



ソフトコミュニケーションで 世界を結ぶ日世

No.1リーディングカンパニーとしてデザート・フードの世界をより豊かに、より広く。

べろり。ひんやり。とろ〜り。さっくり。にっこり。みんな大好きソフトクリームは、誰もが笑顔になる特別な食べもの。
そんなソフトクリームを日本の食文化に根付かせ、人々から愛されるスイーツへと大切に育ててきたのが、私たち日世です。
ソフトクリームの本当の美味しさをお届けしたくて、フリーザー、コーン、ソフトミックス、トッピングの全てを自社で生産。

業界を代表するNo.1リーディングカンパニーとしてソフトクリームを中心に、
豊かなデザート・フードの世界を創造してきました。

日世はこれからも、ソフトコミュニケーションの輪を広げ笑顔あふれる幸せなシーンを増やし続けます。



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	金沢	〒920-0345	金沢市藤江北2-310-103	TEL.076-266-1585
仙台	〒983-0013	仙台市宮城野区中野2-3-11	TEL.022-254-5701	近畿圏	〒567-0042	大阪府茨木市宇野辺1-1-47	TEL.072-622-8668
首都圏	〒142-0063	東京都品川区荏原1-21-4	TEL.03-5749-9121	高松	〒761-8071	高松市伏石町2128-1	TEL.087-865-7959
前橋	〒371-0843	前橋市新前橋町9-9	TEL.027-255-6262	広島	〒733-0035	広島市西区南観音5-14-1	TEL.082-291-6651
名古屋	〒451-0066	名古屋市西区児玉3-34-10	TEL.052-528-3811	福岡	〒812-0007	福岡市博多区東比恵2-22-1	TEL.092-434-2311

A201.2024.D①10,000



ソフトクリーム専門店
Cup Parfait



ソフトクリーム専門店の立ち上げに役立つ
メニュー制作・販促物制作をサポート!



これまでの
専門店は…



昼
(15時おやつ・小腹)

日中の時間帯に“おやつ”など小腹を満たす感覚で
食べるが多かった



イートインスタイル



基本はコーン

流行りの夜アイス型! ソフト クリーム専門店 徹底解剖

流行りの専門店は…

時間帯 メスイーツに 「夜アイス専門店」

飲み終わりなど
“夜”のメスイーツシーン

空間

“ネオン”“無機質”“省スペース”

空間演出が大切!
“ネオンライト”“無機質風”など
流行りのスタイルを取り入れる!

Instagram#投稿数
前年比

240%超 //

※「#夜アイス」の検索数
※2022年、2023年2~4月比

商品

高単価のカップパフェ

簡単オペレーションでも
高単価なメニューが特徴!

メニュー

豊富なバリエーション

10種類を超えるメニューで
選ぶ楽しさとリピーター創出!

話題性

SNS

若年層に刺さるメニューで
SNSへの投稿と話題性を強調

流行に沿ったお店づくりのポイント

夜スイーツ、メパフェなど 流行を捉えるコンセプト

「夜」「アイス」「パフェ」のような
分かりやすいキーワードを店名に使用し
コンセプトを反映した店舗づくりを行う

“夜”など営業時間帯に 合わせた魅せ方

夜の特徴を活かした光る販促物(ネオン看板)や
写真を撮りやすくするフォトスポットを作成



少ない敷地面積でも営業できる 省スペース店

テイクアウト型に比重を置くことで、
少ない敷地面積でも営業が可能に



ターゲットに近い層の 店舗スタッフ

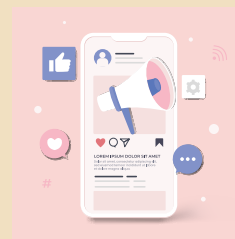
若年層スタッフを雇い
ターゲットの自分事化を図る
髪色、髪型や
ネイルは自由!



