

スノーキッス
SNOW Kiss

TAIWAN SHAVEICE

台湾かき氷

販売店様用アイテムブック

ふわふわ食感
とろける口どけ

スノーキッスは日本のアイスクリーム工場
でいねいに作り上げたフレーバーアイス
を薄くふわふわに削った台湾風かき氷スイーツです



かき氷市場

Frappe Market

www.frappe-market.com

台湾かき氷

「ミルク」へのトッピングアレンジでメニューの幅は無限大に広がります



Milk
ミルク

+コーシフレーク

こだわりの練乳を使用したフレーバー氷。そのままでも濃厚ミルクの味わいを堪能できますが、ソースなどをトッピングするベースがき氷としても多用いただけます。

箱コード	単品コード	容量	サイズ	種類別	無脂乳固形分	乳脂肪分	卵脂肪分	アレルゲン
3531	9本 3503	1本 1.5kg	φ120×H140mm	ラクトアイス	3.9%	0.8%	0.8%	卵・乳
5011	6本 5021	1本 2.0kg	φ160×H110mm	ラクトアイス	3.0%	1.0%	-	乳



MILK TOPPING



FROZEN FRUIT

冷凍果実

<p>内容量 300g 箱 0880 34袋 単 0881 1袋 冷凍 野尻小町 宮崎産</p> <p>ライフフーズ マンゴー ダイスカット アーウィン種・宮崎県産</p>	<p>内容量 500g 箱 0901 20袋 単 0905 1袋 冷凍 ライフフーズ マンゴー ダイスカットS ケント種・ベレー産</p>	<p>内容量 500g 箱 0700 20袋 単 0690 1袋 冷凍 トロピカルマリア マンゴー ダイスカットM ケント種・ベレー産</p>	<p>内容量 500g 箱 0701 20袋 単 0691 1袋 冷凍 トロピカルマリア パイナップル ダイスカット ゴールデンパイナップルMD2・コスタリカ産</p>
<p>内容量 500g 箱 0801 20袋 単 0791 1袋 冷凍 トロピカルマリア ストロベリー チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0698 20袋 単 0697 1袋 冷凍 トロピカルマリア ストロベリー ダイスカット チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0705 20袋 単 0695 1袋 冷凍 トロピカルマリア ミックスベリー ブルーベリー・ラズベリー・ブラックベリー・ストロベリー チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0707 20袋 単 0696 1袋 冷凍 トロピカルマリア キウイ ダイスカット チリ産</p>
<p>内容量 500g 箱 0903 20袋 単 0907 1袋 冷凍 ライフフーズ ブルーベリー ブルークローブ種・デューク種・カナダ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0702 20袋 単 0692 1袋 冷凍 トロピカルマリア ブルーベリー チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0704 20袋 単 0694 1袋 冷凍 トロピカルマリア ブラックベリー チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0706 20袋 単 0699 1袋 冷凍 トロピカルマリア ピーチ スライスカット チリ産</p>
<p>内容量 500g 箱 0904 20袋 単 0908 1袋 冷凍 ライフフーズ ラズベリー ミーカー種・チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0703 20袋 単 0693 1袋 冷凍 トロピカルマリア ラズベリー チリ産</p>	<p>内容量 500g 箱 0802 20袋 単 0792 1袋 冷凍 トロピカルマリア グレープ チリ産</p>	<p>内容量 400g 箱 0803 25袋 単 0804 1袋 冷凍 トロピカルマリア ダークスウィートチェリー チリ(収穫期によりトルコ)産</p>

