



なによりも素材



代表取締役挨拶



『シロウトからの出発』

2005年の創業時、私は食品業界という世界は全く未経験でした。美味しいアイスを手軽に提供できる企画に出会い、ただひたすらお客様に商品を販売していただけるように、1件1件飛び込み営業で回った件数は数百件以上になります。

当初は、お客様の件数も少なく、日曜日などお客様の店先で販売応援をして、1個でも多くの売上げに結び付けたいと必死だったことを思い出します。実はその時の経験が現在のレックス・ベリーを作り上げたといっても過言ではないと思っています。実際に販売していただいている小売店様と同じ目線で自社商品の販売ができ、食べていただいたお客様の反応を目の前で見ることが出来たことが、かけがえのない財産になりました。

弊社は、どの会社よりも販売現場を知っている会社でありたいと思い、営業にもすべて現場での販売経験をさせます。だからこそお客様と同じ目線で商品提案が可能になると考えています。

私たちの商品作りは、実際にお客様が食べる姿を想像して行きます。それは、食べたお客様の笑顔や『美味しかった!』という言葉が、実際に販売を行う現場の方々に、自信や誇り、そしてやりがいを与えてくれる事を、私たちは知っているからです。

会社には、それぞれの役割があると考えています。弊社のような小さな会社は、大手様のやらない、やりたがらない仕事を行うことでお客様への貢献が出来ると思います。なにより、お客様から『ありがとう!』と言っただけの幸せをかみしめて、『他に変わりのない商品』『変わりのないサービスの提供』そして『100年発展を続ける会社』を目指し日々進化していきたいと考えております。

何卒、皆様の暖かいご支援ご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

株式会社レックス・ベリー 代表取締役 **塩谷 龍司**

社訓

笑顔のつながり

『感謝の心』

『素直な心』

食べたお客様が笑顔になれば販売した方も笑顔になります。そんな笑顔につながる商品でお互いの利益につながることは、とても幸せな関係が続くということだと思います。当社の商品基準は『笑顔につながる商品』かどうかで決まります。お客様の笑顔につながる企画、商品、サービスを常に考える会社でありたいと思っています。

業務内容

■ こだわりアイスの卸・販売、オリジナルアイスの企画・製造

- ・スマイル・ベリー (素材にこだわった無添加カップアイス)
- ・ナチュラルベリー (2L業務用アイス)
- ・ちっちゃいけど充実アイスキャンディー
- ・スウィートベリージェラート(ワンカートリッジ式ソフトジェラート)
- ・ふわふわスノー・ベリー (台湾かき氷・国内生産)
- ・プレミアム氷シロップ(素材を活かしたこだわりシロップ)&わらびもち
- ・ご当地最中アイス (ご当地素材を使用した最中アイス)



■ オリジナル和華まん(中華まん)の卸・販売

- ・もんじゃまんシリーズ
- ・しらすまん・とうふ豚まん
- ・抹茶まん・鹿まん・猪まん
- ・わさび豚まん



■ 店舗運営、イベント企画・運営・出店

～良質な抹茶は苦くない～
お濃茶スイーツ専門店 雷一茶

- ・浅草本店
- ・伝法院通り店
- ・お濃茶スイーツ工房
- ・お抹茶体験店
- ・濃茶茶寮 一茶

運営



-CONTENTS-

page 2	Corporation	Philosophy 経営理念
page 3	Corporation	Contents 目次
page 4~9	01	ワンカートリッジ式ソフトジェラート スウィートベリージェラート
page 10~13	02	かき氷風アイス ふわふわスノー・ベリー
page 14~15	03	素材を活かしたこだわりシロップ プレミアム氷シロップ
page 16~17	04	風味香るトッピング わらびもち
page 18	05	多種多様、万能トッピング 万能おこし種
page 19	06	インパクト抜群トッピング パンダもなか
page 20~23	07	2L業務用アイス ナチュラルベリー
page 24~25	08	食べたら大満足キャンディーシリーズ ちっちゃいけど充実アイスキャンディー
page 26~27	09	最中シリーズ ご当地最中アイス
page 28~29	10	素材にこだわった無添加カップアイス スマイル・ベリー
page 30~31	11	京都府産石臼挽き一番茶葉 雷一茶カップアイス/業務用お抹茶
page 32~35	12	ご当地蒸かしまん 和華まん
page 36	Corporation	Street address 所在地 住所

安心・安全の
国内生産



Sweet Very Gelato

スウィートベリージェラート



こだわり素材の
新感覚
ジェラート

REX VERY の
他にはない強み

—— ジェラートだけじゃない。

お店の雰囲気やイメージに合わせて販促物をご用意いたします。ぜひ一度ご相談ください。私たちにしか出来ないサービスで全力サポートさせていただきます。



▲ホテルのラウンジに。



▲テラス席でも目を惹きます。



◀カフェの店内に。

▲A看板など店頭告知で他店と差を。

実際に導入いただいた
お客様の声

「新たな客層が増え、お店の認知度が上がりました」(ホテルスタッフ様より)

レックス・ベリーのジェラートは自然な甘さで、素材本来の味が伝わる本格的なジェラートなのでスタッフ自らお客様にオススメするようになりました。若い方やお子様など新たな客層が増え、お店の認知度が上がりました。

「本格的な味とオリジナルPOPで売り上げUPも」(レストランスタッフ様より)

特にありがたいのはヒアリングしてもらい、自分では作れないお店のイメージに合ったメニューやオリジナルPOPを作っていただき、店頭のアイキャッチが高まり店全体の売り上げもUPしました！

「省スペースで廃棄ロスなし！助かってます」(カフェスタッフ様より)

他社のソフトクリームサーバーから切り替えました。以前はロスやメンテナンスが大変でしたがスウィートベリージェラートはオペレーションが誰でも簡単にでき、当店のような小さなお店でも省スペースで助かります。季節アイテムも簡単に切り替えられて、常連客を飽きさせない提供が出来るようになりました。コロナ禍でも賞味期限を気にすることなく販売できたことは、お店の大きな希望になりました。3月にこんなにアイスが売れるとは、思いもよらず驚きました！

ジェラート
ソフトメーカー
この
1セットが
あれば

“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、手軽にご提供いただけます。

point 01

低コスト

ソフトクリームサーバーや
ディッピングケースと比較し、
導入コストは大幅に安価で
す。お手入れも受け皿の洗浄
のみ。たった1分で終了！

point 02

仕込み、ロスなし

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。アイスの管理
は調温庫に入れておいただけ！

point 03

省スペース

ディッピングケースに比べ
場所を取らず、工事も不要で
す。60cm×60cmの省スペ
ースで本格ジェラートが40種
類以上提供できます。



ジェラートのフレーバーはなんと、**40種類以上!**
どの商品も素材にこだわった自慢の逸品です。

..... ※写真の冷凍庫は【フリーザー冷凍庫(中):MA-6114A】です。

お取り扱い方法
— セットしてレバーを引くだけ —

01.