営業時間を絞って
スタッフの人員費を
軽減

極力洗い物減で
オペレーション
負荷軽減

SNSを活用した店舗PR



Instagram等のSNSアカウントを活用して
メニューPRやスタッフ募集を行います。

日世公式Instagramでもお店のご紹介にご協力します。



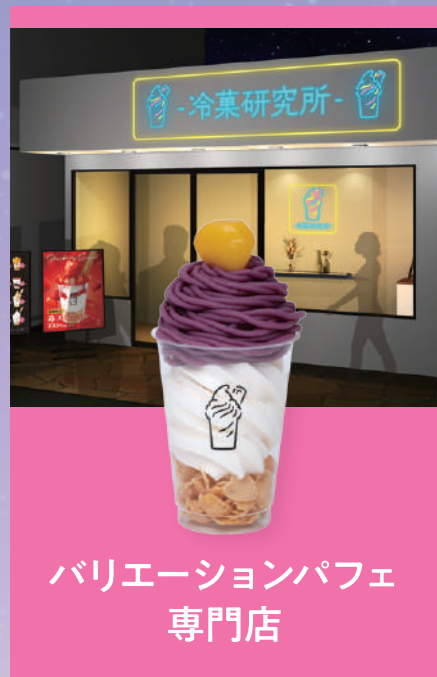
ソフトクリーム好き
フォロワー
4.2万人
超え!

※2024年2月時点

ソフトクリームの総合メーカーである日世が 流行に沿ったソフトクリーム専門店づくりを ご支援します！

コンセプト（想定されるターゲット）に沿ったメニュー開発の支援

日世のデザートプランナーが豊富なソフトクリーム商材を活用し、ターゲットに沿ったメニューをご提案します。



店頭演出、販促物の制作支援

店頭に必要なメニューボードなど販促物制作をご支援します。

（一例）

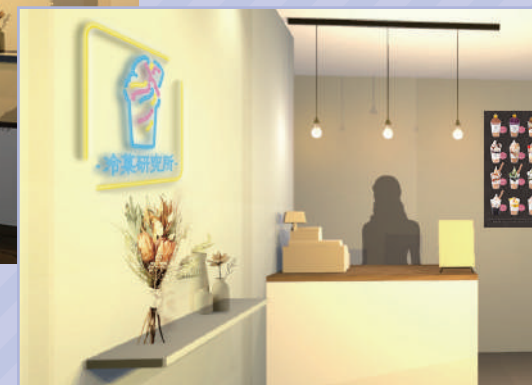
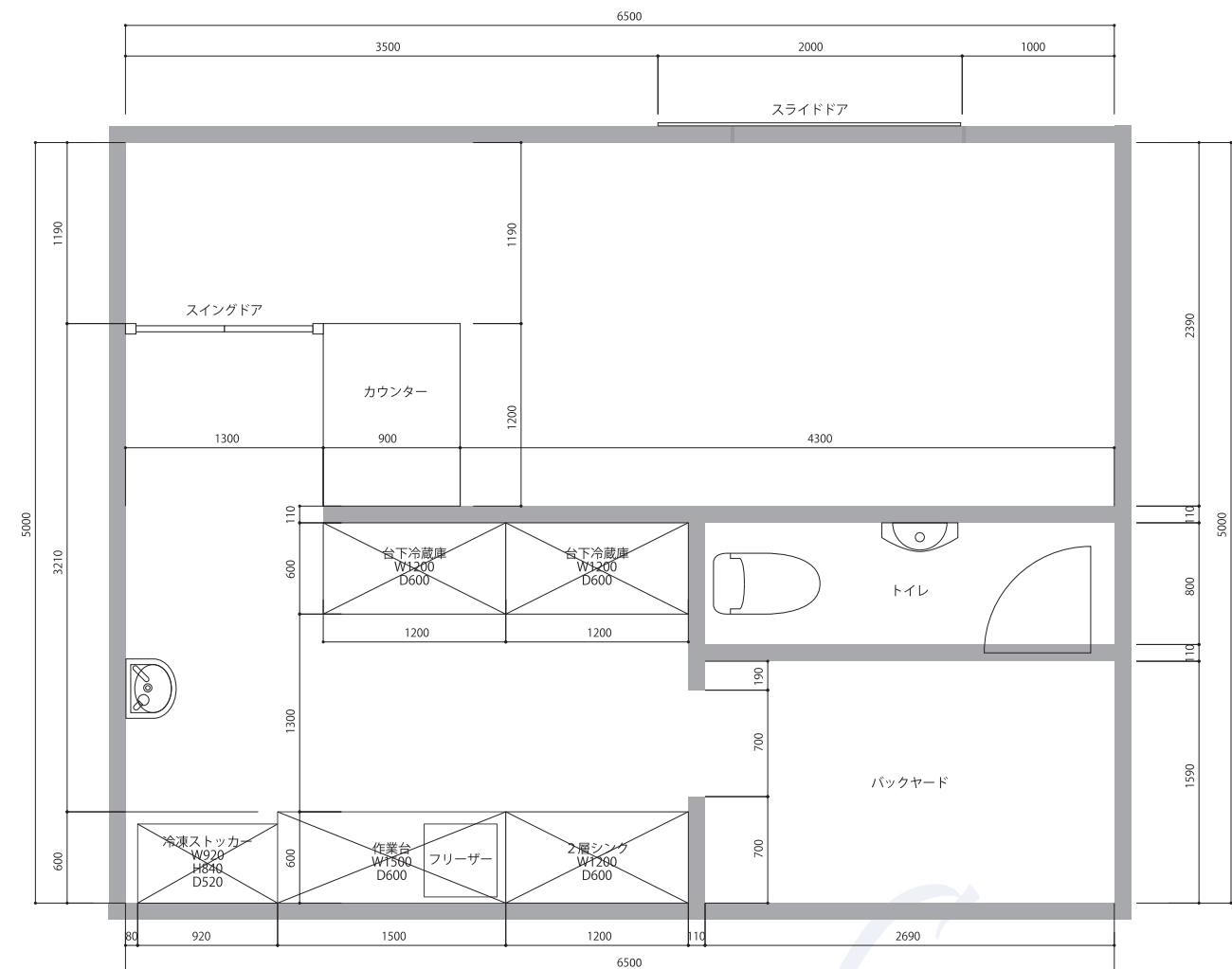