FRUIT SAUCE

フルーツソース

<p>内容量 300g 箱 3101 20本 単 3104 1本 常温 デザートフライング ストロベリー フルーツ含有量 50%</p>	<p>内容量 300g 箱 3102 20本 単 3105 1本 常温 デザートフライング ブルーベリー フルーツ含有量 40%</p>	<p>内容量 300g 箱 3103 20本 単 3106 1本 常温 デザートフライング マンゴ フルーツ含有量 47%</p>	<p>内容量 300g 箱 3107 20本 単 - 常温 デザートフライング 林檎(りんご) フルーツ含有量 55%</p>	<p>内容量 300g 箱 3108 20本 単 - 常温 デザートフライング 真っ赤なベリー(クランベリー・ラズベリー・カシス) フルーツ含有量 34%</p>
<p>内容量 400g 箱 4701 12本 単 - 常温 フルーツソース ストロベリー いちごの酸味・甘味が生きた風味豊かなフルーツソース。果肉がしっかりと残っています。フルーツ含有量 43%</p>	<p>内容量 400g 箱 4702 12本 単 - 常温 フルーツソース ブルーベリー 北米・カナダ産のブルーベリーを使用し、風味豊かなフルーツソースに仕上げました。フルーツ含有量 40%</p>	<p>内容量 400g 箱 4703 12本 単 - 常温 フルーツソース マンゴ マンゴの王様アルフォンソを使用、マンゴの美味しさを存分に味わえます。フルーツ含有量 30%</p>	<p>内容量 400g 箱 4705 12本 単 - 常温 フルーツソース キウイ チリ産のキウイを使用し芳香性豊かなフルーツソースに仕上げました。フルーツ含有量 25%</p>	

Mango

マンゴー

大人気のマンゴー果汁をたっぷり使ったフレーバーアイス。フルーティな甘さの氷はあと味も爽やか。台湾かき氷といえば「マンゴーかき氷」が代名詞です。



マンゴー果肉



箱コード	単品コード	容量	サイズ	種類別	無脂肪乳固形分	乳脂肪分	果汁	アレルゲン
3532	9本 3508	1本 1.5kg	φ120×H140mm	水菓	-	-	50%	なし
5012	6本 5022	1本 2.0kg	φ160×H110mm	水菓	-	-	30%	なし

MANGO TOPPING

内容量 500g
冷凍

箱 0700 20袋
単 0690 1袋

トロピカルマリア マンゴーダイスカット

ペルー産アップルマンゴーのケント種。甘みも強くとろけるような食感、芳醇な香り、高級感あふれる味わいが特徴

内容量 4L
冷凍

箱 0620 3本
単 0655 1本

ロッテアイス スター V6バニラ

あっさりとした口当たりのバニラアイス。副素材とあわせやすい仕立てなので、トッピングに使いやすいアイテム

内容量 1kg
常温

箱 4263 12本
単 0263 1本

北海道乳業 コンデンスミルク

大容量スライスボトルの練乳。お客様の好みでかけてもらえるよう、小さじカップに入れてお出しはかがけがしやすい

Strawberry

いちご

いちご果汁を贅沢に使って作ったフレーバー氷。いちご特有の甘さと酸味が絶妙なバランスで、スツキリとした味わいに仕上がりました。



いちご果肉



箱コード	単品コード	容量	サイズ	種類別	無脂肪乳固形分	乳脂肪分	果汁	アレルゲン
3535	9本 3518	1本 1.5kg	φ120×H140mm	水菓	-	-	50%	なし
5013	6本 5023	1本 2.0kg	φ160×H110mm	水菓	-	-	12%	なし

