





TRIANGLE

クリエイティブノズル

新商品「クリエイティブノズル」の活用例をご紹介します。

カタチのアレンジコレクション

NISSEI のデザートプランナーが試作・提案。驚きと発見の盛り方例をご紹介!

SPECIAL-B

様々な形状のソフトクリームを盛り付けできるフリーザーのオプション部品「クリエイティブノズル」を使って、NISSEIのデザートプランナーがさらにひと工夫、ひと動きでできるソフトクリームの新たな「カタチ」をご紹介します。 ソフトクリームアートがもっともっと楽しくなる、驚きと発見が連続のカタチ作りを体感ください。※詳しい内容は、特集冊子(下記 PDF)でご紹介していますので、ぜひダウンロードしてご覧ください。

STAR-10



TNISSEI



中心から、外側へ広げながら巻く

TWO CIRCLE

中心から外側へだんだんと広げるように巻い てみましょう。薔薇のようなフォルムに仕上がり ます。平らに寝せながら巻くのがポイントです。



8の字を書くように 8の字を書くように手を動かしながら上に盛っ ていきます。

SHURIKEN





8の字を書くように手を動かしな がら上に盛っていきます。縄のよ うな、つむじ風のような躍動感 あるフォルムに仕上がります。

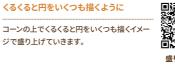
TWO CIRCLE



SHURIKEN

盛り方動画(右)



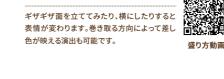






コーン自体をくるくる回す コーン自体を指でくるくると回しながら、取り出 し口から出てきたソフトを少し引っ張るように 巻き付けていきます。棚田のような、枯山水のよ





コーン自体をくるくる回す

CIRCLE-S

くるくると円をいくつも描くように

ジで盛り上げていきます。

GIZAGIZA

コーンの上でくるくると円をいくつも描くイメー



SPECIAL-A



下に真っ直ぐ、すぅーと引く

巻かずに、コーンをまっすぐ下にすっ一とひいて みましょう。ツノを数本立てると、炎のような迫 力に仕上がります。



GIZAGIZA



折りたたんで複数並べる

アイスケーキをイメージして、GIZAGIZAで一つ ずつ丁寧に折りたたむように重ねて並べていき ましょう。



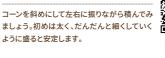
名付けて大輪盛り。コーンを上下に動かしなが ら回します。大きく花びらを描きながら上へ積 んでいくと最大限のボリューム感が生まれます。 盛り方動画

CIRCLE-L STAR-10 MONT BLANC-A

大きな花びらを重ねるように

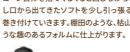


左右に、振りながら





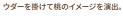






この他にも特集冊子で詳しく紹介していますので **PDFをダウンロードいただき** メニュー開発にお役立てください。





下に真っ直ぐ、すぅーと引く

コーンの縁にソフトを押し付けてぷっくり感が

でたら下にすっと引きフィニッシュ。仕上げにパ







2種類のノズルを使用して横並びに

2種類のノズルを使用。GIZAGIZAで一つずつ折 り込むように重ねて並べていきましょう。もう1種 類のソフトを横に盛って鳥のようなフォルムに。



顔は「CIRCLE-L」を使用。コーンに押し付けるように盛り、トップをあま り出さないように仕上げ、「MONT BLANC-A」で髪の毛に見立てて盛 ります。ソースやトッピングで表情や飾りをつけましょう。



盛り方動画(右)

髪部分は、コーンに押し付け、トップをあまり出さないように仕上げ、 黒胡麻で目を表現。蛇は、通常のソフトのように巻き上げ、顔部分を寝 かせます。ハサミで切れ込みを入れ、トッピングシュガーで舌を表現。







盛り方動画(右)





ソフトクリームのイロハが分かる!

