

## メニュー作りのポイント

様々な **フルーツ**との  
**組み合わせ**で  
多くの種類を展開して選べる楽しさを演出。

**ソフトクリーム**を使用した  
**フロート**や**カップパフェ**も

ラインナップに加えて  
選択肢をより充実させる!

プラカップはボリューム感も感じられる  
ドリンク用のカップを使用。



## Quality Up!



● 地元の食材も取り入れて  
地域密着型へ!

(例)  
○○産  
キウイ  
など

● バナナをベースに  
様々なフルーツやソースを組み合わせ!

● ドリンクの容器にチョコソースなどで  
層やワンポイントの工夫を入れて見た目も楽しく!

▶「ソース」について詳しくはウラ面へ!

● 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!

## フラッペ&フロート向け商材のご案内

### ソフトクリームミックス

おいさを追求し、創造し、提供しつづける日世。  
おいさ、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的心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。



**果肉入り  
ドリンク用  
ベース**  
果肉をしっかりと楽しめる、お手軽&贅沢な果肉入りドリンク用ベース。



**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。



**彩りスムージーベース**  
日世が長年培ったフルーツ加工技術に野菜の健康イメージを加え、フルーツの甘みと果肉感を最大限に活かした「彩りスムージーベース」



**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。



**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。



**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ッとした食感は贅沢な味わいです。



●12オンスカップ  
ドリンク用

●7オンスカップ  
カップパフェ用

●パフェ用スプーン  
マドラースプーン  
160ブラック単袋

**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。



営業所  
札幌 〒003-0030 札幌市白石区流通センター5-3-30  
仙台 〒983-0013 仙台市宮城野区中野2-3-11  
首都圏 〒142-0063 東京都品川区荏原1-21-4  
前橋 〒371-0843 前橋市新前橋町9-9  
名古屋 〒451-0066 名古屋西区見玉3-34-10

TEL.011-861-8148  
TEL.022-254-5701  
TEL.03-5749-9121  
TEL.027-255-6262  
TEL.052-528-3811

金沢 〒920-0345 金沢市藤江北2-310-103  
近畿圏 〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47  
高松 〒761-8071 高松市伏石町2128-1  
広島 〒733-0035 広島市西区南観音5-14-1  
福岡 〒812-0007 福岡市博多区東比恵2-22-1

TEL.076-266-1585  
TEL.072-622-8668  
TEL.087-865-7959  
TEL.082-291-6651  
TEL.092-434-2311

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

A204.2024.D①10.000



ソフトクリーム専門店

# フラッペ&フロート メニュー



# スイーツドリンクの新たな定番商品! フラッペ&フロート

手軽に楽しめるテイクアウトスイーツ! フローズドリンクの専門店!



**Frappe** 様々なフルーツなどを活用して多彩なフレーバーを展開!  
ソフトクリームで純喫茶風アレンジをして  
見た目に映えるラインナップを展開!

**Float**

リピーター創出、お店のファン化へ!

## メニュー例のご紹介

### マンゴーミックスフラッペ



品名	使用量	原価
ブラカップ ※12オンス (約350ml)	1ヶ	15.4円
コーティングソース ホワイトチョコ	2g	4.5円
仕込) バナナコッタ	30g	26.1円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	80g	44.8円
バナナ	80g	20.0円
氷	80g	
スムージーベース きいろ	40g	52.0円
きび砂糖	9g	2.8円
スムージーベース きいろ	5g	6.5円
キウイ (5mm角切り)	5g	2.9円

●原価合計 : 175.0円 ●粗利益 : 425.0円  
●売価(参考) : 600円 ●原価率 : 29.2%

#### [レシピ・作り方]

ブラカップの側面にコーティングソース ホワイトチョコをスプーンの裏面を使って模様を描く。バナナコッタを入れる。生乳ライト3.5ソフトクリーム、バナナ、氷、スムージーベース きいろ、きび砂糖をミキサーにかけてブラカップへ注ぎ、上にスムージーベース きいろをのせてキウイを飾る。

※きび砂糖9gの目安はすりきり大さじ1杯です。バナナの甘さを考慮してお店の好みの味に仕上げてください。  
※容器に塗るコーティングソース ホワイトチョコの粘度がゆるい場合は冷蔵庫で少し冷やすと塗りやすくなります。

### 黒ごまはちみつフラッペ



品名	使用量	原価
ブラカップ ※12オンス (約350ml)	1ヶ	15.4円
仕込) バナナコッタ	30g	26.1円
バナナ (5mmスライス)	3ヶ	0.8円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	80g	44.8円
バナナ	80g	20.0円
氷	80g	
きび砂糖	9g	2.8円
黒ねりごま	5g	8.5円
はちみつ	5g	5.2円
クッキークランチ	1g	1.4円

●原価合計 : 124.9円 ●粗利益 : 375.1円  
●売価(参考) : 500円 ●原価率 : 25.0%

#### [レシピ・作り方]

ブラカップにバナナコッタを入れる。バナナ (5mmスライス) を内側の側面に貼り付ける。生乳ライト3.5ソフトクリーム、バナナ、氷、きび砂糖、黒ねりごま、はちみつをミキサーにかけてブラカップへ注ぎ、上にクッキークランチをのせる。

### メロンソーダフロート



品名	使用量	原価
ブラカップ ※12オンス (約350ml)	1ヶ	15.4円
氷	適量	
無糖炭酸水	120ml	13.2円
カキ氷シロップ メロン	30g	56.1円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	60g	33.6円
さくらんぼのシロップ漬け	1ヶ	15.5円
ストロー	1本	3.0円

●原価合計 : 136.8円 ●粗利益 : 363.2円  
●売価(参考) : 500円 ●原価率 : 27.4%

#### [レシピ・作り方]

ブラカップにカキ氷シロップ メロンを入れる。氷を加えて無糖炭酸水をゆっくり注ぐ。ディッシャーで丸形にした生乳ライト3.5ソフトクリームとさくらんぼのシロップ漬けをのせてストローを添える。

## 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 苺フラッペ



品名	使用量	原価
ブラカップ ※12オンス (約350ml)	1ヶ	15.4円
コーティングソース ホワイトチョコ	2g	4.5円
仕込) バナナコッタ	30g	26.1円
生乳ライト3.5ソフトクリーム	80g	44.8円
バナナ	80g	20.0円
氷	80g	
デザートフィリングストロベリー	40g	54.8円
きび砂糖	9g	2.8円
いちご (2mmスライス)	2ヶ分	48.0円

●原価合計 : 216.4円 ●粗利益 : 533.6円  
●売価(参考) : 750円 ●原価率 : 28.9%

#### [レシピ・作り方]

予めコーティングソース ホワイトチョコを別容器に入れておく。ブラカップの側面にコーティングソース ホワイトチョコをスプーンの裏面を使って模様を描く。ブラカップにバナナコッタを入れる。生乳ライト3.5ソフトクリーム、バナナ、氷、デザートフィリングストロベリー、きび砂糖をミキサーにかけてブラカップへ注ぎ、上にいちご (2mmスライス) 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。