実際の店舗イメージ（必要な機器、備品類）

テイクアウト専門型（10坪前後）参考図面

コンパクトな店舗へ仕上げるため家庭用家電にするなど
キッチン内を圧迫しないように工夫を加える。

※換気扇や裏口なども店舗レイアウトに沿って設置を行う。



初期投資／経年損益 シミュレーション \ 開業3年目で初期投資回収まで目指す! //

初期投資モデル

- 内装建築費：250万円
- 厨房機器：100万円
- 賃貸敷金等：120万円
- 備品費：60万円

投資合計
約**530万円**
※10坪前後想定

※参考イメージとなります。
※実際には店舗状況によって異なります。

経年損益仮モデル

※仮想定のシミュレーションとなります。

	開業1年目	開業2年目	開業3年目
純売上	2,222万円	2,110万円	2,004万円
食材費	660万円	630万円	600万円
人件費	840万円	720万円	600万円
賃料	180万円	180万円	180万円
水道光熱費	150万円	150万円	150万円
貸借料	30万円	30万円	30万円
その他(税など)	222万円	211万円	200万円
経費合計	2,082万円	1,921万円	1,760万円
利益	140万円	189万円	244万円

※上記は仮想定になります。※実際には立地など店舗状況によって異なります。

日別売上：平均単価650円×110個(週売上：土日400個 平日250個 想定)
純売上：日別売上7万円×313日 休業日：週一日 売上は経年5%減見込み

※食材ロス2%を含む、食材原価率約30%計算

※フリーザーリース想定、賃借料を含む

※経年でのオペレーション効率UPによる人件費の削減(1割前後) 想定
(一般的な飲食店の人件費＝売上の約30%前後)

開業3年目までの
利益累計
約**573万円**
※仮想定

フリーザー単体の償却シミュレーション

※既存店舗向け

仮想メニューを販売した時における通常営業時の損益イメージ

試算

フリーザー	CI-9724AT	水道光熱費	2,927円
フリーザー価格	1,313,000円	消耗部品費	1,173円
出来上がりクリームの目安重量	130g	洗浄ロス量	1.5ℓ
その他材料・容器の原価(1個当り)	109.3円	年間運用コスト	93,843円/年
カップパフェの原価	182.1円	総費用(償却期間)	1,594,530円
設定売価	680円	月間必要販売個数(3年償却)	89個/月
粗利益	497.9円	日販必要販売個数(3年償却)	3.5個/日

