



こだわり素材の新感覚ジェラート

SWEET VERY GELATO

スウィートベリージェラート

30種類
以上の
こだわり
フレーバー



MENU CATALOG



スウィートベリージェラート



自信を持っておすすめします!

❗ 導入コストが安価!

ソフトクリームサーバーと比較し、大幅に安価です。

工事不要!

仕込みやロスがありません!

カートリッジ式で使い切りタイプなので、ロスがありません。
誰でも同じ量で提供でき経済的です。
初めての方も安心です。

新人さんへの
オペレーションも
スムーズ!

これ1台で

30種類以上の
こだわり
フレーバー



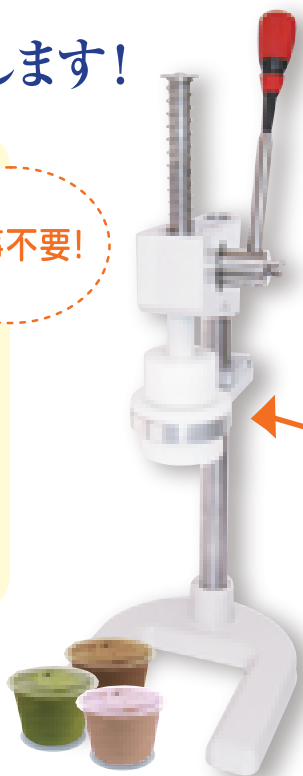
❗ 機械本体の洗浄不要!

カートリッジの装着部分のみの
洗浄で OK!

お手入れ簡単♪

❗ 省スペース!

60×60cm のスペースがあれば、
本格ジェラートがご提供できます。



❗ そして何よりも
味に絶対的な自信があります!

コンセプトは...

「こだわりのジェラートショップの味を
ソフトクリーム状に手軽にご提供」

ワンショット型のソフトアイスに美味しい物はない!
そのように感じている方は多いのではないのでしょうか?
もともとコンビニ等で160~180円で売られていた商品が売り場が変わり 250円~350円で販売されているのが現状で、商品の値ごろ感が合わないのがそう思われる原因だと思います。

弊社の商品はシングル 350円前後で販売されているジェラートの配合で生産しているので、販売価格と、御召し上がりになったお客様の満足感と値ごろ感が合致するのではないかと考えております。



お客様の声

ジェラートを導入いただいたお客様から
貴重な声を一部ご紹介させていただきます。

「自信を持って販売できます!」(観光地売店 様より)

レックス・ベリーのアイスは、販売価格に見合った美味しさなので、自信を持って販売できます!お陰でお客様との会話も広がり、店の売り上げも上がりました。

「売上が250%UPしました」(テイクアウト売店様より)

もともとバニラのソフトクリームは売っていたのですが、レックス・ベリーのアイスで種類を増やし、販促物をおまかせしたら導入翌月から前年度250%の売り上げが続いています! 今では種類も30種類すべて販売しています(笑)

「他社商品と変えて大成功でした」(観光地売店様より)

以前は他社製品を売っていたのですが、どこでも売っている商品なので、差別化できなかったのですが、レックス・ベリーの商品に変えてから、他店との違いをアピールできました。しかも近くのお店には卸さないという約束してくれるので安心して自信をもって販売できます。



こだわり素材の 新感覚ジェラート

商品ラインナップ



オリジナルジェラート

定番商品もこだわりが光る、
レックス・ベリー自信の商品アイテム。



ご当地
静岡

とうふミルク

国産大豆使用

豆乳アイスではありません。豆腐を30%使用した、本物の「とうふアイス」です。「あっとうふだ!」という声聞こえてきます。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳・大豆

無脂乳固形分: 7.0% 乳脂肪分: 5.0% 植物性脂肪分: 0.9%

バナナ果汁・果肉 11%使用

バナナチョコミルク

ベースのバナナミルクに溶け合うチョコとの相性が絶妙のコンビネーション。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳・バナナ・大豆

