

コーティングソース

冷たいものにかけると固まるタイプのボトル入りコーティングソース。

テイクアウトメニューの強化に!

パリッと食感の彩りコーティング。おいしくかわいく、メニューをドレスアップ!

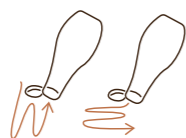
ソフトクリームやアイスクリームなど、冷たいものにかけると固まるタイプの日世のコーティングソース。カラフルな彩りや立体的なデコレーションが可能で、写真映えるメニューの開発にぴったりです。今回はそんなコーティングソースの使い方アイデアを、メニュー例と共にご紹介します。



チョコがけソフトクリーム (左)
ホワイトチョコがけソフトクリーム (右)

① 縦がけ・横がけ

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。



抹茶コーティングソフト (左)
ストロベリーコーティングソフト (右)

② 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。



カラフルマシュマロ&コーティング焦がしキャラメル (左)
ハートマシュマロ&コーティングストロベリー (右)

③ 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。



Momimomi Shake
クッキー&クリーム マンゴーソースとパリパリチョコ(左)
さくらとブルーベリーソースとパリパリホワイトチョコ (右)

④ 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。



クロワッサン ミルクソフトサンド (奥)
クロワッサン 珈琲ソフトサンド (手前)

⑤ 焼きもの合わせ

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



パンダデコソフト (左)
うさぎデコソフト (右)

⑥ 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。



カステラサンド ホワイトチョコ

⑦ 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。



レシピや詳細は、下記タブロイド紙(PDF)よりご覧ください。

タブロイド紙PDF





この春新発売!



Topics.02

新商品メニュー

味とルックスを多彩にする新商品3アイテム!

ブラッククリスピーコーン コーティングソース ホワイトチョコ トッピングソース ぶどう

日世の新商品 3 アイテムを使った
春のおすすめメニュー!

ソフトクリームやスイーツメニューを多彩にする日世のコーン、トッピングの人気シリーズに新作が仲間入り!おいしさ&美しさ、作りやすさと食べやすさを実現する、様々な食材と組み合わせ相性ぴったりの春のメニューをご紹介します!



日世直営店「SILKREAM 阪急三番街店」にて販売中
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



キャラメルナッツとホワイトチョコの
モカソフト



ぶどうのヴェリーヌ

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。

春メニューチラシPDF



タブロイド紙PDF



ブランド果実のソフトミックス



Topics.03

JAPAN PREMIUM

生産地域が特定された高級な国産果実だけを使用し、「フルーツそのまま」をコンセプトとしたソフトクリームです。



千葉和梨

「幸水」の味わいと食感を活かした
これからの季節にぴったりのソフトクリーム。

果物の中でも人気の高い、和梨を使った「JP 千葉和梨ソフトミックス」がこの春発売!栽培面積や収穫量などで常に上位を維持する、日本一の和梨の産地千葉県から市原市産の幸水を使用。一次加工までの「収穫・保管・加工」を丁寧に素早く処理しピューレ加工することで、梨の繊維質を極力残し、和梨らしさを感じるように工夫しました。幸水の華やかな香りとみずみずしい食感を活かし、さっぱりとした味わいでこれからの暖かい季節に合うソフトクリームに仕上がっています。

■ JP千葉和梨ソフトミックス (商品概要)

分類	フルーツ含有率	入数規格	賞味期間	アレルギー
氷菓	千葉県産 梨ピューレ 22.0%	1L×12袋 (平パウチ)	120日	大豆

※数量限定製造のため、無くなり次第最終売となります。予めご了承のほどお願いいたします。



専用の販促ツールもおまかせください!

「JAPAN PREMIUM 千葉和梨ソフトミックス」にはオリジナルの販促ツールをご用意しています。高級感と本物感を演出した訴求で消費者の食欲をそそり、商品の魅力をお伝えします。ポスター、タペストリー、のぼり、ミニのぼり、クリップポップ、バナーなど、お店の環境に合わせてご活用ください。



※販促物には有償取扱いのものがございます。詳しくは担当営業へご確認ください。



販促ツールの種類と各サイズは以下よりご覧いただけます。また、B2ポスターのデータ(JPG)をご用意しましたのでプリントしてご利用ください。

※ポスターのデータ(JPG)はA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。

販促ツール全種とサイズを見る



ポスターデータ





夏限定のソフトミックス



Topics.04

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。

ラムネ

鮮やかな青色が懐かしさと涼風と元気を誘う。ラムネソフトで爽やかで楽しい夏を演出！

夏の定番として外せない人気商品、旬のソフトクリーム「ラムネ」が今年も登場！「氷菓」に分類されるラムネのソフトクリームは、暑い季節に好まれる爽やかな味わいとすっきりとした口溶け。ラムネを飲んだ清涼感を表現した鮮やかで涼し気な青色は視覚的にも涼しく「写真映え」にもぴったりです！はつらつとした元気な夏と食欲を呼び起こすラムネのソフトクリームで楽しい夏準備を始めてください！

幅広い世代の心を捉える、清涼感を表現した鮮やかな B2 ポスターもご用意しています。

※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。



■旬のソフトクリーム「ラムネ」 (商品概要)

分類	フルーツ含有率	入数規格	賞味期間	アレルギー
氷菓	レモン果汁 7.0%	1L×12袋 (平パウチ)	150日	大豆

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。

ポスターデータ



お申込み受付中



Topics.05

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。



3月度テーマ

カフェ業態向けソフトクリームスイーツのご提案

オンラインで参加できる限定ウェビナー。次回3月15日(水)のテーマは、“カフェ業態向けソフトクリームスイーツのご提案”です。手軽で多彩なメニューづくりを可能にする日世のトッピング商材やコーンなどを使った、カフェにぴったりのソフトクリームスイーツをご提案いたします。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】3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

