

line up

## コーティングソース

ソフトクリームやアイスクリームなど、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。見た目の演出に使えるのはもちろん、パリッとした食感がデザートメニューを一層美味しく変化させます。



### チョコレート

風味豊かなチョコレート風味のパリッと固まるコーティングソースです。

- ◆ 1ケース入数：320g×12本
- ◆ 常温保存可能



### ホワイトチョコ

クリーミーな甘さでパリッと固まるホワイトチョコ風味のコーティングソースです。

- ◆ 1ケース入数：320g×12本
- ◆ 常温保存可能



### ストロベリー

甘みのあるストロベリー風味のパリッと固まるコーティングソースです。

- ◆ 1ケース入数：320g×12本
- ◆ 常温保存可能



### 焦がしキャラメル

ほろ苦いキャラメル風味のパリッと固まるコーティングソースです。

- ◆ 1ケース入数：320g×12本
- ◆ 常温保存可能



### 抹茶

西尾の抹茶を100%使用した抹茶風味のパリッと固まるコーティングソースです。

- ◆ 抹茶：5%
- ◆ 1ケース入数：320g×12本
- ◆ 常温保存可能



#### <ご使用上の注意>

低温で固まる特徴があるソースです。油脂分が分離しやすいので、よく振ってお使いください。固まったら50度のお湯で5分間湯せんしてください。

アプリで簡単に最新情報をチェック!



日世のアプリを活用ください! アプリで最新情報やお役立ち情報をお届けします。

#### あなたにピッタリの情報を配信

シーズンミックスや季節メニューの紹介(レシピ動画付)など各業態に合わせた情報をアプリでお届け!

#### アプリだけの限定コンテンツ

お役立ちコーナーや壁紙など限定コンテンツが盛りだくさん!

#### フリーザー取扱説明動画が見れる

初めての操作や急なトラブルも動画で安心安全にサポートします。



↓ いますぐ無料ダウンロード! ↓

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

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

#### 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 名古屋市中区栄玉 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



テイクアウトメニューの強化に!



# Coating Sauce Magic

パリッと固まる白いソース!



Bibbidi-bobbodi-boo!

おいしくかわいく魔法をかけてメニューをドレスアップ!





# パリッと食感の彩りコーティング

# Coating Sauce Magic でフロースニーツに驚きを

冷たいものにかけると固まる日世のコーティングソース。カラフルな彩りや立体的なデコレーションが可能で、写真映えるメニューの開発にぴったりです。

今回はそんなコーティングソースの使い方アイデアを、メニュー例とともにご紹介します。

**menu01**

**チョコがけ  
ソフトクリーム**

- ・ココアワッフルコーン 1個 110g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース チョコレート 10g
- ・アーモンド 3g

**ホワイトチョコがけ  
ソフトクリーム**

- ・ココアワッフルコーン 1個 110g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース ホワイトチョコ 10g
- ・苺 1/2カット(へた取る) 0.5個

**menu02**

**抹茶コーティングソフト**

- ・ブラッククリスピーコーン 1個 110g
- ・トッピングソース キャラメル 5g
- ・五色スプレー 10g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース 抹茶 10g

**ストロベリー  
コーティングソフト**

- ・ブラッククリスピーコーン 1個 110g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース ストロベリー 10g
- ・五色スプレー 10g

**menu03**

**カラフルマシュマロ&  
コーティング  
焦がしキャラメル**

- ・フロールトッコーン 1個 110g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース キャラメル 10g
- ・マシュマロ(カラー) 10g

**ハートマシュマロ&  
コーティングストロベリー**

- ・フロールトッコーン 1個 110g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース ストロベリー 10g
- ・マシュマロ(ハート) 10g

**使い方Idea**

**menu01 基本の使い方はこちら /**

▶ **縦がけ**  
縦にかける際は、中心に厚みを持たせるときれいに仕上がります。

▶ **横がけ**  
横にかけると垂れないので、仕上がりがきれいな上、手が汚れません。

**menu02 逆さづけ**

円錐状のグラスにコーティングソースを40g程度入れ、そこにソフトクリームを逆さにして1~2秒浸します。  
※ソフトクリームに堅さが必要なため、モコモコソフトクリームを使用します。

**menu03 トッピングミックス**

マシュマロなどボリュームのあるトッピングと合わせることで、さらに見た目が華やかに。

**menu04 崩しアレンジ**

冷えて固まったコーティングソースは、崩すことでチョコチップのような食感が楽しめます。

**menu05 焼きもの合わせ**

焼きものとの組み合わせは、見た目が華やかになるだけでなく、味に奥行きが加わります。

**menu06 カステラ合わせ**

ソフトクリームとホワイトチョコの組み合わせが、カステラの優しい風味を引き立てます。

**menu07 アニマルデコ**

デコレーションの際は、市販の詰め替え容器を使います。ソースが流れやすいので、一ヶ所を描いたら固まるまで待って、次の部位を描くのがポイントです。

**立体アレンジ**

冷やしたバットにラップを敷き、ソースで格子を描いて冷凍庫で10分程度冷やし固めます。

**menu04**

**Momimomi Shake**  
クッキー&クリーム  
マンゴーソースとバリバリチョコ

- ・ドリンクパック 1枚
- ・デザートフィリング マンゴー 30g
- ・ソフトクリーム 140g
- ・コーティングソース チョコレート 10g
- ・クッキー 1枚

**Momimomi Shake**  
さくらとブルーベリーソースとバリバリホワイトチョコ

- ・ドリンクパック 1枚
- ・デザートフィリング ブルーベリー 30g
- ・旬のソフトクリーム さくら 140g
- ・コーティングソース ホワイトチョコ 10g
- ・クッキー 1枚

**menu05**

**クロワッサン ミルクソフトサンド**

- ・クロワッサン 1個 110g
- ・ソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース 焦がしキャラメル 10g
- ・スーパーグリーン ピ스타チオ(砕き) 2g
- ・スーパージェル 1枚
- ・透明袋 1枚

**クロワッサン 珈琲ソフトサンド**

- ・クロワッサン 1個 110g
- ・コーヒーソフトクリーム 110g
- ・コーティングソース ホワイトチョコ 10g
- ・苺 1個
- ・透明袋 1枚

**menu06**

**カステラサンド ホワイトチョコ**

- ・カステラ 2枚
- ・ソフトクリーム 60g
- ・コーティングソース ホワイトチョコ 10g
- ・バーガー袋(茶) 1枚

カステラはソフトクリームがあふれやすいので、バーガー袋を使うのがおすすめ

**menu07**

**うさぎデコソフト**

- ・ココットカップ 1個
- ・ソフトクリーム 100g
- ・コーティングソース ストロベリー 1g
- ・コーティングソース チョコレート 2g
- ・ハイハイ 2枚

**パンダデコソフト**

- ・ココットカップ 1個
- ・ソフトクリーム 100g
- ・コーティングソース チョコレート 2g
- ・コーティングソース ホワイトチョコ 1g
- ・チョコレート菓子(Oreo) 1枚



decoration