調温庫から取り出し、固さを
確認します。

02.



★マークのついている
所が絞り出し口です。
カートリッジのシールを剥が
します。

03.



受け皿をスライドし、シールを
剥がした側を下に受け皿に入
れます。

04.



受け皿を元の位置に戻します。

05.



赤い持ち手のレバーを倒し
コーンに盛り付けます。



誰でも同じ量で提供でき、
新人さんへのオペレーションも
スムーズに行えます！

多品種だからこそできる自由自在なメニュー提案

ワンショット型アイスはテイクアウトだけ、というイメージはありませんか？盛り付けや、組み合わせによってこんなにも変身するジェラート。何よりレックス・ベリーのワンショット型ジェラートの魅力は、素材を生かし本格ジェラートの味を追及している点と、40種類以上というフレーバーの数の多さにあります。

季節により新しいメニューを提供したい業種の皆様、カフェやレストラン、ホテルの皆様にも喜んで頂いています。

ぜひお気軽にご試食のお問い合わせを頂ければと思います。



こだわり素材の新感覚ジェラート

商品ラインナップ



この1セットでこんなに多くの種類が提供できます！

※写真の冷凍庫は「フリーザー冷凍庫(9)MA-6114A」です。

国産大豆使用 とうふ30%

とうふミルク①

豆乳アイスではありません。豆腐を使用した、本物の「とうふアイス」です。「あっ！とうふだ！」という声があふれてきます。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳・大豆
無脂肪乳固形分: 7.0% 乳糖分: 5.0% 植物性脂肪分: 0.9%



バナナ果汁・果肉11%

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です。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳・バナナ・大豆
無脂肪乳固形分: 8.0% 乳糖分: 5.0% チョコレート脂肪分: 0.6%



国産ミントを贅沢に使用

ミントチョコ

こだわり国産のミントペーストと、ミントクランチを使用。ミント好きにはたまらない一品になりました！

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳・大豆
無脂肪乳固形分: 7.0% 乳糖分: 5.0% チョコレート脂肪分: 0.9%



駒ヶ根高原 飲むヨーグルト50%

飲むヨーグルトアイス①

まるでヨーグルト！信州・駒ヶ根高原の「飲むヨーグルト」を贅沢に使用しています。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 7.0% 乳糖分: 4.0%



黒バナナ①

定番のバナナ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ナアイスです。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 11.0% 乳糖分: 6.0% 植物性脂肪分: 4.0%



粒コーン入り

北海道コーンポタージュ

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 10.0% 乳糖分: 3.0%



伊豆の塩 (井田塩使用) ①

しらす塩ミルク

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 5.0%



バニラビーンズ量めざせ日本ーバニラミルク

バニラビーンズをたっぷり使い、贅沢なバニラ本来の美味しさを味わえます。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 11.0% 乳糖分: 6.0% 植物性脂肪分: 4.0%



京都府産抹茶2.5%使用

お抹茶①

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 7.0% 乳糖分: 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%

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 7.0% 乳糖分: 3.0%



春限定

桜の花①

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/アレルギー: 乳・ゼラチン
無脂肪乳固形分: 8.5% 乳糖分: 5.5%



JA鶴岡 緑のたけ菜豆使用

ずんだ①

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/アレルギー: 乳・大豆
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0% 植物性脂肪分: 0.6%



伊豆の沢おさび使用

わさび①

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 10.0% 乳糖分: 6.0%



伊豆の塩 (井田塩使用)

塩ミルク①

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 5.0%



伊豆の塩 (井田塩使用) ①

くらげ塩ミルク

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 8.5% 乳糖分: 5.0%



いちご果汁・果肉20%

いちごミルク

どちおとめ米国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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 5.0% 乳糖分: 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/アレルギー: 乳・大豆
無脂肪乳固形分: 7.0% 乳糖分: 5.0% チョコレート脂肪分: 4.5%



コマツムリエ使用

金ごまミルク

ごまのロマネココンティイといわれる「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/アレルギー: 乳・ごま
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0% 植物性脂肪分: 4.0%



秋冬限定

栗ミルク

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



無香料・無着色

ホワイトコーヒー①

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 11.0% 乳糖分: 6.0%



平泉からし

平泉産和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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 10.0% 乳糖分: 6.0%



佐渡の塩 (佐渡塩使用)

佐渡の塩ミルク①

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しています。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 5.0%



沖縄の塩 (ぬちまーす使用)

もずく塩ミルク

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

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 6.0%



焦がしキャラメル①

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/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 8.5% 乳糖分: 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スに仕上げました。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 11.0% 乳糖分: 6.0%



平泉どぶろく①

平泉のどぶろく「一言」を使用したおいしいどぶろくアイスです。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 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遠慮下さい。

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: 水・菓/アレルギー: 小麦・ごま・大豆
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



純米吟醸日本酒①

新澤醸造店の純米吟醸「伯楽星」を贅沢に使って、日本酒を楽しめる大人のアイスを作りました。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 10.5% 乳糖分: 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遠慮下さい。

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/アレルギー: 卵・乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0% 脂肪分: 0.4% 植物性脂肪分: 4.0%



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、スッキリとしたアイスを作りました。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 7.5% 乳糖分: 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遠慮下さい。

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スに仕上げました。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 7.5% 乳糖分: 3.5%



国産ゆず果汁10%

国産ゆず

高知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。さっぱり食べやすく仕上げました。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
※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: 水・菓/アレルギー: 大豆
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



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。黄金の黒ごまペーストを使用。いりごまの香ばしさがクセになります。

種類別: 水・菓/アレルギー: 大豆・ごま
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



もも果汁・果肉51%

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: 水・菓/アレルギー: もも
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



山ぶどう果汁・果肉40%

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: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



マンゴー果汁・果肉40%

マンゴー

マンゴーの王様、アルフォンソマンゴーを使用しています。本物のマンゴーを丸がじりしたような、感動の味わいです。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



クマリン入り

梅シャーベット

和歌山県産の南高梅を使用し、梅のすっぱさがちょうどいい、口当たりさっぱりのアイスに仕上げました。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



りんご果汁・果肉67%

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、すりおろした果肉を使用しました。

種類別: 水・菓/アレルギー: りんご
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



メロン果汁・果肉30%

マスクメロン

マスクメロンの最高峰、クラウンメロンを使用した贅沢な一品です。

種類別: 水・菓/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



ラズベリー果汁・果肉13%

バラ&ラズベリー①

バラとラズベリー(バラ科)の真っ赤なコラボレーション。酸味が後を引きまします。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



春夏限定

甘夏

甘夏果汁とつぶつぶをたっぷり使用したほどよく甘酸っぱい、さっぱりとしたシャーベットです。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



①のぼりをご用意しております。

特選ジェラート ※価格が他商品と異なります。

ご当地 京都 お濃茶①

京都府産一番茶3.5%使用

京都府産の一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた上質な抹茶を使用しております。特殊製法でアイスに抹茶を加え製造することで、より抹茶の旨味が味わえます。

