

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!

Nissei Original Spring Menu

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です。
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!
QRコードよりご覧ください。 ※材料内の★マークは日世の商材です。

キャラメルナッツと ホワイトチョコの モカソフト

- 材料 *
- ★ブラッククリスピーコーン…1ケ
 - ★モカソフトクリーム…110g
 - ★コーティングソース ホワイトチョコ…適量
 - ・キャラメルナッツ…13g
 - ・アーモンド…4g ・ピーカンナッツ…3g
 - ・マカダミアナッツ…3g
 - ★トッピングソースキャラメル…3g
 - ・チョコバルククラカン…4粒
 - ・挽きコーヒー豆パウダー…適量
 - ・クラッシュスタチオ…適量

黒色のコーンと白色のソースが際立つ

ポップな莓とシックなモカ。

今日の気分はどうですか?



▶ 動画レシピ

Amaou soft

Moca soft



▶ 動画レシピ

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

- 材料 *
- ★ブラッククリスピーコーン…1ケ
 - ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…50g
 - ★JAPAN PREMIUM 福岡あまおう®ソフトクリーム…60g
 - ★コーティングソース ホワイトチョコ…適量
 - ・フリーズドライ フランボワーズフレーク…少々
 - ・マスカルポーネクリーム…14g (※仕込みの分量は3食分)
 - ・マスカルポーネ…22g
 - ★フロースンホイップEX…10g
 - ・純生クリーム35…10g
 - ・はちみつ…少々・冷凍フランボワーズ…3粒
 - ・苺…1/3ケ

懐かしさにまらめく優しいときめき

プリンが出会ったミルクソフトとのベストカップル

Pudding a la mode

プリンアラモード

- 材料 *
- ・プリン…1ケ
 - ・バナナ…7g
 - ・キウイ…5g
 - ・苺(※苺のみ2切)…1/2ケ
 - ・りんご…5g
 - ・黄桃コンポート…8g
 - ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…50g
 - ★プチウエファー…1枚
 - ・さくらんぼコンポート…1ケ
 - ・キャラメルシロップ…少々

▶ 動画レシピ





The cassata and strawberry assiette dessert

カフェ時間をプレミアムにする皿の上の芸術
エレガントな春にソフトクリームを添えて

カッサータと苺のアシェットディセル

- 材料 *
- ・苺…2ケ
 - ・クランベリー・バルサミコ…3g
 - ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…110g
 - ・カッサータ…1切
 - ★クリスピー・メーブル・コーン…適量
 - ★コーティングソース ホワイトチョコ…適量
 - ・粉糖…少々
 - ・エディブルフラワー…2輪

※カッサータ…リコッタチーズと生クリームにナッツやドライフルーツを混ぜ込み冷やし固めて作る、イタリア・シチリア地方生まれの冷たいデザート



Kiwifruit and banana milk shake



バナナの素材な甘みがキウイの酸味と目を覚ます
ミルクソフトのココがたっぷり効いた飲むスイーツ

キウイバナナミルクシェイク

- 材料 *
- ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…100g
 - ★果肉入りドリンク用ベースキウイ…50g
 - ・バナナ…40g
 - ・牛乳…30g
 - ・キウイ…1切



Verrine of grapes



ぶどうに調和するレモンの爽快感と洋酒のほのかな香り
グラスを染め上質のワインレッドスイーツ

ぶどうのヴェリーヌ

- 材料 *
- ・ダーズリンティープランデーケーキ…15g
 - ・木の葉とナッツのグラノーラ…3g
 - ・カッテージチーズ…15g
 - ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…90g
 - ★トッピングソースぶどう…25g
 - ・レモンカスタードクリーム…23g
 - ・アッシュカスター…15g
 - ★フロースホイップEX…5g
 - ★果肉入りドリンク用ベースレモン…3g
 - ・葡萄コンポート…2粒
 - ・季節の葡萄…2粒



Soft milk shake



ソフトクリームならどのはの
まろやかな喉越しが春の陽気に
ノスタルジックな空気を生む

ソフトミルクセーキ

- 材料 *
- ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…200g
 - ・卵黄(1ケ分)…15g
 - ・牛乳…10g
 - ・バニラエッセンス…少々
 - ・バニラビーンズ…少々
 - ★フロースホイップEX…20g
 - ・チェリーシロップ漬け…1ケ
 - ・クッキー…1枚



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

営業所 札幌 TEL.011-861-8148
仙台 TEL.022-254-5701
首都圏 TEL.03-5749-9121
前橋 TEL.027-255-6262

名古屋 TEL.052-528-3811
金沢 TEL.076-266-1585
近畿圏 TEL.072-622-8668
高松 TEL.087-865-7959

広島 TEL.082-291-6651
福岡 TEL.092-434-2311