

# かき氷販売

2023年7月7日(金)

シダックスコントラクトフードサービス株式会社

# 概要

- 目的** 年々増加している真夏日。暑い日に食べたくなる少し贅沢なふわふわ食感のかき氷をレシピ化しました。目の前で削る氷の音で涼しさを演出し売上UP
- 運用** かき氷機をSCFで所有し、ガールーン上で機材の貸し出し管理。又は店舗購入。
- 必要備品** 製氷カップ (150×150×150mm)
- 資料** ポスター、作業工程表
- 費用** 機材発送代(15,000円) ・ 発送手数料 (1,000円) ・ 材料費 ・ 経費 (20円/人)



# メニューアイテム

提供アイテム数は店舗によりご検討ください。(日替わり可)

名称	原価(円)
みかん	76.4
マンゴーいちご	62.6
カフェラテ	62.3
抹茶	60.8

※氷は市販品または食品製造用水で作られ、区分保管された氷を使用すること



## 作業工程表

24771

かき氷(抹茶白玉納言)

料理原価 60.8円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	286	レチノール(μg)	0	24
たんぱく質(g)	0.0	2.8	ビタミンB1(mg)	0.00	0.05
脂質(g)	0.0	0.4	ビタミンB2(mg)	0.00	0.02
炭水化物(g)	0.0	68.3	ビタミンC(mg)	0	0
カルシウム(mg)	0	12	食物繊維総量(g)	0.0	2.2
鉄(mg)	0.0	0.8	食塩相当量(g)	0.0	0.0



半製品/食品・食品規格	使用量(g)	原価(円)	仕込指示
☆水/3kg(仮登録)	200		
○■上白糖	40	10	
○水	20		
○★白玉だんご/1kg	16	14.4	2ヶ
■抹茶 30g	1	14	
○水	10		
★小倉あん 2号缶/1kg	40	22.4	
○水	5		

下処理	調理指示	盛付指示
1.鍋に砂糖・分量の水を入れ火にかけ、砂糖が完全に溶けるまで煮詰め、冷まし、シロップをつくる。 ※少しとろみがついたら火を止めて下さい 冷やすと固くなるので、煮詰めすぎないように注意して下さい。		5器にかき氷マシーンから氷を盛り、2のシロップをかけ、4の小豆を盛り、3の白玉のをせる。
2.抹茶をお湯で溶かし、1のシロップを入れ、よく混ぜる。		
3.白玉だんごを凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。		
4.あずきに水を少し加えのばす。		

# レンタルのご案内：初雪 電動式ブロックアイスライナー 機材申込方法（東京・西関東支店以外の支店）

機材管理:ガルーンのスケジュール管理ツール使用

タブから「かき氷機」を選択

(UTC+09:00) 東京	09/06 (月)	09/07 (火)	09/08 (水)
かき氷機 初雪 1 7 31	<input checked="" type="checkbox"/> 09:00-09:16 (木) 調布センター食堂店	<input checked="" type="checkbox"/> 09/06 (月) -09/16 (木) 調布センター食堂店	<input checked="" type="checkbox"/> 09/06 (月) -09/16 (木) 調布センター食堂店



初雪 電動式ブロックアイスライナー  
355 × 402 × 565mm  
(電圧: 単相100V)

スケジュールに下記項目を入力し、**必ずMDCS(平野・佐藤)宛てにかき氷機予約のメール送信**

- ①事業所名
- ②レンタル期間  
(到着日～返却日を含む最大1週間)
- ③店舗正式名称(宅急便宛名)
- ④住所
- ⑤電話番号
- ⑥問い合わせ先(氏名・連絡先)

③～⑥メモ欄に記入

空き時間	<input checked="" type="checkbox"/> 参加者と施設の空き時間を確認する <small>日時候補を設定し、仮の予定として予定を調整できます。</small> <input type="checkbox"/> 予定を調整する
会社情報	<input checked="" type="checkbox"/> 相手先の情報を追加する
メモ	<div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div>

# レンタルのご案内： PowderlyIceMaker 機材申込方法（調布センター受け取り/東京・西関東支店）

機材管理:ガルーンのスケジュール管理ツール使用

タブから「かき氷機」を選択

(UTC+09:00) 東京	09/06 (月)	09/07 (火)	09/08 (水)
かき氷機 PowderlyIceMaker 1 7 31	<input checked="" type="checkbox"/> 09:00-09:16 (木) 調布センター食堂店	<input checked="" type="checkbox"/> 09/06 (月) -09/16 (木) 調布センター食堂店	<input checked="" type="checkbox"/> 09/06 (月) -09/16 (木) 調布センター食堂店



PowderlyIceMaker EM-128  
 W500 × D375 × H760  
 （電圧：単相100V）

スケジュールに下記項目を入力し、**必ずMDCS(平野・佐藤)宛てにかき氷機予約のメール送信**

- ①事業所名
- ②レンタル期間  
 （到着日～返却日を含む最大1週間）
- ③問い合わせ先(氏名・連絡先)