種類別: アイスミルク/アレルギー: 乳
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 5.0%



ご当地 新潟 無香料 ルレクチェ①

ルレクチェ 果汁・果肉40%

本当に美味しいルレクチェのアイスを食べてもらいたい。そんな想いで作った渾身の逸品です。

種類別: 水・菓/アレルギー: ー
無脂肪乳固形分: 9.0% 乳糖分: 3.0%



機器に関して



年間
レンタル費
28,000円

- ジェラートソフトメーカー1台
- 調温庫1台(大きさは選べます)

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

〈冷凍庫(調温庫)〉



温度計を入れて
-12℃~-14℃に設定してください。
※こちらの商品でなくても-12℃~-14℃に
設定できる専用の冷凍庫であれば、利用可能です。

144L
フリーザー冷凍庫【大】
MA-6144A 前開き
寸法/W519×D600×H1225
カートリッジ
約320個
収容可能

114L
フリーザー冷凍庫【中】
MA-6114A 前開き
寸法/W519×D600×H1040
カートリッジ
約240個
収容可能

91L
フリーザー冷凍庫【小】
MB-92A 前開き
寸法/W545×D591×H825
カートリッジ
約150個
収容可能

包材・荷姿に関して

●スイーツベリージェラート

ケース内にはこのように、
同じ味のジェラートが
12ヶ入っています。



商品名: スウィーツベリージェラート(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)で送料無料 ※その他単位別送料1,200円(税抜)
発送: クール宅配便または配送便
保管: 到着後の保管は冷凍庫でお願い致します。(−18℃以下)

●フラワーコーンS



商品名: フラワーコーンS
内容量: 300個/ケース
発送ロット: 1ケース単位
発送: 宅配便 [アレルギー:小麦・大豆]

●スノーホワイトカップ



商品名: スノーホワイトカップ
内容量: 1,500個/ケース
容量: 132ml
素材: 紙
発送ロット: 1ケース単位
発送: 宅配便

●アイスカップ(ホワイト/クラフト)



商品名: アイスカップ(ホワイト/クラフト)
内容量: 1,000個/ケース
容量: 150ml
素材: 紙
発送ロット: 1ケース単位
発送: 宅配便

●FWS76-150 黒カップ



商品名: FWS76-150 黒カップ
内容量: 1,000個/ケース
容量: 150ml
素材: プラスチック
発送ロット: 1ケース単位
発送: 宅配便

●COPNアック 八角カップ



商品名: COPNアック 八角カップ
内容量: 2,000個/ケース
容量: 130ml
素材: プラスチック
発送ロット: 1ケース単位
発送: 宅配便

●エースプーン



商品名: エースプーン
内容量: 1,000本/袋
サイズ: 90mm
素材: プラスチック
発送ロット: 1,000本単位
発送: 宅配便(送料実費)

●木製スプーン



商品名: 木製スプーン
内容量: 100本/袋×10
サイズ: 110mm/95mm
素材: 木製
発送ロット: 1,000本単位
発送: 宅配便(送料実費)

●万能おこし種(100g)



商品名: 万能おこし種
内容量: 100g×10袋/ケース
発送ロット: 2ケース単位
発送: 宅配便 [アレルギー:小麦]



ジェラートの魅力を伝える、
オリジナルの販促物をお作りいたします。

店舗のイメージ、お客様のご要望に合わせて一からお作りするので、他店舗との差別化も図れます。そして何より、レックス・ベリーはそれらの販促物を無償でご提供いたします。こだわりのジェラートと、お店にあった販促物で売り上げUP間違いなし!ぜひ一度ご相談ください。

●対応サイズ: A4~A1(その他の特注サイズについては別途ご相談ください。)

販促事例を一部ご紹介

▼カウンターに置いたり手渡しできるメニューや、引き伸ばしてポスターとしても。



▼実際に導入した際の、様々な事例をご紹介します。



お店やエリアの雰囲気に合わせてPOPの魅せ方を変えることで、より販促効果による売り上げUPが期待できます!

▼チラシ、ポスターの他にも大判POPやA看板用ポスターもお作りいたします。



..... すぐにお出しできる定番POPもご用意しております。ぜひご活用ください。



短冊 和風/洋風対応サイズ: A4~A3(A2は有償) ポスター 対応サイズ: A4~A3(A2~A1は有償)

のぼり ※一部フレーバー対応

ふわふわ —かき氷風アイス—
Snow Very
スノー・ベリー



アイス屋さんが作った味付き氷。
一番美味しい商品を目指し、
素材と配合率にこだわりました。

10年後も変わらず
愛される商品をお届けする。
そんな想いをこめて作りました。



商品ラインナップ

信州・駒ヶ根高原
「すずらん牛乳」使用。

すずらん牛乳
33%

牧場ミルク

種類別：ラクトアイス
アレルギー：乳
無脂乳固形分：11.6%
乳脂肪分：1.7%

アルフォンソマンゴー
たっぷり。

アルフォンソマンゴー
ピューレ 50%

マンゴー

種類別：氷菓
アレルギー：-

いちご
たっぷり。

いちご果汁・果肉
50%

いちご

種類別：氷菓
アレルギー：-

石臼挽き一番茶使用。
抹茶非加熱製法。

京都府産宇治抹茶

抹茶

種類別：氷菓
アレルギー：乳

カラメルをかけてさらに美味しく。

プリン

種類別：ラクトアイス
アレルギー：乳・卵
無脂乳固形分：3.5%
乳脂肪分：2.0%
卵脂肪分：0.8%
※カラメルソースは別売りです。

信州・駒ヶ根高原
のむヨーグルト使用。

信州駒ヶ根高原
のむヨーグルト

信州駒ヶ根高原
ヨーグルト

種類別：ラクトアイス
アレルギー：乳
無脂乳固形分：6.0%
乳脂肪分：2.5%

3Stepでお客様へ

セットから提供まで、たったの3ステップで完了！
誰でも簡単に、本格的で美味いかき氷風アイスが作れます。



氷を冷凍庫から
取り出します。



氷削機に
セットします。



刃の調整をして
薄く削ります。

**強力/
販促
サポート**

販促物を無料でご用意いたします!

