



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

株式会社ロッテ

2022年5月30日(月)

アイス（業務用）

取り出しカンタン 盛りつけキレイ！
盛りつけ名人『アイスポーション バニラ・チョコレート・ストロベリー』
が3品揃って新登場！
2022年5月30日（月）より全国（業務用）で発売

株式会社ロッテは、『アイスポーション バニラ』『アイスポーション チョコレート』『アイスポーション ストロベリー』を業務用新商品として発売いたします。

簡単に取り出せてキレイに盛りつけができる半球形の個食アイスなので、手間なくロスなくキレイな盛り付けが可能です。主な販売先として飲食店を想定しており、人手不足への対応商品として様々な業態でご活用いただけます。



●商品名	アイスポーション バニラ	アイスポーション チョコレート	アイスポーション ストロベリー
●発売日	2022年5月30日(月)		
●発売地区	全国(業務用) ※ロッテオンラインショップでも取り扱いいたします		
●種類別	ラクトアイス	ラクトアイス	ラクトアイス
●商品特長	バニラの甘い香りと味わいが楽しめる、取り出し簡単で使い勝手の良い個包装アイス。	チョコの甘さとほろ苦さの絶妙なバランスが楽しめる、取り出し簡単で使い勝手の良い個包装アイス。	ストロベリーの甘酸っぱい香りが楽しめる、取り出し簡単で使い勝手の良い個包装アイス。
●内容量	80ml×10個入		
●価格	オープンプライス		

■『アイスーション』概要

少ない工程数で容器から取り出せ、ディッシャーでくりぬいたようなキレイな半球形に盛り付けられます。盛り付け時の個人差やロスの発生を防ぎ、見た目にも満足感の高い仕上がりになります。

【アイスの盛り付けが不慣れな人でも大丈夫！】

簡単ステップで取り出しやすく、キレイな盛りつけができるので、調理人員の入れ替わりが大きい飲食店様でも均一なメニュー作成が可能です。

【単品でもメニューでも使いやすい！】

そのまま食べても満足感が高い味わいで、どんな食材にも合わせやすいフレーバーのため、幅広いメニューでお使いいただけます。

【ロスなく使えて、保管もラクラク！】

場所を取らない10個入りの袋タイプで、使う分だけ取り出せてロスもありません。



<盛り付けイメージ>

■開封方法

簡単ステップで開封でき、均一でキレイな盛り付けができます。

ディッシャー不要！ワンタッチで盛りつけできます。



■商品アレンジ例

均一でキレイな盛り付けが簡単にできるので、合わせる食材が少なくても見栄え良く仕上がります。そのまま食べておいしいのはもちろん、他の食材と合わせても相性良くまとまる味わいに仕上げているので、季節の食材など好きな食材とあわせて、メニューアレンジをお楽しみください。



黒みつきなごアイス

(材料)	1人分
アイスーション バニラ	1個
黒みつ	10g
きな粉	適量



チョコアイス添え フォンダンショコラ

(材料)	1人分
アイスーション チョコレート	1個
フローズンホイップ	8g
フォンダンショコラ	1個
季節のフルーツ (マスカット)	適量
ミント	適量



いちごアイスのミニ甘味

(材料)	1人分
アイスーション ストロベリー	1個
苺	1粒
小倉あん	20g

「とげにくいアイス ゆったりバニラ」が
盛りつけ名人『アイスポーション とげにくいバニラ』としてリニューアル！
 テイクアウト・デリバリーのメニューとしてもより使いやすくなりました！
 2022年5月30日（月）より全国（業務用）で発売

株式会社ロッテは、2020年3月1日より販売していた『とげにくいアイス ゆったりバニラ』を大幅リニューアルし、『アイスポーション とげにくいバニラ』を発売いたします。
 とげにくい技術はそのままに、簡単に取り出せてキレイに盛りつけができる半球形の個食アイスとして生まれ変わります。
 主な販売先として飲食店を想定しており、テイクアウト・デリバリーデザートしてもご活用いただけます。



商品特長

1. 簡単ステップで取り出しやすく、キレイに盛りつけができる半球形容器入りの個包装アイスです。
2. メニューとしても使いやすい、ディッシュアップ形状にリニューアルしました。
3. 冷凍庫から出してしばらく置いてもカタチが長持ちしアイスとしての冷たさを維持するため、ゆっくりアイスをお楽しみいただけます。

※アイスとしてのおいしさを味わっていただくため、冷凍庫から出して30分以内のお召し上がりがおすすです。

●商品名	アイスポーション とげにくいバニラ
●発売日	2022年5月30日(月)
●発売地区	全国(業務用) ※ロッテオンラインショップでも取り扱い いたします
●種類別	ラクトアイス
●内容量	80ml×10個入
●価格	オープンプライス

カタチ
ながもち

■ “とげにくい”の秘密とは？

安定剤にゼラチンを使用しているため、冷凍庫から出してしばらく置いていても、液状化しにくい構造になっています。時間が経っても型崩れしにくいのが特長です。

ロッテ独自の “Melt Innovation製法”

【品質における工夫】

ゼラチンを配合し、水分保持力を高めることで、保形性を向上しました。

【製造工程における工夫】

低温での増粘を防ぐための原料調合、冷却工程時間を調整した独自の製造工程で作っています。

通常配合
バニラアイス

とげにくい
アイス

30分後

60分後

テイクアウト&デリバリーのデザートメニューにおすすめ!

TAKE OUT

* 室温25.0℃の環境下で、-18℃の冷凍庫で温調したサンプルを使用し比較。
* アイスとしてのおいしさを味わって頂きたいので、冷凍庫から出して30分以内に食べて頂く事をお勧め致します。
* 温度環境によって保形性を維持する時間は異なります。
* 再凍結は品質を劣化させますので、避けてください。

■ 開封方法

簡単ステップで開封でき、均一でキレイな盛り付けができます。

ディッシャー不要! ワンタッチで盛りつけできます。



■ 商品アレンジ例

ドリンクとあわせてもカタチが長持ちするので、フロートドリンクもキレイな仕上がり。時間がたってもアイスがとげにくいので、テイクアウト・デリバリーのメニューとしても活躍いたします。拡大するテイクアウト・デリバリーのスイーツメニューの一助としてぜひご活用ください。



コーヒーフロート

【材料】 1人分	
アイスポーション とげにくいバニラ	1個
アイスコーヒー	200cc
氷	適量



アイスバーガー

【材料】 1人分	
アイスポーション とげにくいバニラ	1個
フローズンホイップ	15g
パン（お好みのパンで）	1個
チョコレートソース	8g
チョコレート	2片



フルーツパフェ

【材料】 1人分	
アイスポーション とげにくいバニラ	1個
フルーツゼリー	100g
季節のフルーツ	50g
ストロベリーソース	4g
ミント	適量