

NISSEIオリジナル

# Autumn Winter

## 秋冬おすすめメニュー

日世のデザートプランナーが提案する、  
秋冬にピッタリな特別感のあるアイデアメニュー。

この時期にしか味わえない旬のソフトクリームマロンや濃厚な味わいのCREMIA、CREMIA the Chocolatを使った、6品のメニューをご紹介します! 寒い時期に食べたくなるスイーツをソフトクリームを使ってアレンジしました。クリスマスやバレンタインデーなど、イベントが多い季節にピッタリな「特別感」のあるメニューです。

### Éclair Parfait

北海道ソフトとマロンソフトが織りなす  
濃厚な味わいと上品な香りをエクレアで贅沢にディップ。



#### Recipe 栗のエクレールパルフェ

材料

- デザートフィリング真っ赤なベリー…10g
- フローズンホイップL(滑り止め)…3g
- SSM北海道と旬のソフトクリームマロンのミックス…90g
- 餡かけクルミ…10g
- キャラメリゼアーモンド…8g
- 渋皮栗(1/2カット)…2ケ
- セルフィーユ…1ケ
- トッピングソースキャラメル…3g
- エクレア生地…2ケ
- 粉砂糖…適量

作り方

よく冷やしたグラスにデザートフィリング真っ赤なベリーを入れフローズンホイップL(滑り止め)を絞ったところにSSM北海道と旬のソフトクリームマロンのミックスを巻き取ります。餡かけクルミ、キャラメリゼアーモンド、渋皮栗(1/2カット)を盛り付け、セルフィーユを飾ったら、皿に載せます。皿にトッピングソースキャラメルで線描きし、エクレア生地を載せ、粉砂糖で仕上げます。  
※エクレア生地にソフトクリームをディップして召し上がっていただきます。

### Pudding à la Mode

マロンのソフトクリームを囲む  
フルーツと洋菓子の多彩な共演。



#### Recipe 秋のプリンアラモード

材料

- グラノーラ…10g
- バナナ(乱切り)…30g
- 巨峰(1/2カット)…2ケ
- トッピングソースキャラメル…8g
- 旬のソフトクリームマロン…70g
- プリン…1ケ
- りんご(スライス)…3枚
- イチジク(1/8カット)…4ケ
- ローズマリー…1ケ
- フローズンホイップL…3g

作り方

よく冷やしたグラスにグラノーラ、バナナ(乱切り)、巨峰(1/2カット)、トッピングソースキャラメルを入れ、旬のソフトクリームマロンを巻き取ります。プリン、イチジク(1/8カット)、りんご(スライス)を盛り付け、フローズンホイップL、ローズマリーで仕上げます。

北海道ソフトクリームの濃厚な味わいを  
アップルパイ風味がほっこりと包み込む。



# Apple Pie Parfait

Recipe 3

## アップルパイのパフェ仕立て

### 材料

- パイ生地…8g
- カスタードクリーム…30g
- フローズンホイップL…20g
- デザートフィリング林檎…18g
- シナモンビスケット(クラッシュ)…1ヶ
- りんご(角切り)…8g
- SSM北海道…80g
- パイ生地…1ヶ
- シナモンパウダー…適量
- ローズマリー…1ヶ

### 作り方

よく冷やしたグラスにパイ生地8g、カスタードクリーム、フローズンホイップL15g、デザートフィリング林檎10g、シナモンビスケット(クラッシュ)、りんご(角切り)の順に入れ、SSM北海道を巻き取ります。パイ生地1ヶ、シナモンパウダー、フローズンホイップL5gを盛り付け、デザートフィリング林檎8g、ローズマリーで仕上げます。

# Merry Christmas

Recipe 4

## メリークリスマス

### 材料

- レモンジュレ…10g
- 冷凍イチゴアイス…12g
- 洋酒入りケーキ(カット)…5ヶ
- グリオットチェリー(1/2カット)…2ヶ
- クリームチーズソース…15g
- トッピングソースラズベリー…5g
- CREMIA the Chocolat…90g
- チョコレート(飾り)…適量
- クランベリークランチ…適量
- ピスタチオ(クラッシュ)…適量
- 金箔…少々

### 作り方

よく冷やしたグラスにレモンジュレ、冷凍イチゴアイス、洋酒入りケーキ(カット)、グリオットチェリー(1/2カット)、クリームチーズソース、トッピングソースラズベリーの順に入れ、CREMIA the Chocolatを盛り付けます。チョコレート(飾り)、クランベリークランチ、ピスタチオ(クラッシュ)、金箔で仕上げます。



CREMIA the Chocolatを飾る甘みと酸味。  
華やかなポリニウムが聖なる夜にキラキラと輝く。

# Valentine's Day

ほろ苦いチョコにベリーが上品なアクセント。  
大人の恋に甘くて優雅なひとときを。  
大人が恋に甘くて優雅なひとときを。



Recipe 5

## バレンタインデー

### 材料

- ミックスベリー…15g
- チョコラングドシャコーン…1ヶ分
- CREMIA the Chocolat…90g
- マカロン(チョコレート)…1ヶ
- 金箔…適量
- ラズベリークランチ…適量

### 作り方

プラカップにミックスベリー、チョコラングドシャコーンを割って重ね、CREMIA the Chocolatを盛り付けます。マカロン(チョコレート)、金箔、ラズベリークランチ、チョコラングドシャコーンで仕上げます。

白を基調にした誠実なイメージから  
強い印象を放つCREMIAに静かな情熱を込めて。



Recipe 6

## ホワイトデー

### 材料

- ミックスベリー…15g
- ラングドシャコーン…1ヶ分
- CREMIA…90g
- マカロン(バニラ)…1ヶ
- 金箔…適量
- ピスタチオ(カット)…2ヶ

### 作り方

プラカップにミックスベリー、ラングドシャコーンを割って重ね、CREMIAを盛り付けます。マカロン(バニラ)、金箔、ピスタチオ(カット)、ラングドシャコーンで仕上げます。

# White Day



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

本社 〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47  
TEL.072-624-0001

東京支店 〒142-0063 東京都品川区荏原1-21-4  
TEL.03-5749-9121

### 営業所

札幌 TEL.011-861-8148  
仙台 TEL.022-254-5701  
前橋 TEL.027-255-6262  
名古屋 TEL.052-528-3811

金沢 TEL.076-266-1585  
高松 TEL.087-865-7959  
広島 TEL.082-291-6651  
福岡 TEL.092-434-2311

B188.2020.F①2,000