



“氷を使わない”業務用かき氷機

パンケーキ、ポップコーンに続く
スイーツブーム第3弾。

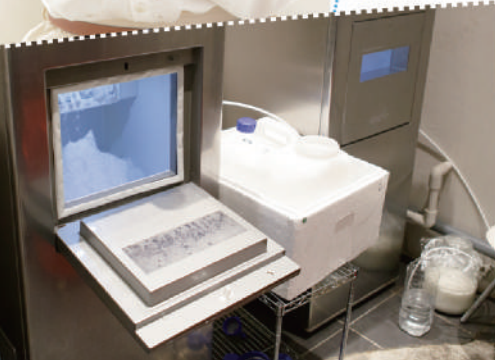
2015年ブーム必至の
ふわふわ系かき氷!

導入店舗が日経新聞に取り上げられ話題となった

粉雪みたいな食感の

「ふわふわかき氷」

お店の看板メニューに加えてみませんか。



ICE CAPはココが違う！



①氷の買い付け、保管が不要

ふわふわの美味しいかき氷をつくるには純氷が必要です。純氷は製造の手間と難しさから購入するしかなく、店舗に氷保管用の冷凍庫を設置する必要もありました。その為、多くのコストとスペースが必要でした。



②トレンドのふわふわ食感を誰でも簡単に

ふわふわ感は、氷をどれだけ薄く削るかという技術によって生み出されていました。特殊な製法により、他のかき氷機とは違う圧倒的なふわふわ感を、誰でも、簡単に生み出すことが可能になりました。



③ -10°Cの氷で溶けにくく、提供が容易

かき氷は盛り付けの間に氷が溶け始めてしまう為、作る、運ぶの分業が必要になるなど、店舗のオペレーションに負担をかけていました。-10°Cで溶けづらい氷をつくり、提供が容易な上、最後まで美味しく食べることが可能になりました。

目録 導入事例

日経新聞
掲載店！

目黒区「果実倶楽部」様 (店舗サイトURL: <http://kajitsuclub.com/>)

🔪 1日600杯売り上げるかき氷屋。その秘密とは？

▲ 未体験のふわふわかき氷。その驚きを届けたい。

人はどんなかき氷を美味しいと感じるのか、その答えが「ふわふわとした食感」でした。

味や食感には一切妥協出来ないが良質な氷の確保は無理があると考えていた時に、ICE CAPのかき氷機を導入しました。



▲ かき氷が苦手な人も最後まで美味しく食べられる。

「かき氷じゃないみたい」というお声をよく頂きます。

頭がキーンとしないので、かき氷が苦手だった方にもぜひ挑戦して欲しいです。