内容量 500g
冷凍

箱 0801 20袋
単 0791 1袋

トロピカルマリア ストロベリー

世界有数の収穫量を誇るチリ産の揃み。たての新鮮いちごを急速に凍結。旬の美味しさを味わえます

内容量 500g
冷凍

箱 0698 20袋
単 0697 1袋

トロピカルマリア ストロベリーダイスカット

チリ産いちごを10mmのダイスカットしました。混ぜ込んだり上からのせたりと、トッピングのバリエーションが広がります

内容量 4L
冷凍

箱 0621 3本
単 0656 1本

ロッテアイス スター ストロベリー

いちごの香りが口いっぱい広がるさっぱり味特徴の、果汁&果肉入りいちごアイス

ICE CREAM

業務用バルクアイス

業務用の4リットルタイプのバット入りアイス。ディッシャーですくって盛りつけ

内容量 4L
冷凍

箱 0620 3本
単 0655 1本

スター V6バニラ

種類別 ラクトアイス

内容量 4L
冷凍

箱 0613 3本
単 0614 1本

スター 抹茶

種類別 ラクトアイス

内容量 4L
冷凍

箱 0622 3本
単 0657 1本

スター チョコレート

種類別 ラクトアイス

内容量 4L
冷凍

箱 0621 3本
単 0656 1本

スター ストロベリー

種類別 ラクトアイス

ポーションアイス

55mlの容器に入ったポーションタイプ。押し出すだけで半球のきれいなアイス

内容量 55ml
冷凍

箱 1063 60個
単 - -

ポーションクイック バニラ M55

種類別 アイスクリーム

内容量 55ml
冷凍

箱 1064 60個
単 - -

ポーションクイック バニラ V55

種類別 ラクトアイス

内容量 55ml
冷凍

箱 1080 60個
単 - -

ポーションクイック マッチャ

種類別 ラクトアイス

内容量 55ml
冷凍

箱 1078 60個
単 - -

ポーションクイック チョコレート

種類別 ラクトアイス

SAUCE

内容量 285g
常温

箱 3151 6本
単 - -

トッピングソース ストロベリー

ストロベリー果肉 26%

内容量 285g
常温

箱 3152 6本
単 - -

トッピングソース ブルーベリー

ブルーベリー果肉 26%

内容量 285g
常温

箱 3153 6本
単 3173 1本

トッピングソース マンゴー

マンゴーピューレ 26%

内容量 285g
常温

箱 3154 6本
単 3174 1本

トッピングソース ラズベリー

ラズベリーピューレ 13%

内容量 285g
常温

箱 3155 6本
単 3175 1本

トッピングソース キウイ

キウイ 26%

内容量 285g
常温

箱 3159 6本
単 3179 1本

トッピングソース 北海道メロン

赤肉メロン果肉 13%

内容量 340g
常温

箱 3156 6本
単 3176 1本

トッピングソース チョコレート

カカオ 8.8%

内容量 340g
常温

箱 3157 6本
単 3177 1本

トッピングソース 抹茶

抹茶 3.75%

内容量 340g
常温

箱 3158 6本
単 3178 1本

トッピングソース キャラメル

内容量 200g
常温

箱 3380 20本
単 3381 1本

カラメルソース

内容量 1kg
常温

箱 3390 12本
単 - -

カラメルソース

内容量 320g
常温

箱 3133 12本
単 3138 1本

コーティングソース 抹茶

内容量 320g
常温

箱 3132 12本
単 3137 1本

コーティングソース チョコレート

赤肉メロン果肉 13%

内容量 320g
常温

箱 3132 12本
単 3137 1本

コーティングソース 焦がしキャラメル

赤肉メロン果肉 13%

内容量 320g
常温

箱 3134 12本
単 3139 1本

コーティングソース ストロベリー

内容量 320g
常温

箱 3131 12本
単 3136 1本

コーティングソース

ADZUKI BEANS あずき・餡

内容量 1kg
常温

箱 0542 12袋
単 0541 1袋

内容量 1kg
常温

箱 4231 12缶
単 0231 1缶

内容量 1kg
常温

箱 4231 12缶
単 0231 1缶

内容量 200g
常温

箱 4247 12缶
単 0247 1缶

内容量 200g
常温

箱 4249 5袋
単 0249 1袋

内容量 200g
常温

箱 4249 5袋
単 0249 1袋

OTHER TOPPING

内容量 200g
常温

箱 0239 20袋
単 0238 1袋

内容量 1kg
常温

箱 4249 5袋
単 0249 1袋

内容量 1kg
常温

箱 4249 5袋
単 0249 1袋

内容量 500ml
冷凍

箱 1093 20本
単 1094 1本

内容量 500ml
冷凍

箱 1093 20本
単 1094 1本

内容量 500ml
冷凍

箱 1093 20本
単 1094 1本

内容量 1kg
冷凍

箱 1051 10袋
単 1052 1袋

内容量 1kg
冷凍

箱 1051 10袋
単 1052 1袋

内容量 1kg
冷凍

箱 1051 10袋
単 1052 1袋

内容量 720ml
常温

箱 1901 12本
単 - -

内容量 720ml
常温

箱 1901 12本
単 - -

内容量 720ml
常温

箱 1901 12本
単 - -

内容量 720ml
常温

箱 1901 12本
単 - -

内容量 720ml
常温

箱 1901 12本
単 - -

内容量 720ml
常温

箱 1901 12本
単 - -

Green Tea

抹茶



和風テイストの代表格「抹茶」のフレーバーアイスは風味豊かな味わい。「和」トッピングでとっておきの「おもてなし」スイーツにご利用ください。



※ゆであずき

箱コード	単品コード	容量	サイズ	種類別	無脂乳固形分	乳脂肪分	卵脂肪分	アレルギー
3533	9本 3510	1本 1.5kg	φ120×H140mm	氷菓	-	-	-	乳、大豆
5014	6本 5024	1本 2.0kg	φ160×H110mm	氷菓	-	-	-	なし

