



 **日世株式会社**

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 名古屋市西区児玉 3-34-10 TEL.052-528-3811

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

●お問い合わせ、ご注文は



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

※このカタログの内容は2022年7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。  
 ※個々の商品の詳しい内容につきましては、商品別のカタログを弊社または特約店にご請求願います。

E23.2022.K@ 7,000



# Softcream Menu Book

ソフトクリーム  
メニューブック



ソフトクリームと  
多彩なアイテムが魅せろ。  
五感で楽しむ特別スイーツ。

## 風味や食感、温度や美しさ —— 五感で楽しむソフトクリームスイーツ。

ソフトクリームをメインにコーンやトッピング、  
ベースアイテムを使った手軽で多彩なスイーツメニューの数々。  
定番からトレンドまで、バランス良く取り入れた柔軟なプランニングで  
お店の特色と魅力を引き出します。

Decorate  
Softcream



お店のイメージやシーンに合わせた最適なメニューを  
販売スタイル別にご紹介します。

# Menu Lineup

上品な見た目と満足な食べ応え。

- ストロベリーパフェ
- ココナッツミルクマンゴー
- 黒糖コーヒーパーフェ
- ブリュレパフェ
- キャラメルアフォガート
- シェークパフェ オレンジ
- 抹茶パフェ
- シェークパフェ コーヒー



menu 01  
「パフェ」

## Parfait

サクッと手軽に楽しめるボリューム。

- 抹茶ホワイトチョコ&ベリー
- あずきいちご
- ショコラオレンジ
- キャラメルきなこ&アーモンド
- キャラメルバナナ
- ラムレーズン
- バナナモンブラン
- ストロベリーチーズ



menu 02  
「コーン」

## Cone

ソフトクリームを大胆なアクセントに。

- 白あんバタートースト
- 焦がしバターとクルミのクレープ
- 真っ赤なベリーのクラフティ
- アップルパイ
- レーズンフレンチトースト
- 苺ミルクかき氷
- オレンジソース
- 抹茶ぜんざい



menu 03  
「スイーツ  
ブレッド」

## Sweets & Bread

多彩なスイーツ作りを総合的にサポートする日世の豊富なラインナップ。

Softservemix



素材の味わいを生かしながら  
乳脂肪分や原料の配合量によって、  
甘さや香り、舌ざわりの異なる  
特色豊かなフレーバーをご用意。

Cone



焼き菓子としても美味しい  
ベーシックなものからアイデアタイプまで  
メニューやフレーバーに合わせて  
チョイスできるコーン。

Topping



華やかな彩りや食感で  
アクセントを添えるホイップやソース類、  
焼き菓子などの豊富な  
トッピングアイテム。

Drink Base



混ぜるだけの簡単オレーションで  
贅沢ドリンクやスムージーが作れる、  
果肉入りベース。

濃厚な甘みが溶け出すドリンクならではの魅力。

- アップルジンジャー
- ストロベリーソイミルクシェーク
- レッドグレープフルーツ  
ジンジャー
- ブルーベリーヨーグルト
- フルーツポンチフロート
- ブランミルクスムージー
- 苺ラテフロート
- トロピカルシェーク
- ハニーチャイシェーク