ご希望の方にはメニューもお作りいたしますので、
お気軽にご相談ください。

※トッピングメニューは文字表現の対応の場合がございます。
※デザインは変更になる場合がございます。
※A4～A3(無料にてサービス)/A2～(有料)のご用意となります。

専門店メニュー

お店の雰囲気やイメージに合わせ、特注で作成いたします。
まずはお気軽にご相談ください。



ポスター・短冊

飾りやすい定番販促物です。
お店の雰囲気に合ったデザインをお選びください。



※おすすめ機材・包材・商材

ブロック
アイス
スライサー

おすすめ



円盤取り外せます。



円盤取り外しが可能! 掃除が楽々。
スワン SI-180SR
●ベルト駆動で、静音タイプ。
●新たに切削部は新回転カバー採用で衛生面向上。
外形寸法: W290 × D386 × H561mm



機能重視のベーシックモデル。
スワン SI-150SS
●ベルト駆動で、静音タイプ。
●新たに切削部は新回転カバー採用で衛生面向上。
外形寸法: W290 × D386 × H561mm

カップ



入数 800 メーカー直送品
ミニフルールカップ
寸法: 140φ × 70H(底径60φ)
材質: A-PET



入数 1,000 メーカー直送品
角皿(黒)DS16
寸法: 160 × 160 × 60
材質: PP

スプーン



入数 5,000 メーカー直送品
アイススプーン
サイズ: 120mm
材質: ポリスチレン

ソース



メーカー直送品
入数 20
カラメルソース
規 格: 200g × 20本入
●プリン氷にピッタリです

おすすめ



メーカー直送品
入数 12
ミルフレンド(濃厚練乳)
規 格: 1kg × 12本入
●万能ソース

※寸法



※荷姿に関して



左の写真の箱を
大きい箱に入れて
お送りします。

商品名: ふわふわスノー・ベリー(シェーブアイス)
内容量: 1.5kg × 3本/ケース
発送ロット: 2ケース単位 送料無料(ケース単位混載可)
※その他単位別途送料1,200円(税抜)
発送: クール宅配便
保管: 到着後の保管は冷凍庫で
お願い致します。(-18℃以下)

無香料・無着色 PREMIUM

プレミアム氷シロップ



素材を生かした
こだわりシロップです。

※写真はイメージです。
※盛り付けは使用例です。



甘夏

国産甘夏使用



国産甘夏さのう24%
愛媛県産甘夏果汁25%(6倍濃縮果汁)

いちご

とちおとめ使用



いちご果汁・果肉50%
ラズベリー果汁・果肉3%

アルフォンソマンゴー

アルフォンソマンゴー使用



マンゴー果汁・果肉44%

ずんだ

JA鶴岡
殿様のだちちゃ豆
使用



だだちゃ豆36%

宇治抹茶

石臼挽き
一番茶使用



おいしいラテをつくりませんか

シロップ①：ミルク③～⑤でおいしいラテの完成！※お好みで調整可能。

※オススメ!
炭酸水で割れば
甘夏ソーダ!



甘夏

国産甘夏使用

国産甘夏さのう24%
愛媛県産甘夏果汁25%(6倍濃縮果汁)

果汁とつぶつぶ果肉が楽しめる
まるでラッシーな甘夏ラテ。

いちご



いちご

とちおとめ使用

いちご果汁・果肉50%
ラズベリー果汁・果肉3%

たっぷりのいちご果肉と
ミルクの相性がバッチリ!



アルフォンソマンゴー

アルフォンソマンゴー使用
マンゴー果汁・果肉44%

最高級アルフォンソマンゴーを
贅沢に使用しています。

宇治抹茶



宇治抹茶

一番茶使用
石臼挽き
一番茶使用

京都府産一番茶で作った
シロップで本格抹茶ラテ。

ずんだ



ずんだ

JA鶴岡 殿様のだちちゃ豆使用
JA鶴岡 殿様のだちちゃ豆 36%

殿様のだちちゃ豆を使った
シロップで新感覚ラテ。

商品名	内容量	パッケージサイズ	ケース入数	賞味期限			アレルギー	
				冷凍	冷蔵 未開封	開封後 ※冷蔵保管		
甘夏	1kg	W160×H240×D41	3袋	製造日より 2年間		90日	14日	—
いちご								
アルフォンソマンゴー								
宇治抹茶	600g	W160×H220×D41	5袋					
ずんだ	1kg	W160×H240×D41	3袋					

荷姿に関して

発送ロット/4ケース単位送料無料(混載可能)
※その他単位 別途送料1,200円(税抜) ※冷凍クール便でのお届けとなります。



段ボールサイズ/
W430×H220×D65 (1ケース)

わらびもち

風味香るトッピングに

ぷるりとした食感のわらび餅。幅広い使い方で、商品のバリエーションを拡げます。



抹茶わらび

抹茶を練り込んだわらび餅がお抹茶スイーツをさらに引き立てます。



黒糖わらび

自然由来の甘みが幅広いスイーツに合う、万能な黒糖わらび餅です。

商品名	内容量	サイズ	入数	賞味期限	アレルギー
抹茶わらび餅	2.2kg/枚	右面に記載	5枚 (混載可)	冷凍90日 解凍後冷蔵保管3日	—
黒糖わらび餅	2.2kg/枚	右面に記載		冷凍90日 解凍後冷蔵保管3日	—

発送ロット：5枚単位で送料無料 ※その他単位 別途送料 1,200円(税抜) 冷凍クール便でのお届けとなります。

抹茶わらび餅・黒糖わらび餅の提供例

ぷるりとした食感のわらび餅を細かく刻んでアイスやドリンクと一緒に！メニューの幅がグッと広がるアイテムです。プラスアルファで購買力アップ!!



包丁で簡単に刻めます。



専門器具で刻むのも簡単。

仕込みが簡単！
かつ本格的。



アイスのトッピング

細かく刻んだわらび餅を添えて商品力アップ！甘すぎないレックス・ベリーの絶品アイスに相性バツグンです！

SWEET VERY Gelato + わらびもち



ふわふわ Snow Very + わらびもち



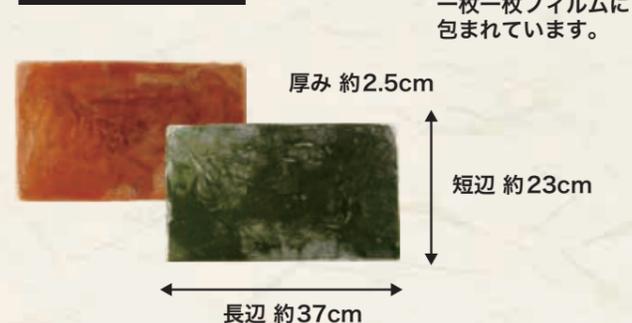
ドリンクのトッピング

ドリンクに入れてわらびラテに!! 包丁や器具で細かく刻むだけ! あっという間に一味も二味も違うラテが出来上がります。

シロップ + わらびもち



1枚のサイズについて



荷姿について



おいしさのたね ほんのり塩味

万能 おこし種

業務用で大人気のおこし種が**小売用パック**になって**新登場!**
小分けになっているので、湿気など気にせずにご利用いただけます!
是非さくさくの食感をお楽しみください。



美味しさ倍増! 用途がたくさん

いつものトッピングの代わりに、
ちょっとした食感の変化に。



アイスの
トッピングに!