無脂乳固形分: 8.0% 乳脂肪分: 5.0% チョコレート脂肪分: 0.6%

駒ヶ根高原 飲むヨーグルトアイス

まるでヨーグルト! 信州・駒ヶ根高原の「のむヨーグルト」を贅沢に50%使用。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 7.0% 乳脂肪分: 4.0%

黒バナラ

定番のバナラミルクに竹炭を使用。見た目にもインパクト満点の黒バナラアイスです。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 11.0% 乳脂肪分: 6.0% 植物性脂肪分: 4.0%

北海道コーンポタージュ

粒コーン入り

冬にうれしいコーンポタージュがアイスになりました!北海道産のコーンを使用しています。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 10.0% 乳脂肪分: 3.0% 植物性脂肪分: 0.1%

伊豆の塩〈井田塩使用〉 塩ミルク(しらす入り)

塩ミルクアイスにちりめんしらすを混ぜ込みました。つぶつぶ感をお楽しみください。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 5.0%

バナラビーンズ量めさせ日本一 バナラミルク

バナラビーンズをたっぷり使い、贅沢なバナラ本来の美味しさを味わえます。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 11.0% 乳脂肪分: 6.0% 植物性脂肪分: 4.0%

京都府産抹茶 2.5%使用 お抹茶

京都府産一番茶を石臼で挽いたお抹茶を使用。特殊製法により抹茶本来の旨味を引き出しました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 7.0% 乳脂肪分: 7.0%

駒ヶ根高原ヨーグルト使用

ブルーベリー果汁・果肉 20%使用

ブルーベリーヨーグルトアイス

国産ブルーベリーを使用。ヨーグルトとの相性もばっちりなさっぱりとした味わいです。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 7.0% 乳脂肪分: 3.0%

春限定

桜の花

吉野葛入り

桜の花びらと塩漬けの桜の葉が入ったほんのり塩味のアイスです。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳・ゼラチン

無脂乳固形分: 8.5% 乳脂肪分: 5.5%

JA鶴岡 殿様のただ茶豆使用

ずんだ

JA鶴岡のただちや豆をたっぷり使い、食感も楽しめます。日本一美味しい枝豆アイスを目指しました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳・大豆

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 3.0% 植物性脂肪分: 0.6%

伊豆の沢わざび使用

わさび

本わさびを使用。清涼な香りをツーンと鼻に抜ける爽快な辛味が特徴です。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 10.0% 乳脂肪分: 6.0%

伊豆の塩〈井田塩使用〉

塩ミルク

西伊豆の透き通るような海水と、薪釜で丹精込めて作られた天然塩が引き立てる淡い甘さです。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 5.0%

伊豆の塩〈井田塩使用〉 塩ミルク(くらげ入り)

井田塩を使用したコクのある塩アイスにくらげを混ぜ込みました。コリコリの食感をお楽しみください。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 5.0%

いちご果汁・果肉 20%使用

いちごミルク

とちおとめと米産いちごをほどよくブレンドしていちご感を楽しめるアイスを作りました。

種類別: ラクトアイス/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 5.0% 乳脂肪分: 3.5% 植物性脂肪分: 4.0%

チョコレート

生チョコを食べているような味わいでちょっぴりビターなチョコレートです。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳・大豆

無脂乳固形分: 7.0% 乳脂肪分: 5.0% チョコレート脂肪分: 4.5%

ゴマソムリエ監修

金ごまミルク

ごまのロマネコンティーといわれる「金ごま」のペーストをたっぷり使って作りました。栄養満点セザミンパワーです。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳・ごま

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 3.0% 植物性脂肪分: 4.0%

秋冬限定

栗ミルク

栗の粒入り

甘露煮の粒が入って、栗の食感が楽しめる秋冬の定番です。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 3.0%

ホワイトコーヒー

独自製法で手間をかけて作った白いのに、しっかりコーヒー味の大人気商品です。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 11.0% 乳脂肪分: 6.0%

