷凍いちごとクラッシュビスタチオで仕上げる。



MAGIC

マジック

材料	使用量	原価
ローレルトップコーン	1ヶ	34.6
フロースンホイップ	10g	12.8
生乳ライト3.5ソフトクリーム	130g	72.8
コーティングソースホワイトチョコ	3g	6.8
パタフライビーパウダー	適量	0.5
アラザン	適量	10.5
ハート型スポイト	1ヶ	12.3
レモン果汁	3ml	3.0

原価合計	153.2円	粗利益	446.8円
売価(参考)	600円	原価率	25.5%

レシピ *

ローレルトップコーンの縁にフロースンホイップを絞る。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取る。コーティングソースホワイトチョコとパタフライビーパウダーをかけアラザンをのせる。ハート型スポイトにレモン果汁を入れ、お好みでかける。

マンゴー ホイップ

売価 630円
原価率 28.6%



ミックス ベリー

売価 630円
原価率 29.4%



キャラメル バナナ

売価 630円
原価率 26.6%



チョコ ラズベリー

売価 600円
原価率 22.4%



カラフルチョコ

売価 600円
原価率 26.1%



チョコ& プレツェル

売価 600円
原価率 26.2%





MONT BLANC

モンブラン

材料	使用量	原価
ローレルトップコーン	1ヶ	34.6
ミュクレショコラ®ソフトクリーム	130g	107.9
マロンクリーム	40g	48.8
渋皮栗	0.5ヶ	36.2

原価合計	227.5円	粗利益	422.5円
売価(参考)	650円	原価率	35.0%

レシピ *

ローレルトップコーンにミュクレショコラ®ソフトクリームを巻き取る。その山に沿ってマロンクリームを巻き絞り、渋皮栗で仕上げる。

SPECIAL MENU!



SPECIAL CONE PARFAIT

スペシャルコーンパフェ

材料	使用量	原価
ワッフルコーンS	1ヶ	36.5
チョコレートスプレッド	8g	13.6
ココアクッキー	5g	10.0
フリーズドライストロベリー	適量	15.7
生乳ライト3.5ソフトクリーム	180g	100.8
冷凍いちご	1.5ヶ	32.4
アラザン	適量	10.5

原価合計	219.4円	粗利益	560.6円
売価(参考)	780円	原価率	28.1%

レシピ *

ワッフルコーンSの縁にチョコレートスプレッドを塗り、砕いたココアクッキーとフリーズドライストロベリーを付ける。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取る。5mm幅にスライスした冷凍いちご1.5ヶ分とアラザンで仕上げる。

チョコ×チョコ

売価 630円
原価率 26.2%



ティラミス

売価 630円
原価率 32.0%



レモンパープル フロート

売価 580円
原価率 23.1%



あずき抹茶

売価 600円
原価率 24.3%



プレーン

売価 400円
原価率 26.8%



ミックスベリー フロート

売価 580円
原価率 24.5%



コーンパフェメニュー向け商材のご案内

ソフトクリームミックス 笑顔が生まれるNISSEIのソフトクリーム。

ミルク・バニラ系

ソフトクリームの王道。特色豊かなバニラ・ミルクソフトのラインナップはNISSEIのこだわりのひとつです。

- 生乳ライト3.5
- 生乳エクセレント5
- 北海道ソフトクリーム



チョコ系

上品な香りと奥深い味わいを追求したチョコレートソフト。

- ミュクレショコラ®
- ロイヤルショコラ



コーン 素材やスタイルで選べるNISSEIのコーン。

● ローレルトップ®



● ワッフルコーンS



トッピングソース

厳選された素材の良さはそのままに、優しくすっきりとした味わいに仕上げたフルーツ系と、上品な風味のチョコレート・抹茶・キャラメルソース。



コーティングソース

冷たいものにかけて固まるタイプのボトル入りコーティングソースです。パリッとした食感がソフトクリームやデザートメニューを一層美味しく変化させます。



果肉入りドリンク用ベース〈ごほうび果樹園〉

果肉の食感をしっかり楽しめる、お手軽&贅沢な果肉入りドリンク用ベース。ドリンクやフードに爽やかな酸味と華やかな甘みを与えます。



トッピング類

「ソフトクリームのNISSEI」の技術やノウハウを活かした美味しさ、楽しさ、豊かさ、華やかさが広がるトッピング・デコレーション商材が多彩なメニューづくりをお手伝いします。

● 焼き菓子類



● ホイップ類



● ドライトッピング



NISSEI公式サイト <https://www.nissei-com.co.jp>

お問い合わせ・資料請求 ▶



※このカタログの内容は2024年11月現在のものです。商品写真は印刷のため、実物と多少異なることがあります。製品の品質向上のため仕様の一部を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

A205.2024.G05,000