

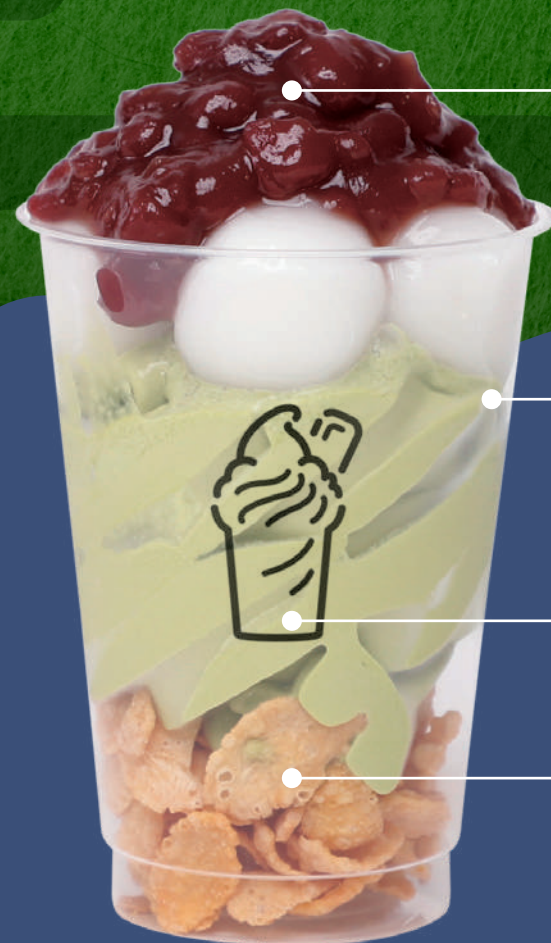
## メニュー作りのポイント

和のパフェメニューでは抹茶ソフトとの相性が良い**和菓子**や**果物**などでラインナップを構成。

地元や近隣の商店街で販売している和菓子やフルーツを使用するなど**地域密着型店舗**へ仕立てるのも◎

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)  
〇〇堂の  
厳選小豆  
など

ソフトクリームミックスは抹茶の味わいがしっかりと楽しめる「特撰抹茶」がオススメ!

▶「特撰抹茶」について詳しくはウラ面へ!

盛量(グラム数)は、巻き方などで揃える!

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!



## 和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、しっかりと吟味した原料。

### ラインナップご紹介

#### 特撰抹茶

宇治抹茶と乳の風味が高次元でバランスのとれた、味わい深いソフトクリームです。

#### デラックスまっ茶

甘さをおさえ、抹茶本来の風味をストレートに表現しました。



#### 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



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

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

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



ソフトクリーム専門店

# 和パフェ メニュー



A203.2024.D©10,000

# 日本ならではの味わい“和素材”を使った 和パフェメニュー

幅広い年齢層や外国人を含む観光客を取り込み、  
地元住民からも人気の高い“和”のカップパフェメニュー！



## メニュー例のご紹介

### 抹茶モンブランパフェ



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
特撰抹茶ソフトクリーム	130g	100.1円
仕込) 抹茶クリーム	42g	67.2円
栗の甘露煮	1ヶ	35.4円

●原価合計 : 219.0円 ●粗利益 : 461.0円  
●売価(参考) : 680円 ●原価率 : 32.2%

#### [レシピ・作り方]

予め抹茶クリームを仕込む。抹茶クリームは固めに泡立てる。ブラカップにコーンフレークを入れる。特撰抹茶ソフトクリームを巻き取り、その山に沿って抹茶クリームを巻き絞る。トップに栗の甘露煮を飾る。

### 白玉あずきパフェ



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
特撰抹茶ソフトクリーム	80g	61.6円
白玉団子(冷凍)	5ヶ	27.5円
ゆで小豆	50g	49.5円

●原価合計 : 155.0円 ●粗利益 : 475.1円  
●売価(参考) : 630円 ●原価率 : 24.6%

#### [レシピ・作り方]

ブラカップにコーンフレークを入れる。特撰抹茶ソフトクリームを巻き取る。解凍した白玉団子を入れ、ゆで小豆をのせる。

### 焼き芋パフェ



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
特撰抹茶ソフトクリーム	80g	61.6円
黒みつ	5g	3.7円
焼き芋	100g	53.0円
黒いりごま	1g	0.9円

●原価合計 : 135.5円 ●粗利益 : 544.5円  
●売価(参考) : 680円 ●原価率 : 19.9%

#### [レシピ・作り方]

ブラカップにコーンフレークを入れる。特撰抹茶ソフトクリームを巻き取る。黒みつをかけて食べやすい大きさに切った焼き芋のをせ、黒いりごまをちらす。

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
特撰抹茶ソフトクリーム	130g	100.1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
シガール	1ヶ	16.0円

●原価合計 : 210.5円 ●粗利益 : 589.5円  
●売価(参考) : 800円 ●原価率 : 26.3%

#### [レシピ・作り方]

ブラカップにコーンフレークを入れる。特撰抹茶ソフトクリームを巻き取る。輪切りにしたいちご2ヶ分と縦半分にしたいちご1ヶ分のをせる。トッピングソース ストロベリーをかけシガールを飾る。

“和”の素材をふんだんに活用してバリエーション展開!  
豊富な種類数で選ぶ楽しみを加える!

インバウンド需要やファン獲得へ!



※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。