サラダの
トッピングに



ラーメンやそばの
トッピングに

ポタージュに
クルトン代わりに



ヨーグルトに
シリアル代わりに

商品名	内容量	ケース入数	発送ロット	アレルギー
万能おこし種	1袋/100g	100g × 10袋 / ケース × 2合	2ケース単位 送料無料 ※その他単位 別途送料600円(税抜)	小麦

太能海産物 パンダもなか

サクサク!

レックス・ベリー
だけの
オリジナル商品



スイーツ・デザート
(パナミルク+おこし種)

用途
盛り付け例

ふわふわスノーベリー
(お抹茶)



※写真はイメージです。
※無くなり次第終了となります。
お早めにご注文ください。

と〜ってもキュートなパンダ親子のもなかは、トッピングするだけで商品映え間違いなし。

実際に、弊社直営店「お濃茶スイーツ専門店 雷一茶」では、**可愛い見ただけがお客様に大人気!**

SNSに投稿してもらおう事で**お店の知名度もグンっとUP!**話題作りにはもってこいです。

ジェラートにはもちろん、**いろんな用途で大活躍**してくれる、可愛いだけじゃない人気商品です。



これさまに...
客寄せパンダ!



商品名	ケース入数	単価	賞味期限	アレルギー
パンダもなか	1,040枚 (520組)	@15.5	製造日より270日 (9か月)	—
備考				
発送ロット: 1ケース単位 ※単位割れ別途送料実費 段ボールサイズ: w620mm×H350mm×D350mm				

※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。



業務用アイス
NATURAL VERY
ナチュラルベリー

太陽の恵みから生まれた、フレッシュアイス
～美味しいアイスには理由がある～

導入例

※特注の販促例になります。



お濃抹茶、お抹茶の食比べの例



最中とあわせて和風店舗様の例



アイスを2種盛りにして
選ぶ楽しさをご提供

2Lバルクから
こんなに作れます

2Lバルク/規格: W170×D270×H80mm

約72個

ちょっとした
サービスに

約45個

2種盛りに
ぴったり

約35個

1種盛りに
ぴったり

20号 (25ml)

原寸大

18号 (40ml)

原寸大

16号 (50ml)

原寸大

2Lバルク1本より発送いたしますので、場所をとることもありません(※送料別)

レックスの
強力
サポート

POPを無料でご用意!!

アイスをご注文いただくと、ご希望の方にメニューもお作り致します。
数種類フォーマットをご用意しておりますので、お店の雰囲気にあった
メニューをお選びください!どうぞお気軽にご相談ください。

作成例



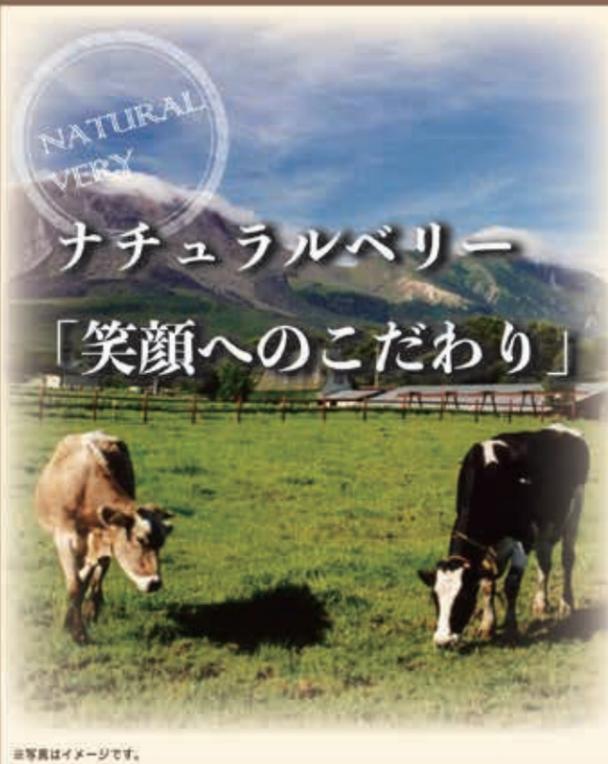
商品名:業務用アイス(ナチュラルベリー)

発送:クール宅配便

内容量:2,000ml

保管:到着後の保管は冷凍庫でお願い致します(-18℃以下)

発送ロット:4本以上(混載可能)で送料無料 ※その他単位 別途送料800円(税抜)



—美味しさは素材から—

素材にこだわるからこそその美味しさ。

指定牛乳を使用しています

数ある牛乳の中でも、新鮮で濃厚な味わいを求め、レックス・ベリーは長野県や群馬県の安心・安全をかねそなえた、「指定牛乳」を使用。お客様に美味しい商品を安定してお届けすることを第一に、原料となる牛乳は一段とこだわっています。ぜひ自然の恵みが育んだ、新鮮で美味しい素材を使ったジェラートの味わいをお楽しみください！

美味しさは安心・安全から

無香料・無着色

皆様に安心して食べていただきたいので香料・着色料は使用しておりません。素材を生かしたナチュラルな味わいをお楽しみください。

※使用原材料由来からの香料を含む製品はあります。

—美味しさはまじめさから—

ベテランのアイス職人が、心を込めて作っています。商品によっては、仕込みから実際のアイスができるまで5日間かけて作る商品もあります。大手様の大量生産では出せない味わいは、まじめな職人の手間と長年の経験のなせる技なのです。

※写真はイメージです。

良質な抹茶は苦くない。—お濃茶をスプーンでいただく—

特選お濃抹茶

一番茶を石臼で丁寧に挽いたお抹茶を使用しております。良質な抹茶の旨みを引き出すために非加熱製法で作りました。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：8% 乳糖成分：13%

ほっくり焼き栗

京都焼き栗専門店「比沙家」の栗クラッシュと栗ペーストを贅沢に使用し、ほっくりとした焼き栗の美味しさがそのまま楽しめます。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：8.0% 乳糖成分：5.0%

八街産 甘煮ごごろ落花生

千葉県八街産の風味豊かな落花生をじっくりコトコト甘煮にしました。そんな甘煮をゴロっと使った絶品のこだわりアイスです。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・落花生
無添加乳脂肪分：7.0% 乳糖成分：3.0% 植物性脂肪分：5.0%

プレミアム 国産巨峰シャーベット115%

国産巨峰果汁と、国産巨峰濃縮果汁をふんだんに使用しました。ナチュラルな巨峰の美味しさをお楽しみください。

※数に限りがございます。

種類別：氷菓
アレルギー：—

一番茶の石臼挽きお抹茶

京都府産、一番茶のみを石臼挽きした抹茶を使用し、独自の熱製法により抹茶の旨味を更に引き出しました。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：9.0% 乳糖成分：6.0%

ルレクチェシャーベット

ルレクチェピューレを40%使用し、本物のルレクチェを食べてような味わいです。

種類別：氷菓
アレルギー：—

ジャージー牛乳の特選パニラ

有機牧場のジャージー牛乳とパニラビーンズ、有精卵、生クリームなど最高の素材で作ったパニラです。乳化剤、安定剤不使用です！

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・卵
無添加乳脂肪分：11.0% 乳糖成分：13.0% 乳糖成分：0.6%

