

メニュー作りのポイント

メニュー数は選べる楽しさによる
リピーター創出のために、
少なくとも**10種類以上**は
展開するのが理想的です。

単体での彩りよりも豊富な種類による
全体での彩りを意識！

プラカップは見映えや量において
最適なものを使用。

Quality Up!



地元の食材も取り入れて
地域密着型へ！

(例)
○○産
特選甘栗
など

ソフトクリームミックスは
パフェ自体の味を引きたてる
『生乳ライト3.5』がオススメ！

▶『生乳ライト3.5』について詳しくはウラ面へ！

盛量(グラム数)は、
巻き方(例:3巻き半など)で揃える！

プラカップに店ロゴをシール張り、もしくは印字することで、
写真映え+お店のアピールを！

コーンフレークの盛量は、
レードル1杯など分かりやすくすることで
オペレーション負荷軽減！

1



カップパフェ向け商材のご案内

ソフトクリームミックス

おいしさを追求し、創造し、提供しつづける日世。
おいしさ、楽しさ、豊かさ、そして新しさ…
オリジナリティあふれる本物の味わいで心ときめくデザート文化をリードしています。
品質と安全性にこだわって、じっくりと吟味した原料。

◆ラインナップご紹介

生乳ライト3.5

生乳50%配合のソフトクリーム。ナチュラルな味覚をお届けするため、乳脂肪以外の油脂を一切使用していません。ソフトクリームファンをしっかりとらえて離さない逸品です。

生乳エクセレント5

素材の風味を存分に活かした、生乳60%のソフトクリーム。吟味された生乳のkokoroと控えめの甘さが特長です。ナチュラルな味覚をお届けするため、乳脂肪以外の油脂と香料を一切使用せずに仕上げました。

北海道ソフトクリーム

北海道ならではの風土が育んだ生乳をたっぷり含んだソフトクリーム。厳選された素材の風味と濃厚な味わいが口の中に広がります。



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・キャラメルのトッピングソース。



コーティングソース

冷たいものにかけてと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。



デザートフィリング

フルーツ本来の風味と果肉感を大切にした高級タイプのフルーツソースです。



トッピング類

簡単・リッチにデコレーション。ディップしたり、ソフトクリームで冷えた舌を休ませたり。自然な焼き色とサクとした食感は贅沢な味わいです。

●7オンスカップ ニュープロマックス DIP-209D



資材(カップ・スプーン)

ソフトクリームのボリューム感を感じられる7オンスサイズの透明なカップで提供。パフェ用スプーンでより食べやすく。

●パフェ用スプーン
マドラースプーン
160ブラック単袋



営業所
札幌 〒003-0030 札幌市白石区流通センター5-3-30 TEL.011-861-8148
仙台 〒983-0013 仙台市宮城野区中野2-3-11 TEL.022-254-5701
首都圏 〒142-0063 東京都品川区荏原1-21-4 TEL.03-5749-9121
前橋 〒371-0843 前橋市新前橋町9-9 TEL.027-255-6262
名古屋 〒451-0066 名古屋市西区見玉3-34-10 TEL.052-528-3811

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

金沢 〒920-0345 金沢市藤江北2-310-103 TEL.076-266-1585
近畿圏 〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47 TEL.072-622-8668
高松 〒761-8071 高松市伏石町2128-1 TEL.087-865-7959
広島 〒733-0035 広島市西区南観音5-14-1 TEL.082-291-6651
福岡 〒812-0007 福岡市博多区東比恵2-22-1 TEL.092-434-2311

A202.2024.D 10,000



ソフトクリーム専門店

カップパフェ

メニュー



若年層を中心に人気の カップパフェメニュー

写真映えと食べやすさを兼ね備えたカップパフェ!



豊富な種類数で選ぶ楽しみを加える!

ソフトクリームのボリューム感を強調!

リピーター創出、お店のファン化へ!

メニュー例のご紹介

紫芋モンブランパフェ



品名	使用量	原価
ブラカップ ※7オンス (約210ml)	1ヶ	11.6円
コーンフレーク	5g	4.8円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	130g	72.8円
仕込) 紫芋モンブランクリーム	45g	57.6円
栗の甘露煮	1ヶ	35.4円

●原価合計 : 182.1円 ●粗利益 : 497.9円
●売価(参考): 680円 ●原価率 : 26.8%

[レシピ・作り方]
予め紫芋モンブランクリームを仕込む。ブラカップにコーンフレークを入れる。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取り、その山に沿って紫芋モンブランクリームを巻くように絞る。トップに栗の甘露煮を飾る。

たっぷりマンゴーパフェ



品名	使用量	原価
ブラカップ ※7オンス (約210ml)	1ヶ	11.6円
コーンフレーク	5g	4.8円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	80g	44.8円
冷凍マンゴー	80g	95.7円
デザートフィリングマンゴー	15g	20.6円

●原価合計 : 177.4円 ●粗利益 : 452.6円
●売価(参考): 630円 ●原価率 : 28.2%

[レシピ・作り方]
ブラカップにコーンフレークを入れる。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取る。冷凍マンゴーをのせてデザートフィリングマンゴーをかける。

ティラミスパフェ



品名	使用量	原価
ブラカップ ※7オンス (約210ml)	1ヶ	11.6円
コーンフレーク	5g	4.8円
コーヒーゼリー	40g	26.1円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	80g	44.8円
冷凍マスカルポーネホイップ	20g	37.4円
ココアパウダー	2g	4.0円

●原価合計 : 128.7円 ●粗利益 : 501.3円
●売価(参考): 630円 ●原価率 : 20.4%

[レシピ・作り方]
ブラカップにコーンフレークとコーヒーゼリーを入れる。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取る。解凍したマスカルポーネホイップを入れて表面を平らにし、ココアパウダーを多めにふりかける。

季節商材を取り入れた
期間限定メニューの展開!
季節限定 苺スペシャル



品名	使用量	原価
ブラカップ ※7オンス (約210ml)	1ヶ	11.6円
コーンフレーク	5g	4.8円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	130g	72.8円
いちご	3ヶ	72.0円
トッピングソース ストロベリー	5g	6.1円
シガー	1ヶ	16.0円

●原価合計 : 183.2円 ●粗利益 : 616.8円
●売価(参考): 800円 ●原価率 : 22.9%

[レシピ・作り方]
ブラカップにコーンフレークを入れる。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取る。輪切りにしたいちご2ヶ分と縦半分に切ったいちご1ヶ分をのせる。トッピングソース ストロベリーをかけシガーを飾る。



※代表的なメニューイメージを掲載しております。 ※使用する食材等により原価率は異なります。