東北復興企画

平泉からし

平泉産のからしを実ごとほどよく使った逸品。鼻を抜けるピリッとした独特の辛みは、クセになるおいしさ。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 10.0% 乳脂肪分: 6.0%

佐渡の塩ミルク

佐渡の海水を薪釜で13時間以上かけて炊き上げたミネラル豊富な塩を使用。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 5.0%

〈ぬちまーす使用〉

塩ミルクもずく

沖縄の美しい海水からとれる「もずく」と世界一ミネラル分が多い沖縄の塩「ぬちまーす」を使用。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 5.0%

和みほうじ茶

苦味ではなく旨味をひきだし、ほっと和む、ほうじ茶アイスを作りました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 6.0%



焦がしキャラメル

甘さではなく焦がしたキャラメルの風味をいかし、大人リッチな味わいに仕上げました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 7.0%



ロイヤルミルクティー

ムレスナ社が厳選したフレッシュな新芽を使って淹れたミルクティーを、美味しいミルクティーアイ스에仕上げました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 11.0% 乳脂肪分: 6.0%



平泉どぶろく

平泉のどぶろく「一音」を使用したおいしいどぶろくアイス。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 3.0%

※アルコールが入っていますので、未成年者、お車の運転をされる方、アルコールアレルギーの方はご注意ください。

ゆば

豆乳を使用して作ったゆばを使用した、上品な口当たりのゆばアイスです。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: 小麦・ごま・大豆

ご当地
栃木

日本酒

「三輪山」のふもと、三百年続く酒蔵、今西酒造の純米吟醸「三諸杉」をほどよく使って大人のアイスを作りました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 10.0% 乳脂肪分: 3.5%

※アルコールが入っていますので、未成年者、お車の運転をされる方、アルコールアレルギーの方はご注意ください。

レモン無果汁

レモン牛乳

栃木名産のレモン牛乳がそのまま、爽やかなおいしいレモン牛乳アイスになりました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 卵・乳

無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 3.0% 卵脂肪分: 0.4% 植物性脂肪分: 4.0%



アルコール分
1%未満

ご当地
奈良

電気ブラン

浅草名物でおなじみ、電気ブランにレモンを加え、スッパリとしたアイスを作りました。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

※アルコールが入っていますので、未成年者、お車の運転をされる方、アルコールアレルギーの方はご注意ください。



アルコール分
1%未満

ご当地
浅草

杏仁豆腐

中華のデザートで人気の杏仁豆腐を濃厚なアイ스에仕上げました。

種類別: アイスミルク/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 7.5% 乳脂肪分: 3.5%



国産ゆず果汁9%使用

国産ゆず

徳島県産のゆずを使用し、皮を入れることで香りと食感が一層楽しめます。ミルクを加え食べやすく仕上げました。

種類別: ラクトアイス/アレルゲン: 乳

無脂乳固形分: 2.0% 乳脂肪分: 1.0% ※原料の在庫状況により、産地が変わる場合があります。



100%植物性 ジェラート <牛乳・生クリーム・卵 不使用>

豆乳黒豆きなこ

きなこ本来の味を生かし、牛乳・卵を使わずにさっぱりと仕上げました。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: 大豆

ご当地
北海道

豆乳本練り黒ごま

牛乳・卵を使わずにクリーミーに仕上げました。黄金の黒ゴマペーストを使用。いりごまの香ばしさがクセになります。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: 大豆・ごま

ご当地
北海道

もも果汁・果肉 51%使用

白桃シャーベット

山梨産の甘い白桃をたっぷり使用し、まるで本物の桃を食べているような味わいです。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: もも

ご当地
山梨

山ぶどう果汁・果肉 40%使用

山ぶどうシャーベット

岩手県久慈の山ぶどうを使用。ポリフェノールたっぷり。山ぶどう本来の酸味を味わえます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
岩手

りんご果汁・果肉 67%使用 果肉入り

すりおろしりんご

りんご本来の美味しさを引き出す為に、すりおろしと果肉を使用しました。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: りんご