※写真はイメージです。

レアチョコレート

まるやかでちょっぴりビターな本格派チョコレートアイスです。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・大豆
無添加乳脂肪分：8.0% 乳糖成分：15.0% チョコレート脂肪分：4.5%

いちごみるく

たっぷりのいちご果肉が、おいしさを引き立てた優しい味わいです。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：7.0% 乳糖成分：5.0%

本練り黒ごま

ごまソムリエ監修の黄金の黒ごまペーストを使用し、ごまの香ばしさを引き立てました。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・ごま
無添加乳脂肪分：11.0% 乳糖成分：6.0% 植物性脂肪分：3.0%

和みほうじ茶

苦味ではなく旨味をひきだした、ほっと和む、ほうじ茶アイスです。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：10.0% 乳糖成分：5.6%

ホワイトコーヒー

独自製法で手間ひまかけて作ったホワイトアイスです。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：11.0% 乳糖成分：6.0%

Bランク

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アイスに仕上げました。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：13.0% 乳糖成分：6.0%

バナナミルク

生バナナを丸ごと使い、バナナ本来のおいしさを閉じ込めたこれぞ本物のバナナアイスです。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・バナナ
無添加乳脂肪分：5.0% 乳糖成分：5.0%

柚子シャーベット

徳島県産の柚子の皮を使用。口当たりさっぱりとしたシャーベットです。

種類別：氷菓
アレルギー：—

バラ&ラズベリー

バラとラズベリーの真っ赤なカラーレーション。バラのペースト、花びらを使用。やさしい酸味があとをひきます。

※飲料の一部に香料を使用しております。

種類別：氷菓
アレルギー：—

ヨーグルトアイス

信州・駒ヶ根高原のすずらん牛乳を原料とした「のむヨーグルト」を使用。ほど良い酸味が感じられます。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：7.0% 乳糖成分：4.0%

杏仁豆腐

中華の定番「杏仁豆腐」を濃厚なアイスにしました。フルーツとの相性も抜群です。

※原料の一部に香料を使用しております。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：8.0% 乳糖成分：6.0%

伯楽星の日本酒アイス

新澤醸造店の純米吟醸「伯楽星」を贅沢に使って、日本酒を楽しむ大人のアイスを作りました。

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

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：10.0% 乳糖成分：3.5%

※写真はイメージです。

春数量限定

桜の花

桜の花びらが入ったほんのり塩味のアイス！春の不動の一番人気です。

※数に限りがございます。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：8.5% 乳糖成分：5.5%

南高梅シャーベット

甘酸っぱく、さっぱりとした口当たりは食欲・食後のデザートにぴったりです。

※数に限りがございます。

種類別：氷菓
アレルギー：—

すりおろしリンゴシャーベット

皮付きのりんごを丸ごと使用。すりおろし果実感と見事に再現しました。

※数に限りがございます。

種類別：氷菓
アレルギー：りんご

焦がしキャラメル

ビターなキャラメルが大人の味わいを感じさせます。キャラメル好きに一度は食べてもらいたい一品です。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：8.5% 乳糖成分：7.0%

ロイヤルパニラ

パニラの中のパニラ。パニラビーンズをたっぷり入れました。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・卵
無添加乳脂肪分：9.0% 乳糖成分：4.0% 乳糖成分：0.6%

Cランク

黒パニラ

大人気ロイヤルパニラに竹炭を加えました。真っ黒の中しっかりパニラビーンズがたっぷり入っています。

※原料の一部に着色料を使用しております。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・卵
無添加乳脂肪分：9.0% 乳糖成分：4.0% 植物性脂肪分：0.6%

塩ミルク

平釜で時間をかけて炊き上げたこだわりの塩がマイルドな甘みを引き立てます。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：11.0% 乳糖成分：6.0%

駿河とうふ

愛産の伏流水と国産大豆で作られた豆腐を丸ごと使用しました。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳・大豆
無添加乳脂肪分：8.0% 乳糖成分：6.0% 植物性脂肪分：0.6%

牧場ミルク

有機牧場の牛乳をたっぷり使って作りました。パフェやフロート類にも最適です。

種類別：アイスクリーム
アレルギー：乳
無添加乳脂肪分：10.0% 乳糖成分：4.0%

アルフォンソマンゴーシャーベット

最高級アルフォンソマンゴーを贅沢に使用しています。

種類別：氷菓
アレルギー：—

甘夏シャーベット

愛媛県産の甘夏果汁をたっぷり使用し、果肉も味わえます。

種類別：氷菓
アレルギー：—

※季節数量限定の商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。

それぞれの素材にこだわった、
ちっちゃいけど食べたら大満足
アイスキャンディーシリーズです。



素材の
“おいしいさ”
“みずゆつ”



商品ラインナップ

無香料・無着色料

<p>充実ミルク</p> <p>白バラ牛乳 39%</p> <p>大山乳業の白バラ牛乳を使用して濃厚なのに甘さ控えめ、スッキリです。 大山乳業農業組合(鳥取県) 全国でもトップクラスの良質乳。搾乳から製品化までの時間が短いことが特長の新鮮な牛乳。</p> <p>種類別: アイスミルク 無脂乳固形分: 9.3% 乳脂肪分: 3.6% アレルゲン: 乳</p>	<p>充実マンゴー</p> <p>アルフォンソマンゴー 39%</p> <p>マンゴーの王様、アルフォンソマンゴーを使用。まるで本物のマンゴーを食べているような超マンゴーに仕上げました。</p> <p>種類別: 氷菓 無脂乳固形分: - 乳脂肪分: - アレルゲン: -</p>	<p>練乳いちご</p> <p>いちご 35%</p> <p>果肉も味わえる嬉しい一品です。練乳をかけたいちごを食べたような味わいに仕上げました。</p> <p>種類別: ラクトアイス 無脂乳固形分: 5.0% 乳脂肪分: 2.0% アレルゲン: 乳</p>	<p>充実お抹茶</p> <p>京都府産宇治抹茶使用</p> <p>厳選した京都府産の一番茶葉を石臼挽きした宇治抹茶を贅沢に使用。口の中に広がる香りはまさに本物の味わいです。</p> <p>種類別: アイスミルク 無脂乳固形分: 8.3% 乳脂肪分: 3.4% アレルゲン: 乳</p>	<p>充実あずき</p> <p>あん・煮豆 38%</p> <p>北海道産あずきのあんと煮豆を贅沢に使用。噛むほどにあずきの味わいがお口に広がります。</p> <p>種類別: ラクトアイス 無脂乳固形分: 7.8% 乳脂肪分: 1.3% アレルゲン: 乳</p>
--	--	--	--	--

飲食店様

充実ポイント

食後のサービスに「最高のおもてなし」を

食後でもお手頃サイズ♪
もちろん味もバッチリ!
お客様もにっこり!



