



季節の新作レシピ



Topics.01



春限定のソフトミックス



Topics.02

春のおすすめメニュー

日世のデザートプランナーがご提案する、季節にふさわしい日世商品を使ったアイデアメニューのレシピ。

新しい春の訪れを祝う、旬の食材や新しい素材を使ったスイーツ！

日世のデザートプランナーが提案する、春に合うアレンジメニュー。春の新作アイテム、黒色&プレーン風味で様々な色や味に合う「ブラッククリスピーコーン」、パリッと固まり、白が映える「コーティングソースホワイトチョコ」、果汁由来の風味と色彩が華やかな「トッピングソースぶどう」などを使い、旬の果実やカラフルな食材が楽しい、新しさとレトロ感が入り混じったカフェに合うスイーツをご紹介します。



春に合う
アレンジメニュー！

楽しい気分になれる味とルックスの多彩なメニュー！ レシピは動画でチェック！



カッサータと
いちごのアシェットディセル



プリンアラモード



ぶどうのヴェリーヌ



ソフトミルクケーキ



マスカルポーネ、はちみつ、フランボワーズの
あまおうソフト (写真左)

キャラメルナッツとホワイトチョコレートの
モカソフト (写真右)



キウイバナナミルクシェイク

▶ アレンジメニューの作り方が
動画でご覧いただけます！



カッサータと春の
アシェットディセル



黒色&プレーン風味で様々な色や味に合う！
写真映えるスタイリッシュなコーン！



カラフル素材と好相性で映える、
パリッと固まる白のコーティングソース！



優しい風味と華やかな色彩でスイーツを彩る
トッピングソースにぶどうが新登場！

全てのメニューのレシピ動画は下記WEBサイト、材料や分量、作り方の詳細はチラシPDFをご覧ください。
商品の詳しい情報は下記チラシ・タブロイド紙(PDF)よりご覧ください。

動画を掲載のWEBサイト



春メニュー・チラシPDF



春登場の3アイテム・チラシPDF



春登場の3アイテム・タブロイド紙PDF



旬のソフトクリーム

春夏秋冬、“今このとき”にしか味わえない季節限定の「旬」の魅力をソフトクリームにしました。

さくら

桜を用いた春にふさわしいソフトクリームで日本中に一足早い春を届けましょう！

和菓子に使われる「桜の塩漬け」を参考に、細かくすりつぶした桜の葉を用いて、食べやすく上質な味わいに仕上げた、春の定番「旬のソフトクリームミックス さくら」が今年も登場！

桜を用いた華やかなソフトは客単価アップに最適！「さくらのパフェ」や「さくらシェイク」などオリジナルのメニューもおすすめです。鮮やかな色合いと華やかな風味で日本中に明るく楽しい春を呼び込みましょう！

また、春らしい暖かなデザインのポスターもご用意。どの種類のコーンカップにも利用いただけるデザインに仕立てていますので販売促進にご活用ください。B2ポスターのご用命はミックスを購入されている販売会社または弊社営業担当までご連絡ください。

ポスターのPDFデータはA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。



■ 旬のソフトクリーム「さくら」 (商品概要)

分類	無脂乳固形分	特長原料	入数規格	賞味期間	アレルゲン
氷菓	0.3%	チェリーピューレ 2.7% さくら葉塩漬け 0.5%	1L×12袋 (平パウチ)	180日	乳



桜ソイシェイクコーヒゼリーとエスプレッソ



桜薫る大人の甘辛春パフェ



桜餡モンブランソフトクリーム

ポスターのPDFデータをご用意しましたのでプリントしてご利用ください。

ポスターデータ





お申込み受付中



Topics.03

限定ウェビナー開催

ソフトクリームのイロハが分かる！
毎月開催予定のウェビナーのご案内です。

LIVE

限定ウェビナー開催します!

ソフトクリーム販売のイロハが分かる!

2月テーマ

開催日時 2023 2.15 WED 15:00-15:30

オリジナルソフトクリームはこう作る!

※多少前後する可能性があります

2月度テーマ

オリジナルソフトクリームはこう作る!

オンラインで参加できる限定ウェビナー。

次回2月15日(水)のテーマは、“オリジナルソフトクリームはこう作る!”です。集客のキラーアイテムになるオリジナルソフトクリームの始め方や開発のコツをお話させていただきます。

下記事前登録からお申込みの上、ぜひお気軽にご参加ください。

【開催日時】2月15日(水)15時～15時30分

※時間は多少前後する可能性があります。

参加予約フォームはこちら