ご当地
青森

マンゴー果汁・果肉 40%使用

マンゴー

本物のマンゴーを丸かじりしたような、感動の味わいです。超マンゴー。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
岩手

りんご果汁・果肉 67%使用 果肉入り

すりおろしりんご

りんご本来の美味しさを引き出す為に、すりおろしと果肉を使用しました。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: りんご

ご当地
青森

メロン果汁・果肉 30%使用

マスクメロン

マスクメロンの最高峰、クラウンメロンを30%を使用した贅沢な一品です。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: 乳

ご当地
静岡

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラーゼーション。酸味が後を引きます。

種類別: 氷 菓/アレルゲン: ー

ご当地
和歌山

ラズベリー果汁・果肉 13%使用

バラ&ラズベリー

カンタンお取り扱い方法

セットして
レバーを引くだけ！

1

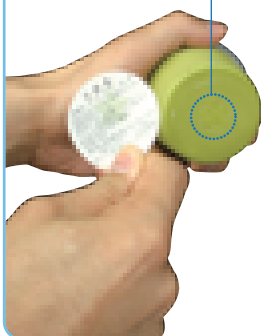
調温庫から
取り出し、
固さを確認します



2

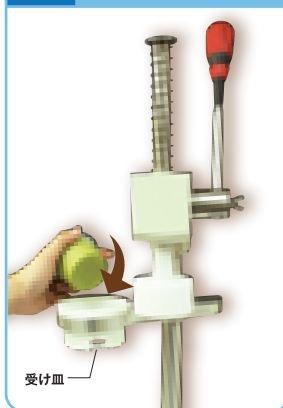
下のシールを
はがします

★マークのついている所が
絞り出し口になります！



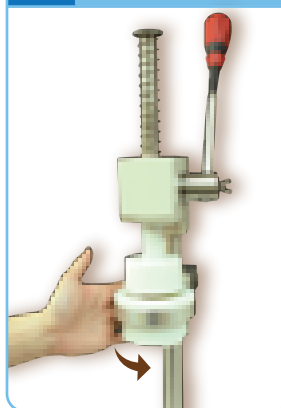
3

受け皿をスライドし、
シールをはがした
側を下にして
受け皿に入れます



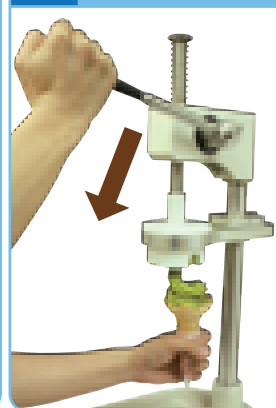
4

受け皿をもとに
戻します



5

赤い持ち手の
レバーを倒し
コーンに盛りつけます



販売用品



ジェラートソフトメーカー

寸法／W250×H721×D280 (mm)

質量／8.0kg 電源／不要

メーカー希望小売価格

税込99,360円(本体価格92,000円)



プレマーレコーン

入数 300×2



スノーホワイトカップ

入数 1,500

容量：132ml

素材：紙



エーススプーン

入数 1,000 本

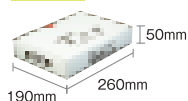
サイズ(長さ)：90mm

素材：プラスチック

荷姿に関して

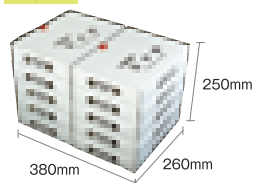
●スウィートベリージェラート

1 ケース



190mm 260mm

10 ケース

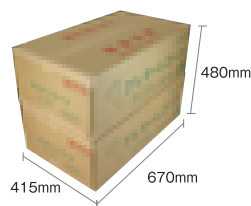


380mm 260mm

ケース内は
このように
詰め合わせて
お送り致します

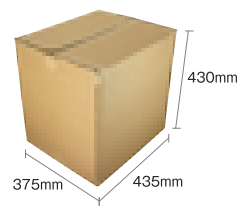


●プレマーレコーン



415mm 670mm 480mm

●スノーホワイトカップ



375mm 435mm 430mm

商品名：スウィートベリージェラート(ワンカートリッジ式タイプ)