充実ポイント

気に入ったお客様には箱売り可能!

ご希望があるお客様には箱の販売も可能です。
お土産にも嬉しい!



小売店様

充実ポイント

150円~200円でバラ売りを!

味はミルク、マンゴー、練乳いちご、お抹茶、あずきの5種類!



販促も当社が協力サポートいたします!

ご希望の方には特注メニューもお作り致します。
※デザインは変更になる場合がございます。

導入例



商品名: ちっちゃいけど充実アイスキャンディー
 内容量: 45ml × 8本 / カートン
 発送ロット: 24カートン単位 送料無料
 ※その他単位 別途送料1,200円(税抜)

発送: クール宅配便
 保管: 到着後の保管は冷凍庫でお願い致します。
 (-18℃以下)

カップアイス、最中アイスと混載が可能です! ※ケース単位で混載。

255mm
高さ185mm
290mm
600mm
270mm
310mm
×3

ご当地 最中アイス

ご当地特産の素材を使用した
こだわりの最中アイスを作りました。



製品ラインナップ



販促も当社が協力サポートいたします！

ご希望の方には特注メニューもお作り致します。

※デザインは変更になる場合がございます。



カード



ポスター

荷姿に関して

商品名:ご当地最中アイス
(ずんだ/わさび)

内容量:95ml × 36個 / ケース

送料:3ケース単位 送料無料

※その他単位 別途送料1,200円(税抜)



カップアイス、キャンディーと混載が可能です！

※ケース単位で混載。



ちっちゃいけど充実アイスキャンディー5種
※1ケース 8箱 64本入り



カップアイス
(スマイルベリー、雷一茶カップ)
※1ケース 12個入り



スマイル・ベリー

SMILE VERY

有機認定

「キープ牧場」のジャージー牛乳を使用

上質な牛乳を探し求めて、
「キープ牧場」のジャージー牛乳に出会いました。
最高の素材と、職人の手間と技術が交わり、
美味しいアイスクリームができました。



すべては笑顔のために

美味しさは
素材から

アイスのベースとなる牛乳は有機認定「キープ牧場」のジャージー牛乳(低温殺菌)を使用しました。SMILE VERYには、水を使用していません。牛乳をはじめ、すべてにこだわりの原料がつまっています。

美味しさは
安心・安全から

みなさまに安心して食べていただきたいので、香料・着色料・安定剤を未使用で作りました。素材本来のナチュラルな味わいをお楽しみください。

美味しさは
小さなことから

SMILE VERYは、甘さが控えめです。自然の甘みが活きるビートグラニュー糖、粗糖、水飴を使用することで、まるやかな甘みが素材の味を活かし、ナチュラルな美味しさを引き立てます。

美味しさは
本物から

SMILE VERYは、こだわりの指定原料を使用し、素材の味を大切に作っているため、大量生産ができません。それが本当のこだわりです。



「キープ牧場」とは？

山梨県清里にある自然豊かな農場。観光牧場とは異なり、ジャージー種の放牧飼育を主体とする循環型の酪農に取り組んでいる生産農場です。

牛乳だけじゃない、それぞれのこだわり。



ジャージーバニラ

マダガスカル産
バニラビーンズ使用

バニラビーンズを1本1本、手作業で取り出します。取り出したさやは、牛乳に漬けこみ香りを出します。職人の手間と、バニラビーンズの香りが、最高のジャージー牛乳と交わった時、最高のバニラアイスが完成しました。

種類別：アイスクリーム
無脂乳固形分：11.0% 乳脂肪分：13.0% 卵脂肪分：0.8%
アレルギー：乳・卵



ジャージー塩ミルク

伝統海塩
海の精 使用

単純な素材だからこそよりこだわりました。歴史ある『伝統海塩 海の精』は、ほんの少量で素材の美味しさをさらに引き出してくれました。新しいのに懐かしい、そんな体が喜ぶ商品ができました。

種類別：アイスクリーム
無脂乳固形分：10.0% 乳脂肪分：8.0%
アレルギー：乳



ジャージーお抹茶

有機
宇治抹茶使用

レックス・ベリーの抹茶はいつも「味が濃い」といわれます。抹茶はアイスを作る原料の中でもとても高価な原料です。その中でもさらにこだわりの有機宇治抹茶を使用しています。抹茶好きの方に、是非食べていただきたい思いで作りました。

種類別：アイスクリーム
無脂乳固形分：11.0% 乳脂肪分：13.0% 卵脂肪分：0.6%
アレルギー：乳・卵



ジャージー希匠豆腐

もぎ豆腐店
三之助豆腐使用

昭和元年から続く老舗「もぎ豆腐店」の一級豆腐「三之助」を使用し、豆腐職人とアイスクリーム職人の匠の技が凝縮した最高に贅沢なアイスができました。豆腐好きにもアイス好きにも納得の渾身の力作です。

種類別：アイスクリーム
無脂乳固形分：9.0% 乳脂肪分：13.0% 植物性脂肪分：0.9%
アレルギー：乳・大豆



ジャージーいちご

国産いちご
ピューレ30%

原料のいちごは、あえてピューレを使っています。季節の果物、特に国産のみを年間通してフレッシュな原料を使うのは難しく、商品をいつも安定的にお届けしたい、それもレックス・ベリーのこだわりのひとつです。

種類別：アイスクリーム
無脂乳固形分：9.0% 乳脂肪分：8.0%
アレルギー：乳



商品名：スマイルベリー(カップアイス)

発送：クール宅配便

内容量：100ml×12個/ケース

保管：到着後の保管は冷凍庫でお願い致します。(−18℃以下)

発送ロット：10ケース単位(混載可能)で送料無料 ※その他単位 別途送料 1,200円(税抜)

最中アイス、キャンディーと混載が可能です! ※ケース単位で混載。



雷一茶

お濃茶スイーツ専門店

special matcha sweets
Kaminari Issa

良質な抹茶は苦くない。

強力販促サポート

POINT!



販促物を無料でご用意します!!