MATCHA TOPPING

内容量 200g 常温	箱 4247 12缶 単 0247 1缶	内容量 1kg 冷凍	箱 1051 10袋 単 1052 1袋	内容量 200g 常温	箱 0239 20袋 単 0238 1袋
-------------------	-------------------------	------------------	-------------------------	-------------------	-------------------------

山清・ふれみあむ ゆであずき
大粒で風味と色調の濃い、北海道産「アカナ大納言」を使用しました。しっかりと粒立ちの甘さ控えめタイプ

タヌマ・冷凍白玉もち そふと白玉
もち米の風味がおり粘りと弾力性のある1粒約7gの小粒な白玉。解凍後は冷蔵庫で4日程度柔らかさを保ちます

山清・国内産 きな粉
国産大豆を使用した、遠赤外線焙煎で大豆の芯から加熱し製粉したきな粉。きな粉の香りとおいしさをまるごとバック

Pudding

プリン



大人からお子様まで「定番デザート」のプリン。カスタードの風味が懐かしさも感じる、新感覚かき氷スイーツに。カラメルソースで冷たい「プリン」を演出。



取り扱いがありません

※カラメルソース・チェリー果肉

箱コード	単品コード	容量	サイズ	種類別	無脂乳固形分	乳脂肪分	卵脂肪分	アレルギー
3534	9本 3516	1本 1.5kg	φ120×H140mm	ラクトアイス	3.5%	2.0%	0.8%	乳、卵

PUDDING TOPPING

内容量 200g 常温	箱 3380 20本 単 3381 1本	内容量 500ml 冷凍	箱 1093 20袋 単 1094 1袋	内容量 400g 冷凍	箱 0803 25袋 単 0804 1袋
-------------------	-------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------	-------------------------

Senba カラメルソース
プリンなどに使用し、常温の液状カラメルソース。クレープやパンケーキなどデザートメニューにもお使いください

ロッテアイス、フローズンホイップ
なめらかな食感・ふわっとしたロトだけのデザートホイップ。冷蔵庫で解凍するだけで手間なく使えます

トロピカルマリア、ダークスイートチェリー
強い甘味と華やかな香り、しっとりとした果肉が特徴の、種抜き済みチリ(またはトルコ)産ダークスイートチェリー

SALES PROMOTION

販促アイテム

snow-Kiss のぼり 幅60×高さ160cm 素材/ボンジ

台湾かき氷 ミルク	台湾かき氷 マンゴー	台湾かき氷 いちご	台湾かき氷 抹茶	台湾かき氷 プリン
コード 3801	コード 3802	コード 3803	コード 3804	コード 3805

