

SOFTSERVEMIX

北海道 あずき

組み合わせソフト
レポート

実食



実は合わせやすい、北海道あずきソフト。

小豆はこだわりの北海道産。厳選した赤糖や氷砂糖、花藻塩で奥深くまるやかな甘みに仕上げた「北海道あずき」のソフトクリーム。実は、和のソフトと限定するにはもったいないほど、様々なフレーバーと合わせやすいミックスでもあるんです。新しいおいしさとお店の特色を生む、組み合わせの数ター。フリーザーダブル機に「北海道あずき」を取り入れてみませんか？

特撰抹茶

北海道
あずき

AZUKI & MATCHA



食レポ

和菓子のあんこよりさっぱりとした甘みの北海道あずきが宇治抹茶の香りや苦みを引き立て、より深い甘みを与えてくれる！鮮やかな2色の日本美を目でも楽しめる、これぞ和の王道スイーツです！

北海道ソフト

北海道
あずき

AZUKI & MILK



食レポ

あずきのキレのある甘みをミルクがクリーミーにまとめる！お互いを引き立てながら、どちらもどっしりと素材感が光る、北海道産の贅沢なコンビネーション！

旬のソフトクリーム
マロン

北海道
あずき

AZUKI & MARRON



食レポ

ふわっと香る洋酒の優しい甘みにほっくりあずきがしっかり重なり、和風モンブランのような、洗練された和洋菓子が完成！寒くなる季節にほっと染みる上質な秋の味覚です。

ミュークレスチョコラ

北海道
あずき

AZUKI & CHOCOLAT



食レポ

和と洋の華麗な共演！チョコレートのビターな甘みにまるやかな塩味で引き締めた北海道あずきの甘みが濃厚にマッチして香ばしくて個性的なチョコレートソフトに大変身！

北海道
あずき

モカ

AZUKI &
MOCHA



食レポ

砂糖を入れるよりもまるやかな甘みになるとして
実は知る人ぞ知るコーヒーとあずきの好相性!
モカのほのかな苦味に挟む北海道あずきの甘みが
リッチなブレイクタイムを生む、
懐かしくもモダンな味わいです。

北海道あずきと 会い、合う。

北海道
あずき

AZUKI &
ICHIGO

厳選いちご



食レポ

北海道あずきのコクのある甘みで莓の酸味がキリッと引き立つ、
いちご大福をイメージさせる華やかな組み合わせ。
甘すぎずさっぱりした後味がクセになる新感覚な味わいです。

北海道
あずき

AZUKI &
SAKURA

旬のソフトクリーム



桜の葉のほどよい塩味が北海道あずきの
甘さにより厚みを加え角のない丸みのある、
優しくまどこか懐かしい味わいを実現!
まさに桜餅ソフトと言える、
春にぴったりの組み合わせです。

食レポ

北海道
あずき

AZUKI &
KYOHŌ

巨峰



食レポ

食べ始めれば食べ進めるほど訪れる
ジューシーな幸福感!
あずきが持つ特有のまるやかな風味に
みずみずしい巨峰が香り、秋風と共に
すがすがしく、斬新な味わいを呼び込みます。



<https://www.nissei-com.co.jp>

営業所 札幌 TEL.011-861-8148
仙台 TEL.022-254-5701
首都圏 TEL.03-5749-9121
前橋 TEL.027-255-6262

名古屋 TEL.052-528-3811
金沢 TEL.076-266-1585
近畿圏 TEL.072-622-8668
高松 TEL.087-865-7959

広島 TEL.082-291-6651
福岡 TEL.092-434-2311