ご希望の方にはメニューもお作り致します。お気軽にご相談ください。

※A4~A3(無料にてサービス)/A2~(有料)となります。 ※デザインは変更になる場合がございます。

●カップアイスメニュー



●宝喜の極



製品ラインナップ



荷姿に関して

商品名: 雷一茶カップアイス
 内容量: 95ml × 12個 / ケース
 発送ロット: 10ケース単位(混載可能)で送料無料
 ※その他単位 別途送料 1,200円(税抜)
 発送: クール宅配便
 保管: 到着後の保管は冷凍庫でお願い致します。
 (-18℃以下)

カップアイス、最中アイス、キャンディーと混載が可能です。
 ※ケース単位で混載。



荷姿に関して

商品名	入数	備考
宇治産 手摘み石臼挽き 業務用 宝喜の極【金】 100g/袋		お抹茶: 1杯あたり @148円 (湯 140ml に対し抹茶 4gの場合) 冷やし抹茶: 1杯あたり @185円 (水 180ml に対し抹茶 5gの場合) お濃茶ラテ: 1杯あたり @180円 (水 90ml に対し抹茶 4gの場合) ※洗双糖シロップ 10cc (@6円)、牛乳 100cc (@26円)
京都府産石臼挽き 業務用 宝喜の極【銀】 100g/袋	5袋以上 【混載可】	お抹茶: 1杯あたり @77円 (湯 140ml に対し抹茶 4gの場合) 冷やし抹茶: 1杯あたり @96円 (水 180ml に対し抹茶 5gの場合) お濃茶ラテ: 1杯あたり @109円 (水 90ml に対し抹茶 4gの場合) ※洗双糖シロップ 10cc (@6円)、牛乳 100cc (@26円)
京都府産石臼挽き 加工用 一番茶【蘭】 100g/袋		デザート用原料として おすすめのお抹茶です。

発送ロット: 5袋以上で送料無料 ※5袋未満 別途送料 800円(税抜)



国内製造のこだわり和風まん、日本の良さ、ご当地を再発見。

大人気!
もんじゃまん
下町名物

絶品! 甘辛~いソース味が食欲をそそる!!

名 称:もんじゃまん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・豚肉・大豆

チーズ
もんじゃまん

濃厚ソースとチーズが絶み合う!

名 称:チーズもんじゃまん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:90g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・乳・豚肉・大豆

黒
もんじゃまん

竹炭入り インパクト抜群! 黒いもんじゃまん!

名 称:黒もんじゃまん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・豚肉・大豆

明太子
もんじゃまん

プチプチの明太子と甘辛いソースは相性抜群!

名 称:明太子もんじゃまん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・豚肉・大豆

とろふ豚まん
塩味

こだわりの豆乳を使用したもちもちの皮、具材には極上豆腐を混ぜ込みヘルシーな豚まんを作りました。

名 称:とろふ豚まん	ケース入数:60個(6個×10袋)
商品内容量:100g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・豚肉・大豆・ごま

抹茶まん
無着色

栗の甘露煮入 茶室の味を、召し上がり。皮にもあんにも、「宇治抹茶」を使用。本物にこだわった、質沢で上品な味わいです。

名 称:抹茶まん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・大豆

いのしし 猪まん

猪肉と修善寺の椎茸を使用、ぼたん鍋をイメージして味噌味で仕上げました。

名 称:猪まん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・豚肉・大豆・ごま

えび入り 塩味 しらすまん

国産しらすを質沢に使い、えびと一緒に包み込みました。

名 称:しらすまん	ケース入数:60個(6個×10袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・大豆・えび・ごま

シカ 鹿まん
中伊豆ワイナリー 赤ワイン使用!!

質沢にも、伊豆天城山の鹿肉「イズシカ」を使用! 隠し味に伊豆赤ワインでコクと香り付けを。ここでシカ味わえない本物の「鹿まん」です。

名 称:鹿まん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・乳・豚肉・大豆・ごま

わさび豚まん

伊豆天城山のわさびの茎をたっぷり使い、ほんのりピリ辛の豚まんです。隠し味に、わさび漬で味に深みを出しました。

名 称:わさび豚まん	ケース入数:60個(4個×15袋)
商品内容量:80g/個	外径(冷凍時):W405×D255×H205mm
保存方法:要冷凍(-18℃以下)	賞味期間:製造日より1年

アレルギー:小麦・卵・ごま・大豆・豚肉

何役でも
大活躍!

色々なカタチで販売可能!!

「看板商品が欲しい」、「お客様の喜ぶ顔が見たい」、そんなお悩みを解決するような
こだわり和華まんのオススメ提供方法を、レックス・ベリーがご紹介します!



基本はこれ! **誰でも簡単に美味しくご提供**、蒸しまんじゅうスタイルです。セロや電子レンジでも代用できます。
バーガー袋などで包めば、サッと**お持ち帰り、食べ歩きスタイルに最適**です。



蒸しまんじゅうをジューっと焼けば、もちりからカリカリの焼きまんじゅうへ。**ひと手間加えて単価UPも可能**です。
他にはないアレンジで、お客様にも好評とのお声を頂いています!

※掲載している機材はあくまで一例のご紹介です。 ※機材はお客様でのご用意、ご負担となります。



詳しくは右記、販促ページをご参照ください。

店頭販売やイトインに加え、**物販でも簡単に販売可能**です! 弊社オリジナルのお土産帯を巻くだけで、見栄え抜群の
お土産商品に! お客様のニーズに合わせて**販売スタイルを変える事で客単価UP**に繋がります。

▼ 販促物も充実! 無償でご用意いたします。!

店舗のイメージ、お客様のご要望に合わせてイチからデザインを**無償**で作成いたします。
コストの問題などで本格的な販促物をご用意できずにお客様も、ぜひこの機会にご相談ください。
レックス・ベリーだからこそ出来るサービスで販売をサポートいたします!

●特注デザイン例 ご注意をお伺いし、お店の雰囲気に合わせてお作りいたします!



●土産帯 (全種ご用意があります)



●既存デザイン すぐにお出しできるPOPもご用意してあります。ぜひご活用ください!



POPコスト削減
&
他店舗と差別化で
売り上げUP!



対応サイズ: A4~A3 (その他サイズはご相談ください)
※デザインは変更になる場合がございます。
ぜひ一度ご相談ください!!

販売商品 / 荷姿

- バーガー袋 (120)
 - 120mm x 120mm
 - まんじゅうが
びったり入ります
 - 発送ロット
400枚 / パック
6,000枚 / ケース
発送: DM便、宅配便
- バーガー袋 (150)
 - 150mm x 150mm
 - 余裕のあるサイズ
とつふまんに
おすすめ
 - 発送ロット
400枚 / パック
4,000枚 / ケース
発送: DM便、宅配便

荷姿に関して

2ケース (1甲)
バンドでとめ出荷致します。

発送ロット
2ケース単位: 送料無料
※その他単位は
別途送料1,200円(税抜)が
かかります。
※個数はまんじゅうに
よって異なります
発送: 宅配便、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)

※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。宜しくお願致します。

REX VERY



こだわりアイスの卸・販売/オリジナルアイスの企画・製造

株式会社レックス・ベリー

営業本部

〒111-0032

東京都台東区浅草 2-7-3 3F

TEL: 03-5830-6090 FAX: 03-5830-6091



HP QR



直営店舗

お濃茶スイーツ専門店

雷一茶

浅草本店

〒111-0033

東京都台東区花川戸1-15-9

依法院通り店

〒111-0032

東京都台東区浅草2-2-2

お濃茶スイーツ工房

お抹茶体験店

濃茶茶寮 一茶

〒111-0032

東京都台東区浅草 2-7-3

TEL: 03-5811-1948

FAX: 03-5811-1949



HP QR