snow-Kiss ポスター B3版(幅364×高さ515mm) 紙質/マットコート135g

台湾かき氷 ミルク	台湾かき氷 マンゴー	台湾かき氷 いちご	台湾かき氷 プリン
コード 3821	コード 3823	コード 3825	コード 3824

TAKEOUT WARE

テイクアウト用品

<p>SDプレート 216Φ×H40mm 材質SD(ポリプロピレン+タルク) 製造地域 国内</p> <p>このカタログののぼり・ポスターでも使用している器です。白・黒の器はフレーバー氷の色が映え、円盤部分がフレーバー氷のボリュームを引き立てます。また、「こぼさない」オペレーションにも重宝します。</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 800個</td> <td>ブラック 2144</td> <td>ホワイト 2143</td> </tr> <tr> <td>単 50個</td> <td>2154</td> <td>2153</td> </tr> </table>	箱 800個	ブラック 2144	ホワイト 2143	単 50個	2154	2153	<p>SDカップ(ワイド浅) 172Φ×H46mm 材質SD(ポリプロピレン+タルク) 製造地域 国内</p> <p>SDプレートより「小盛り」の器。少量トッピングや「割ったそのまま提供」の場合にオススメの器。</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 600個</td> <td>ブラック 2148</td> <td>ホワイト 2147</td> </tr> <tr> <td>単 50個</td> <td>2158</td> <td>2157</td> </tr> </table>	箱 600個	ブラック 2148	ホワイト 2147	単 50個	2158	2157	<p>SDカップ(深) 140Φ×H65mm 材質SD(ポリプロピレン+タルク) 製造地域 国内</p> <p>SDプレートより「小盛り」の器。深い丼型なのでソースがけや、こぼれやすいトッピングにオススメの器。</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 1,500個</td> <td>ブラック 2146</td> <td>ホワイト 2145</td> </tr> <tr> <td>単 -</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </table>	箱 1,500個	ブラック 2146	ホワイト 2145	単 -	-	-						
箱 800個	ブラック 2144	ホワイト 2143																								
単 50個	2154	2153																								
箱 600個	ブラック 2148	ホワイト 2147																								
単 50個	2158	2157																								
箱 1,500個	ブラック 2146	ホワイト 2145																								
単 -	-	-																								
<p>CNBカップ(ワイド浅) 150Φ×H40mm 材質CF(シーファイブ) 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 1,200個</td> <td>ブラック 2138</td> <td>ホワイト 2137</td> </tr> <tr> <td>単 -</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </table>	箱 1,200個	ブラック 2138	ホワイト 2137	単 -	-	-	<p>CNBカップ(ワイド深) 150Φ×H60mm 材質CF(シーファイブ) 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 1,200個</td> <td>ブラック 2140</td> <td>ホワイト 2139</td> </tr> <tr> <td>単 -</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </table>	箱 1,200個	ブラック 2140	ホワイト 2139	単 -	-	-	<p>CNBカップ(中) 115Φ×H70mm 材質CF(シーファイブ) 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 1,500個</td> <td>ブラック 2142</td> <td>ホワイト 2141</td> </tr> <tr> <td>単 -</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </table>	箱 1,500個	ブラック 2142	ホワイト 2141	単 -	-	-						
箱 1,200個	ブラック 2138	ホワイト 2137																								
単 -	-	-																								
箱 1,200個	ブラック 2140	ホワイト 2139																								
単 -	-	-																								
箱 1,500個	ブラック 2142	ホワイト 2141																								
単 -	-	-																								
<p>COPボウル(中) 130Φ×H40mm 材質A-PET 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 0320</td> <td>1,200個</td> </tr> <tr> <td>単 0443</td> <td>100個</td> </tr> </table>	箱 0320	1,200個	単 0443	100個	<p>COPボウル(大) 148Φ×H45mm 材質A-PET 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 0757</td> <td>1,200個</td> </tr> <tr> <td>単 0759</td> <td>100個</td> </tr> </table>	箱 0757	1,200個	単 0759	100個																	
箱 0320	1,200個																									
単 0443	100個																									
箱 0757	1,200個																									
単 0759	100個																									
<p>PS・テイクフラワー 138Φ×H110mm 材質ポリスチレン 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 0777</td> <td>1,440個</td> </tr> <tr> <td>単 0778</td> <td>120個</td> </tr> </table>	箱 0777	1,440個	単 0778	120個	<p>フルールカップ 138Φ(底60Φ)×H70mm 材質ポリスチレン 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 0915</td> <td>800個</td> </tr> <tr> <td>単 0916</td> <td>80個</td> </tr> </table>	箱 0915	800個	単 0916	80個	<p>アイススプーン #12 長さ120×最大幅27mm 材質ポリスチレン 製造地域 国内</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 5,000本</td> <td>ブラック 0922</td> <td>アイボリー 0921</td> </tr> <tr> <td>単 100本</td> <td>0924</td> <td>0923</td> </tr> </table>	箱 5,000本	ブラック 0922	アイボリー 0921	単 100本	0924	0923										
箱 0777	1,440個																									
単 0778	120個																									
箱 0915	800個																									
単 0916	80個																									
箱 5,000本	ブラック 0922	アイボリー 0921																								
単 100本	0924	0923																								
<p>ミニカースプーン #10 長さ100×最大幅25mm 材質ポリスチレン</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 5,000本</td> <td>ブラック 0764</td> </tr> <tr> <td>単 100本</td> <td>0768</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ブルー 0765</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0769</td> </tr> <tr> <td></td> <td>オレンジ 0767</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0771</td> </tr> <tr> <td></td> <td>グリーン 0766</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0770</td> </tr> </table>	箱 5,000本	ブラック 0764	単 100本	0768		ブルー 0765		0769		オレンジ 0767		0771		グリーン 0766		0770	<p>フラスプーン #14 長さ140×最大幅32mm 材質ポリスチレン</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 0354</td> <td>3,000本</td> </tr> <tr> <td>単 0399</td> <td>100本</td> </tr> </table>	箱 0354	3,000本	単 0399	100本	<p>角スプーン #9 長さ90×最大幅18mm 材質ポリスチレン</p> <table border="1"> <tr> <td>箱 0350</td> <td>10,000本</td> </tr> <tr> <td>単 0390</td> <td>100本</td> </tr> </table>	箱 0350	10,000本	単 0390	100本
箱 5,000本	ブラック 0764																									
単 100本	0768																									
	ブルー 0765																									
	0769																									
	オレンジ 0767																									
	0771																									
	グリーン 0766																									
	0770																									
箱 0354	3,000本																									
単 0399	100本																									
箱 0350	10,000本																									
単 0390	100本																									