メモ欄に記入

空き時間  参加者と施設の空き時間を確認する  
日時候補を設定し、仮の予定として予定を調整できます。  予定を調整する

会社情報  相手先の情報を追加する

メモ



貸し出し機器は1時間の連続使用でオーバーヒートにより停止します。  
 （6分停止後、再稼働）

提供時間が集中すると想定される場合は2台必須  
 又は、イベント期間を設け1日の提供数を制限するなど工夫をお願い致します。

# 注意点とポイント



お手入れは、  
「取扱説明書を参考にする」



切削室は使用前後に必ず  
掃除をすること

## ☑衛生

- ・ 特殊管理基準「かき氷イベントの衛生管理基準」に準ずるかき氷機は使用前に刃こぼれ等の破損がないか確認し、アルコールを噴霧し使用すること
  - 店舗でスイーツの一環として通常提供する場合
    - ・ 「衛生管理基準」に記載のある 「シロップ類、トッピング類は市販品を使用すること」は該当しません。
    - ・ 「飲食を伴うイベント開催に関わる報告書」（品管010）の提出は必要ありません。
- ※ 夏祭りや厨房以外での提供の場合は、上記報告書の提出が必要です。

## ☑作業工程

- ・ かき氷提供までに60~90秒/人かかります。
- ・ 氷は右写真のキッチンポット容器で作ることができます。  
製氷カップは各店舗でご準備ください。（150×150×150mm）



※ 厨房で作る氷は上部が盛り上がります。  
安全に使用するため、上部を平らにして使用してください。  
（氷を横にセットするなどとも検討してください）




- ・ ふわふわで美味しいかき氷を作るポイントは冷凍庫から取り出した氷をすぐに使用せず、冷蔵庫で寝かせる（氷の温度を少し上げる）ことがポイントです。



提供時間が集中すると想定される場合は2台必須  
又は、イベント期間を設け1日の提供数を制限するなど工夫を  
お願い致します。

# 備品購入

目的: 年々増加している真夏日。暑い日に食べたくなる少し贅沢なかき氷をレシピ化しました。  
目の前で削る氷の音で涼しさを演出し売上UP

写真					
	品名	初雪 電動式ブツクアハライパー HB-200A	ハイパックS-37	総菜容器S-15 ホワイト本体 100ヶ	プラスプーン 160C 100本
	備考	355 × 402 × 565 (+195) mm 高さ20cmを超える盛りつけ できません。	121 × 121 × 90mm 製氷カップ	φ132 × 42mm ド-グ商品コード 93741	160mm ド-グ商品コード 93855
	金額	98,800(税抜)	(510円)	1,580円	400円

ド-グ		ド-グ013	
ド-グオーダーブック外 依頼書			
■ 依頼者			
氏名/住所/電話番号			
支店/営業所			
所属会社			
発注用番			
営業店/現場電話番号		社有携帯番号	
支店/営業所電話番号		FAX番号	
納品希望日 <input type="checkbox"/> 指定日 <input type="checkbox"/> 速に <input type="checkbox"/> 納品日			
依頼内容 <input type="checkbox"/> 見積 <input type="checkbox"/> 発注			
※兼業案件については、発注時に承認済みの兼業書添付して下さい。			
■ 依頼者(支店長・SVエリアマネージャー等)			
氏名		電話番号	
■ 納品先			
氏名/住所/電話番号			
支店/営業所			
電話番号			
店コード		業務所コード	
■ 請求先			
<input type="checkbox"/> お客様請求 <input type="checkbox"/> SDXGP店舗請求 <input type="checkbox"/> SDXGP店舗請求(立券)			
社名			
住所		支店	
電話番号		業務所コード	
店コード		業務所コード	
※DGT・SDHは契約コード・業務所コードをお入力下さい。			
※2ヶ所以上は、標準メニュー用納品品以外の商品を発注する際は、承認が必要になります。			
※兼業時は、注文コード(0-0000-0000)を商品コード欄に記入			
※食器の場合は、「商品コード欄に品名」と「メーカー名」を記入			
※黄色い箇所の手入力をお願いします。入力不備は変更させていただきます。			
No.	商品名 (商品標準)	メーカー名	商品コード
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
※発注前には、ワークシートをメールで送付して下さい。発行先アドレス: <a href="mailto:ser.docue@shidax.co.jp">ser.docue@shidax.co.jp</a>			
※PD連携が必要な店舗はSV、支店経由でメール送付をお願いします。 FAX番号: 03-6731-3347			
2021.06.23改訂   ド-グ   1年			

かき氷機と製氷カップは  
ド-グオーダーブック外依頼書(ド-グ013)  
を用いて発注をお願いします。