menu 04  
「ドリンク」

## Drink

# Parfait

可愛くて美しい見た目でも、デザートとしての食べ応えは十分。ソフトクリームだから盛り付けやすくて合わせやすい上品さとボリュームの双方を叶えるパフェメニュー。



洋菓子の異なる甘さを華やか莓で爽やかに

## ストロベリーパフェ

**材料**  
ソフトクリーム/トッピングソース/ストロベリー/ファンウエファー/クッキーランチ/フロズンホイップ/カスタードクリーム/苺/ピスタチオ/クリスマスパールチョコレート/タイム



## 黒糖コーヒーパフェ

**材料**  
ソフトクリーム/デザートフィリング/真っ赤なベリー/コーヒーゼリー/黒糖かりんとう/タイム

ベリーの酸味が結ぶ和と洋のほろ苦さ



## 抹茶パフェ

**材料**  
ソフトクリーム/トッピングソース/抹茶/シガー/フロズンホイップ/果肉入りドリンク用ベース/レモン/ゆであずき/ボン菓子/抹茶プリン/抹茶わらび餅/白玉/抹茶白玉/抹茶パウダー

ボンッと繋がるレモンと抹茶の好相性



## ココナッツミルクマンゴー

**材料**  
ソフトクリーム/デザートフィリング/マンゴー/フルーツカクテル/ココナッツミルククリーム/白玉/冷凍マンゴー/冷凍ラズベリー/ミント

マイルドな甘みに導くココナッツの優しいコク



## ブリュレパフェ

**材料**  
ソフトクリーム/ココアワッフルコーン/デザートフィリング/ストロベリー/カスタードクリーム/バナナ/苺/グラニュー糖

カリッと芳しい果実とソフトのレイヤード



## シェイクパフェオレンジ

**材料**  
ソフトクリーム/トッピングソース/チョコレート/フロズンホイップ/オレンジジュース/オレンジ/ココアパウダー/ローズマリー

爽やかな重層に果肉感とビターを添えて



## シェイクパフェコーヒー

**材料**  
ソフトクリーム/フロズンホイップ/エスプレッソ/チョコレートケーキ/カカオニブ/タイム/ココアパウダー

甘みの重なりをまとめるコーヒーの存在感



## キャラメルアフォガート

**材料**  
ソフトクリーム/コーティングソース/キャラメル/コンフレック/エスプレッソ/バナナ/アーモンド/ローズマリー

エスプレッソで溶け出すキャラメルの奥深い甘み

# Cone

サクッ、カリッの軽やかな食感はソフトクリームと好相性。  
店内でもテイクアウトでもちょうどいいサイズで  
手軽に楽しめるボリューム感をお届けできる  
コーンメニュー。