氷削機のおペレーション動画



美しく削り美しくご提供していただくために...

氷削機の使い方と作業手順

OPERATION

<p>①</p>	<p>②</p>	<p>③</p>	<p>④</p>	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>
<p>刃物を確認 盤面に刃物が出ていないことを確認。出ている場合は刃物調節ダイヤルを回して刃物を下げてください。</p>	<p>フレーバー氷のセット 冷凍庫から出したフレーバー氷を盤面の中央に置き、上下ハンドルを回してフレーバー氷を氷押さえでしっかりと固定してください。</p>	<p>スイッチをオンに フロントカバーを閉じ、電源スイッチを入れ、フレーバー氷を回転させてください。</p>	<p>刃物上げる 刃物調節ダイヤルをゆっくりと回して刃物上げていき、少しずつ薄く削れる状態に削れた氷を器に盛っていきま</p>	<p>盛り終わったらストップ 器に盛り終わったら電源スイッチを切り、刃物調節ダイヤルを回して刃物を下げておきます。フレーバー氷はすぐに冷凍庫へ戻してください。</p>	<p>トッピングをして完成 トッピングしてご提供の場合フルーツやソースなどを手早くのせて完成です。</p>

取扱方法・注意事項

必ず-18度以下の冷凍庫で保存してください

マイナス18度以下

フレーバー氷はローテーションしながら使用とけはじめた氷は使用しない

1 2 3
6 5 4

1人前を削ったら冷凍庫へ戻す
次の1人前は冷凍庫から取り出したよく凍った氷を使用
提供数により複数本を保存しておいてください

「とがさない」工夫を
冷凍庫内に仕切りなどで専用スペースを確保
...詰込みすぎると冷凍庫の冷却能力が下がります
氷削機の盤面に保冷剤を置いて冷やしておく
...盤面の温度を下げ、とけはじめを遅らせる
タッパや袋を用い、手でふれる機会を減らす
...体温が氷にできるだけ伝わらないように

できるだけ固く凍ったままのフレーバー氷を、きれいに薄く「ふわふわ」に削るオペレーションを工夫してください

削れすぎる・後方に飛ぶ...場合
・削れ方が早すぎる
・削れた氷が後方に流れる
薄くふわふわに削れている中で上記のような症状がおこる場合は、氷削機の「ブレーキ調整」部分にマイナスドライバーを入れを「弱」側に調整してください(機種により表示がことなります)