※紫芋モンブランパフェでの販売シミュレーション

※ソフトミックス1ℓ＝1100g ※1ヶ月の運用コスト＝水道光熱費＋消耗部品費＋(ミックス原価×洗浄ロス量×分解洗浄4回/月) ※水道光熱費は参考値です。

※メンテナンス費、人件費、家賃、その他運営費等は含まれておりません。 ※フリーザー、ミックスは参考値になります。

開業前の準備事項

※一例となります

6
～
4
ヶ
月
前



3
～
2
ヶ
月
前



1
ヶ
月
前



～
1
週
間
前



機器類

●厨房機器購入

コスト削減のため業務用だけではなく、家庭用機器の活用も視野に。

●備品購入

考案されたメニューに沿った必要な備品を取り揃えます。

●食材・資材購入

●キャッシュレス決済等の手配

●機器取扱い説明

日世がソフトクリームフリーザーの取り扱いご説明や巻き方のコツなどをご案内させていただきます。



●レジ登録

※1 詳しくは9ページ参照

メニュー

●レシピメニュー開発

日世のデザートプランナーが店舗のコンセプトに沿った形でメニュー考案をサポート。※1
経験が無くてもすぐに習得できる簡単なオペレーションメニューを意識します。
日世公式アプリでは季節のメニューのご提案を定期更新しています。



●仕入れ先選定

日世がソフトクリーム関連資材を取り扱う地場問屋や厨房機器会社をご紹介します。

●メニュー写真準備

※メニューの写真撮影は各店舗の手配になります。

●販促物準備

●オープン販促

日世が制作したソフトクリームグッズのノベルティキットでオープン販促を支援します。※1



●レセプション

店舗

●店舗ネーミング決定

●看板ロゴデザイン制作



スタッフ

●スタッフ募集

●各種マニュアル作成

●シフト管理



●トレーニング
オペレーション
確認

●月報・日報

広告

●求人広告

●公式SNS立ち上げ

●グルメサイト
掲載手配

●地元雑誌
フリーペーパー
掲載依頼

●オープン記念
店頭チラシ

オープン時のみ2000枚を日世が制作します。※1
割引券を付けたチラシをスタッフでポスティングして近隣の方にご挨拶しましょう。



最終チェック!

- ☑ 営業許可申請
- ☑ 店舗賃借契約
- ☑ ガス・水道等インフラ整備
- ☑ 起業登録

開業に関わる
参照ページは
こちらから



店舗演出・販促物はコンセプトを反映し ターゲットに刺さる演出を



LEDネオン看板

夜に光り輝くお店の顔となる
“LEDネオン看板”。
制作先をご紹介します。



フォトスポット

お客様が率先してご自身のSNSで広告塔を担って頂ける重要な設備です。ネオン看板とは違った趣になるオリジナル小物やお花などをご準備ください。



メニューポスター

「あれも食べたい・これも食べてみたい」と選ぶ楽しさを演出します。店内掲示メニューやチラシのベースデザインになります。専門店のこだわりを表現する季節メニューは追加で掲示ください。



ソフトスタンド

スイーツ好きが惹かれるソフトクリームの行灯。“ソフトスタンド”という名前で行っている非売品です。夜パフェのお店がレトロな雰囲気を醸し出すのが今どき。

専門店プラン応援メニュー

ソフトスタンド
1台

卓上キャラクタードール
2体

オリジナルA1ポスター
2枚
※ポスターデータ含む

オープン時チラシ
2000枚

フォロワー約4.2万人
※2024年2月時点

オープン記念配布用
販促キット

メニュー提案
(ブランドメニュー)

季節メニュー提案
(アプリ情報提供にて)

日世公式Instagram
フィード投稿

※日世のソフトミックスを使用し、ソフトクリーム商品を専門的に取り扱う店舗が対象となります。 ※自動で送り込むシステムではありませんので、担当営業にお問い合わせください。
※内容が変更となる場合がございます。

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の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と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い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ッ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