## ショコラオレンジ

**材料**  
ソフトクリーム/ココアワッフルコーン/コーティングソースチョコレート/クッキークランチ/果肉入りドリンク用ベースオレンジ

ほろにがショコラを  
優しい甘みで  
食べやすく

バナナの甘みを  
仕上げるソフトと  
ソースのкок



## キャラメルバナナ

**材料**  
ソフトクリーム/ワッフルコーン/トッピングソースキャラメル/スプレーチョコ/バナナ



## 抹茶ホワイトチョコ&ベリー

**材料**  
ソフトクリーム/ココアワッフルコーン/コーティングソース抹茶/冷凍ラズベリー/ホワイトチョコ

抹茶に混り、花咲く  
鮮やかな味わい

南国の風で運ぶ  
マロンの上品な香り



## バナナモンブラン

**材料**  
ソフトクリーム/ココアワッフルコーン/モンブランクリーム/バナナ/ココアパウダー

## あずきいちご

**材料**  
ソフトクリーム/ココアワッフルコーン/トッピングソースストロベリー/ゆであずき

ほっこり甘みに  
すっきり莓がアクセント



ワッフルに集う  
シンプルな  
香りと酸味



## ラムレーズン

**材料**  
ソフトクリーム/ワッフルボウル/トッピングソースラズベリー/ラムレーズン/アーモンドスライス/ローズマリー

ポップな彩りに  
吹くチーズの  
豊かな味わい



## ストロベリーチーズ

**材料**  
ソフトクリーム/ワッフルコーン/コーティングソースストロベリー/五色スプレー/クリームチーズ/苺

## キャラメルきなこ & アーモンド

**材料**  
ソフトクリーム/ローレルトップ/トッピングソースキャラメル/アーモンド/きなこ

冷んやりソフトに  
落ち着き感じる香ばしさ



# Sweets & Bread

香ばしさが特徴の焼きスイーツなど  
温度や食感が異なる素材の魅力も引き立てる。

アクセントとしても効果的な  
ソフトクリームのお盛りメニュー。

ふっくら生地に  
ふわっとソフトと  
酸味をのせて

## 真っ赤なベリーの クラフティ

**材料**  
ソフトクリーム/デザートフ  
ィリング真っ赤なベリー/クラフ  
ティ/冷凍ミックスベリー/  
粉砂糖



## 白あんバタートースト

**材料**  
ソフトクリーム/果肉入りドリンク用  
ベースレモン/食パン/白あん/有  
塩バター/ワッフルシュガー/ローズ  
マリー/レモン

香ばしさに染み込む  
爽やかな酸味と  
ミルクの甘み

## レーズンフレンチトースト オレンジソース

**材料**  
ソフトクリーム/果肉入りドリンク用ベース  
オレンジ/レーズンフレンチトースト/レモン  
/ローズマリー/粉砂糖



焼き色のプレートに  
サクッと広がる  
白の味わい



香ばしいココロと風味を  
クレープとソフトで包む



## 苺ミルクかき氷

**材料**  
ソフトクリーム/トッピングソース  
ストロベリー/フローズンホイップ  
/かき氷/グレナデンシロップ/  
練乳/苺/ミント

シャリシャリ氷に絡む  
なめらかソフトが  
心地良い

## 抹茶ぜんざい

温かい甘みに  
冷んやり溶け出す  
ソフトの甘み



**材料**  
ソフトクリーム/デザート  
フィリングストロベリー/フ  
ローズンホイップ/抹茶  
/湯/白玉/ゆであずき  
/ふふあられ

## 焦がしバターと クルミのクレープ

**材料**  
ソフトクリーム/フローズンホ  
イップ/クレープ/焦がし有塩  
バター/グラニュー糖/クルミ  
/ミント



サクサクパイを  
ソフトでしっとり



## アップルパイ

**材料**  
ソフトクリーム/デ  
ザートフィリング林檎  
/フローズンホイッ  
プ/冷凍パイシート  
/カスタードクリーム  
/シナモンパウダー  
/ローズマリー

# Drink

コーヒーやキャラメルのほろ苦さや  
フルーツの酸味をまろやかにするソフトクリームの  
濃厚なコクと甘みを活かしたドリンクメニュー。  
甘酢っぱい果肉感の喉越しが爽快な  
ドリンクもおすすめ。

グラスに透ける  
ゴロゴロ果実が  
楽しい



### フルーツポンチフロート

**材料**  
ソフトクリーム/氷/バナナ/冷凍莓ダ  
イス/冷凍マンゴー/グリーンアップル  
シロップ/無糖炭酸水/ミント



### アップル ジンジャー

**材料**  
果肉入りドリンク用  
ベースりんご/氷/ジ  
ンジャーエール/レ  
モン果汁/レモン/  
ローズマリー

### 莓ラテフロート

**材料**  
ソフトクリーム/デ  
ザートフィリングスト  
ロベリー/牛乳/練  
乳/氷/エスプレッ  
ソ/ラズベリークラ  
ンチ/タイム

ほろ苦さもクセになる  
少し大人な莓ミルク



### レッド グレープフルーツ ジンジャー

**材料**  
果肉入りドリンク用ベ  
ースレッドグレープフル  
ーツ/氷/ジンジャーエ  
ール/レモン果汁/レモン  
/ローズマリー

果肉と炭酸の  
刺激でときめく

### ストロベリー ソイミルクシェーク

**材料**  
ソフトクリーム/デザ  
ートフィリングストロベ  
リー/フローズンホイッ  
プ/無調整豆乳/莓

素朴な甘みで  
ほっこりひととき



体に優しく  
自分にごほうび



### プランスミルク スムージー

**材料**  
果肉入りドリンク用ベースオ  
レンジ/彩りスムージーベ  
ースだいたい/氷/オーツミ  
ルク

3種果実で  
南国気分を  
たっぷりと



### トロピカルシェーク

**材料**  
ソフトクリーム/果肉入りドリンク  
用ベースオレンジ/プレーンヨー  
グルト/パッションフルーツシロ  
ップ/氷/パイナップル/冷凍マン  
ゴー/ミント

すっきり爽やかに  
レモンの隠し味が  
Good!



### ブルーベリー ヨーグルト

**材料**  
ソフトクリーム/デザ  
ートフィリングブルーベ  
リー/果肉入りドリンク用  
ベースレモン/プレーン  
ヨーグルト/ミント

ちよっぴり  
スパイスで  
心温まる



### ハニーチャイ シェーク

**材料**  
ソフトクリーム/フローズンホ  
イップ/牛乳/紅茶パウダー  
/シナモンパウダー/ジン  
ジャーパウダー/蜂蜜/ロー  
ズマリー