



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、新商品や旬の食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。酸味を抑え乳感をプラス、くちあたりの柔らかい現代的な風味にリニューアルした旬のソフトクリーム「さくら」をはじめ、抹茶ソフトやミルクソフトなどの人気ソフトクリームと季節の食材を使った日本の春をポップに味わう至福のスイーツレシピをご紹介します！この春のトレンドをぜひチェックしてください！



さくらチェリーパイソフトクリーム



春のプリオッシュ・コン・ジェラード



オレンジヨーグルト×ホワイトチョコカップパフェ



ゆず黒糖抹茶カップパフェ



ストロベリーアーモンドシャーベットカップパフェ



カステラ抹茶アフォガートカップパフェ



▶ アレンジメニューの作り方が動画でご覧いただけます！

日世のソフトクリーム

さくらチェリーパイソフトクリーム

全てのメニューの材料や分量、作り方の詳細やレシピ動画は下記WEBサイトをご覧ください。

動画を掲載のWEBサイト



チラシ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

18年目の風味リニューアル！新しい“さくら”が新しい春をお届けします。

2007年から毎年、桜の開花時期に合わせて季節限定商品として販売している春の定番「旬のソフトクリーム さくら」が、18年目にして風味を刷新！独特なさくら風味（桜の葉の塩漬けの風味）は守りながら、酸味を抑え、乳感をプラス。くちあたりの柔らかい現代的な風味に仕上げました。お花見や行楽シーズンの特別感を演出する春ならではの華やかなさくらソフトは、客単価アップにも最適ですので、ぜひこの機会に導入をご検討ください。



#### ■ 旬のソフトクリーム「さくら」（商品概要）

分類	無脂乳固形分	入数規格	賞味期間	アレルギー
氷菓	0.9%	1L×12袋（平パウチ）	180日	乳



### さらに新提案！北海道あずきソフトとの組み合わせでより春らしく大変身！

小豆はこだわりの北海道産。厳選した赤糖や氷砂糖、海藻塩で奥深くまろやかな甘みに仕上げた、北海道あずきのソフトにさくらソフトを掛け合わせてみませんか？ さくらソフトのほどよい塩味が北海道あずきの甘さにより厚みを加え角のない丸みのある、より優しい味わいに変化。まさに桜餅ソフトと言える、春にぴったりの組み合わせが誕生します。新しいおいしさとお店の特色を生む、効果的な組み合わせもぜひお試しください。

#### ■ ソフトサブミックス 北海道あずき（商品概要）

分類	無脂乳固形分	植物性脂肪	特徴原料	入数規格	賞味期間	アレルギー
ラクトアイス	6.1%	4.1%	北海道十勝産エリモシヨウズ使用こしあん3.6% 北海道産小豆パウダー0.5%	1L×12本	90日	乳

※本品製造工場では卵、大豆を含む原料を使用した製品を生産しています。

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。

※ポスターのデータ(PDF)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







## コーンの使い方アレンジ

メニューづくり、お店作りに役立つ商材の新しい活用提案です。

### コーンで広がるテイクアウトの可能性!

形、色、大きさ、さまざまなバリエーションが揃う日世のコーン。ソフトクリームはもちろん、様々な食材を盛り付けやすく、ワンハンドで食べられるので、使い次第でテイクアウトスイーツの幅はもっと広がります。コーンの新しい可能性に出会う旅。カフェやレストラン、レジャー施設や観光地などの「この場所ならではの!」を取り入れたアレンジで、特別なソフトクリームをコーンでご提供しませんか?

アレンジメニューの詳しいレシピや商品情報は冊子PDFをご覧ください!

冊子PDF



#### 「植物公園・庭園」の場合



果樹園 フラワー パフェ

食べられる花「エディブルフラワー」を添えて、コーンに盛り付けることで、花束のようなフォルムが完成! 花の美しさとソフトの美味しさが融合した一品です。

#### 「フルーツ狩り」の場合



いちご ショート パフェ

コーンを使えば、果物にソフトやスポンジを組み合わせた食べ歩きパフェやケーキの提供も可能。フルーツ狩りの新たな名物にピッタリです。

#### 「カフェ」の場合



ブリュレ

持ち歩きに不向きなブリュレも、コーンに乗せればテイクアウトメニューに仲間入り。サクサクしたワッフルコーンはプリンのコクと好相性です。

#### 「寺社仏閣」の場合



ご祈祷 ソフト

縁起の良いイメージがある紅白色のコーン。金箔などの個性の強い素材を際立たせ、さらに話題性を高めてくれます。

(制作協力: 株式会社箱一)

#### 「遊園地」の場合



シェアソフト ピエロ(左)  
シェアソフト 象(右)

2種のコーンで、親子でシェアする新しいソフト体験を創出! こぼれにくいココットカップなら、小さいお子さまでも食べやすいのがポイントです。

#### 「動物園」の場合



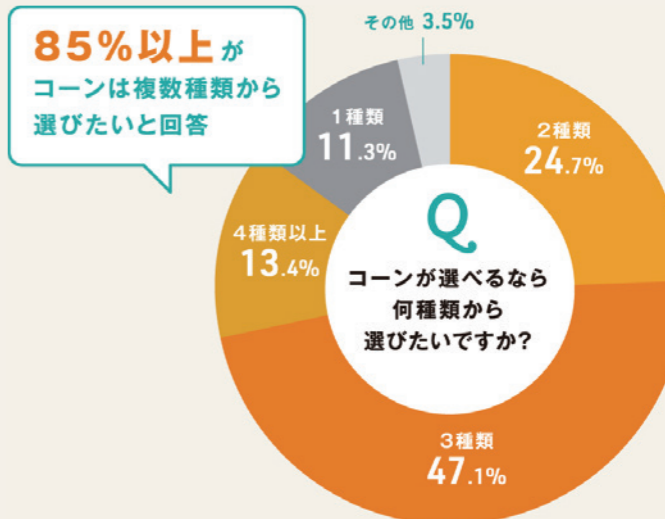
コーティング2色パフェ ココアワッフル(左)  
コーティング2色パフェ 紅白(右)

コーンにチョコレートでコーティングを施せば、さらに見た目のバリエーションが拡大。鮮やかな色合いが、動物園や遊園地などのフォトスポットに映えます。

### DATA

#### 選べるコーンで満足度アップへ

WEBによるアンケート調査で、ソフトクリームのコーンは数種類から選びたいという結果が出ています。ワッフル系やサクサク系、黒色のコーンなど、数種類のコーンを用意して、選ぶ楽しみを提供してはいかがでしょうか。





お申込み受付中



Topics.04

## 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

2024 **2.21** WED  
15:00-15:30

※多少前後する可能性があります

実演解説！  
春のおすすめメニュー

## 2月度テーマ

## 実演解説！春のおすすめメニュー

オンラインで参加できる限定ウェビナー。  
次回2月21日(水)のテーマは、“実演解説！春のおすすめメニュー”です。  
流行や季節の食材を取り入れたソフトクリームのアレンジメニューを実演  
を交えながらご提案いたします。

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】2月21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