ブレーキ調整ネジ

ICE SHAVER

フレーバー氷は半貫目のブロック氷を削ることができる氷削機(かき氷機)すべてに対応

<p>Swan SI-100S コード 0372 有名専門店でも多く使われている氷削機の最上級モデル。 盤下が高いので器の取り扱いも楽々。高出力モーターで安定した氷削を実現。 ・氷削能力 2.2~2.8kg/min ・電源 単相100V 50/60Hz ・定格消費電力 160/135W ・重量 31kg ステンレス刃 ギア駆動 W300×D385×H671(800)mm</p>	<p>Swan SI-150SS コード ブラック 0374 グレー 0400 スムーズな氷削に定評のあるベーシックモデル。 ・氷削能力 1.8~2.2kg/min ・電源 単相100V 50/60Hz ・定格消費電力 175/225W ・重量 25kg ステンレス刃 ベルト駆動 W290×D386×H561(740)mm</p>	<p>フットスイッチ 両手が使えてとても便利な足踏みスイッチ 掲載の全氷削機に対応 コード 1340 易台座 盤下のスペースを高くする簡易台座</p>	<p>フレームカバー フードソールが清潔に使える簡易防塵カバー SI-150SS用 コード 0416</p>	<p>フレームカバー 盛りつけ部の風やホコリよけに使えるカバー コード 0599 内容量 箱 0606 6本 単 0607 1本 常温 主軸のメンテナンスに最適な食品機械用グリース 食品機械用潤滑油 グリーススプレー 日清オйл・エステローラフ</p>			
<p>Swan SI-80 コード 0371 曲面のきれいなデザイン。 ・氷削能力 2.2~2.5kg/min ・電源 単相100V 50/60Hz ・定格消費電力 175/150W ・重量 28kg ステンレス刃 ギア駆動 W304×D400×H645(770)mm</p>	<p>Hatsuyuki HB-310B BASYS コード 0581 最軽量の次世代スタンダードモデル。 ・氷削能力 1.8~2.2kg/min ・電源 単相100V 50/60Hz ・定格消費電力 200/185W ・重量 16kg 鋼製刃 ベルト駆動 W347×D396×H609(789)mm</p>	<p>Hatsuyuki HB-320A コード 0568 盤面の脱着ができるので清掃が簡単に。 ・氷削能力 1.7~2.1kg/min ・電源 単相100V 50/60Hz ・定格消費電力 95/82.5W ・重量 20kg 鋼製刃 ベルト駆動 W355×D402×H565(760)mm</p>	<p>水受け付き台座 SH-150SS用 コード 0415 ステンレス刃</p>	<p>専用脚台 HB-310B用 コード 0596 鋼製刃</p>	<p>替刃86SWAN SI-100S・SI-80・SI-150SS用 コード 0415 ステンレス刃</p>	<p>替刃HF-800 HB-310B・HB-320A用 コード 0596 ステンレス刃</p>	<p>替刃HF-300P HB-310B・HB-320A用 コード 0598 ステンレス刃</p>

私どもの業務用販売チャネル **かき氷市場** と sweets-Kiss で取り扱っている「台湾かき氷」をお客様である各お店にて、より販売しやすいアイテムとするために私どもで独自にブランド化した「台湾風かき氷スイーツ」の総称です。

重量	フレーバー氷写真	商品名	おすすめポイント	1箱入数	製造
1.5kg		シェーブアイス	こだわり抜いた素材と製法で作られた台湾かき氷用フレーバーアイス。 厳選した練乳を使用した「ミルク」、果汁をふんだんに使った「マンゴー」「いちご」深い味わいの「抹茶」、濃厚卵のプリン、すべて「おいしい」にこだわった逸品です。 国内最高級クラスのフレーバー氷です。	9本 3P × 3C/S	日本 国内工場
2.0kg		スノープレミアム	大きいサイズの台湾かき氷用フレーバーアイス。 大きくすること、材料や配合を工夫することにより、より扱いやすいコストを実現。 山盛りに削るお店、大量に使用するお店におすすめ。 もちろん、こだわりを持って作られたフレーバー氷なのでワンランク上の「おいしさ」をご提供いただけます。	6本 2P × 3C/S	日本 国内工場

ご注文はホームページの「カートへ入れる」
または、専用FAX注文書にて承ります

お電話でのご注文は受け付けておりませんのでご了承ください

ホームページ <http://www.frappe-market.com>

かき氷市場

検索

The "cool" company for your smile

カタログ発行・販売者

株式会社 **明石氷販** Akashi-Hyohan co.,ltd.

〒673-0044 兵庫県明石市藤江184-1 志賀ビル1F

TEL. 078-965-7766 受付時間 平日 10:30~18:00

夏季はたいへんつながりにくなりますのでメール・FAXをご利用ください

FAX. 078-922-7497 E-mail. info@frappe-market.com

2016.05.PP1000

カタログは印刷物ですので写真等は実際と色合いがことなる場合があります

製造元都合により仕様変更や製造中止となる場合があります

メーカー表記のない商品は、弊社提携工場等での製造商品です

商品写真はイメージ写真の場合もあり、実際の商品と外観がことなる場合があります