9月度テーマ

毎月開催予定のウェビナーのご案内です。

オンラインで参加できる限定ウェビナー。

実演解説!秋冬のおすすめメニュー

登録からお申込みの上、お気軽にご参加ください。

【開催日時】9月18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。

次回9月18日(水)のテーマは、『実演解説! 秋冬のおすすめメニュー』

です。季節の食材を用いたカップパフェやコーン盛りなどのソフトクリー

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

Topics.02

限定ウェビナー

限定ウェビナー開催

【 イロハが分かる! /

秋冬のおすすめメニュー

参加予約フォームは





イベントのご紹介

Topics.03

ソフトクリームフォトコンテスト

日本ソフトクリーム協議会主催



ソフトクリームと "みんなの笑顔"を撮ろう!

2024年9月30日まで開催中!

NISSEIが事務局として運営に携わっている「日本ソフトクリーム協議会」 では、7月3日のソフトクリームの日を記念して、「第20回ソフトクリー ムフォトコンテスト」を2024年5月1日から9月30日まで開催中です。 今年も『ソフトクリームと"みんなの笑顔"』をテーマに素敵な笑顔と ソフトクリームが写ったお写真を全国から大募集。コンテストのサイトで は、ソフトクリームで生まれるたくさんの笑顔が投稿されていきますの で、ぜひチェックしてみてください!

詳細はWEBサイト(外部リンク)をご覧ください。

コンテストの サイトはこちら





季節の新作レシピ



日世のデザートプランナーがご提案する、

季節にふさわしいアイデアメニューのレシピ。

Topics.04

秋冬のおすすめメニュー

カップパフェやコーンで手軽に楽しむ 心温まる秋冬の贅沢スイーツ

NISSEI のデザートプランナーが提案する、秋冬に合うソフトクリームの アレンジメニュー。上品な甘さや深いコク、香ばしい風味が織りなす秋 冬の特別な味わいを、カップパフェやコーン盛りのスタイルで手軽に楽し めます。見た目も美しい、心温まる贅沢なひとときをご提供ください。 各メニューの作り方は、分かりやすい「レシピ動画」で詳しくご紹介して いますので、ぜひご覧ください。













洋梨とキャラメルカップパフェ

マロンショコラカップパフェ

クリームあんみつカップパフェ

ヘーゼルナッツ香る ショコラティーフラッペ







いちじくとビターチョコレートソフト



材料や作り方は「レシピ動画」でチェック!



動画を掲載の





Copyright (C) NISSEI Co., Ltd. All Rights Reserved.







Topics.05

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。



優しい栗の甘みに高貴な香りが漂う、 上品な洋菓子のようなソフトクリームを 秋冬限定で今年もお届け!

秋冬限定ソフトクリーム「旬のソフトクリームミックス マロン」が今年も 登場! 栗本来の優しい甘みに、ふわっと香るラム酒を効かせて上品に 仕上げた洋菓子のようなソフトクリームは、落ち着いた秋冬にふさわし い一品。柔らかで美しい季節をお店に呼び込む、ほっこりとした味わいを ぜひお早めにご検討ください。



■ 旬のソフトクリームミックス「マロン」 (商品概要)

分類	乳脂肪分	無脂乳固形分	植物性脂肪分	特長原料	入数規格	賞味期間	アレルゲン
ラクトアイス	1.0%	5.0%	3.0%	栗パウダー2.2%(生栗換算値 5.0%、中国産)、ラム酒0.26%	1L×12本	120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。

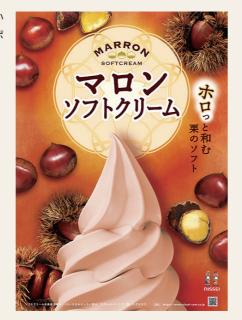


専用の販促ツールもおまかせ!

旬のソフトクリーム「マロン」にはオリジナルの販促ツールをご用意しています。落ち着い た色合いで秋を感じさせる販促物は、消費者の食欲をそそり、商品の魅力を伝えます。ポ スターやのぼりなど、お店の環境に合わせてご活用ください。

■ のぼり(横 450× 縦 1,600mm) ■ B2 ポスター(横 515× 縦 728mm)





アレンジメニューのレシピの詳細はPDFをご覧ください。 また、B2ポスターのJPG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(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。

旬のソフトクリームミックス を使ったレシピはこちら