内容量：120ml×12個/ケース

発送ロット：10ケース単位(混載可能)で送料弊社負担

発送：クール宅急便または配送便

保管：到着後の保管は冷凍庫でお願い致します。(-18℃以下)

商品名：プレマーレコーン

内容量：300個/ケース

発送ロット：2ケース単位

発送：宅急便

商品名：スノーホワイトカップ

内容量：1500個/ケース

発送ロット：1ケース単位

発送：宅急便

レックスの 強力 サポート

販促物を無料でご用意します！

ご希望の方には特注メニューもお作り致します。どうぞお気軽にご相談ください。

※実費をいただく場合もございます。

■ 短冊

お店の雰囲気にあった
デザインをお選びください

●サイズ対応
A4、A3、A2

飾りやすい定番販促物！
POPコスト削減分で
さらに売上 **UP!**

※デザインは変更になる
場合がございます。

※プライス部分はお客様で
ご準備となります。

和風



タテ型



ヨコ型

洋風



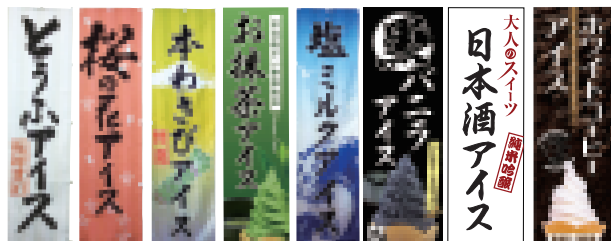
タテ型



ヨコ型

■ のぼり

※複数枚ご希望の場合有償の場合もあります。



■ ポスター

全フレーバー分ご用意が
ございます。

●サイズ対応
A4、A3
A2、A1

短冊とセットで
より販促力 **UP!**

店舗外に置くと
販促力 **UP!**

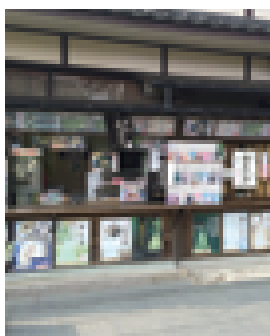


■ 店舗設置例

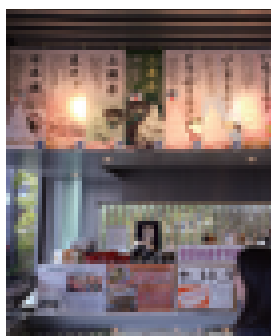
実際に飾られてる店舗様をご紹介。飾り方で幅が広がります。ご参考ください。



観光地売店テイクアウトコーナー

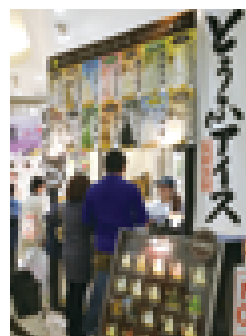


甘味店テイクアウトコーナー

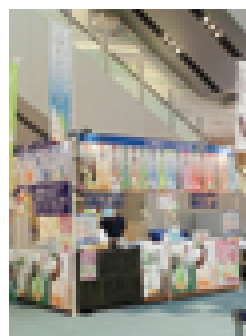


カフェテイクアウトコーナー

■ イベント設置例



レイクタウン出店



ショッピングセンター催事出店

※納品日時のご希望は承りますが、遅延が発生しご希望通りの納品が出来ない可能性もございます。

在庫には余裕を持ってのご注文をお願い致します。尚、納品の遅延による売上損失の補償は出来かねます。宜しくお願い致します。

REX VERY



株式会社レックス・ベリー

営業本部：〒110-0016 東京都台東区台東 4-30-8 宮地ビル本館 2 階

TEL：03-5812-9697 FAX:03-5812-9698 URL：http://www.rex-very.com/

本 社：〒110-0015 東京都台東区東上野 1-12-5