# ヴィーガン ソフト クリーム

100%
植物由来

7大
アレルゲン
FREE

白砂糖 FREE
無添加

カロリー※
25%OFF

糖質※
23%OFF

※文部科学省・日本食品標準成分表の
一般的なアイスクリームと比較して）

# 日本で推定420万人が ソフトクリームを我慢しています

日本における乳製品アレルギーを持つ人口46万人※1とアンケートでヴィーガン・ベジタリアンと答えた378万人※2を合わせると、推定424万人が乳製品のソフトクリームを我慢していると言う事になります。

※1.日本の人口約1億2,600万人と仮定し、全年齢における食物アレルギー有症率を1%~2%である、2020 年に実施された消費者庁の調査では、報告された食物アレルギーの原因食物の 割合として、牛乳は 18.6%。この2つを掛け合わせた約46万人を対象。
※2.総務省の統計やNPO法人アニマルライツセンターが2014年に実施した調査、Vegewel及び運営会社フレンバシーの2019年の調査などを参考にすると、日本の人口うち、ベジタリアンであると答えたのは5.0%。そこからアレルギーの方2%を引いた3%と総人口を掛けた378万人。

Googleトレンドを見ても近年注目されているのが分かります

ハニーマザーではそんな人たちも楽しめる、

**100% 植物由来のソフトクリーム MIX の**

レシピを開発しました。

## 牛乳ソフトにひけを取らない

# ヴィーガンソフト

化学農薬・肥料を使わないオーガニック農法で育てた
有機山田錦で 100% 植物由来の
ミルク感たっぷりのソフトクリーム MIX を作りました。

## 3つの植物ミルクが生み出すコクと甘み

「有機米、有機豆乳、有機ココナッツミルク」の 3 つの植物成分をバランス良く調合する事で、牛乳にひけを取らないコクと甘みを引き出すことができました。

さらに、白砂糖を使わず「糀あまざけ」と「オーガニックアガベシロップ」で甘みを、加えた事で一般的な乳製品のアイスクリームと比較して、「カロリー 25%OFF」「糖質 23%OFF」と食べ応えもありながら、ヘルシーな 2 度美味しいソフトクリーム MIX が出来上がりました。

TEL.0120-560-528　info@honeymother.jp

# 食べる人の未来を想って

私たちのヴィーガンソフトには、有機 JAS 認証を取得したお米を原材料として使用しています。
ただ「ヴィーガンソフトを作る」だけなら、化学添加物を使えばミルク感の再現は可能です。
しかし、私たちは食べる人の体を想い、安心して口にできる本当に美味しいものを届けたいと考えました。

だからこそ、できる限り天然由来の成分だけを使い、保存料・合成着色料・合成香料などは一切使用せず、素材本来の美味しさを活かして丁寧に仕上げています。素材の力を信じて、体にやさしく、心まで満たされるようなヴィーガンスイーツを目指しています。

**原材料で使用するお米は全て有機 JAS 認定済み**

## 「山田錦米」

有機米

糀あまざけ

## 健やかなおいしさを叶える 6 項目の不使用

乳 卵 小麦 白砂糖 保存料 添加物

| | |
|---|---|
| 原材料 | 有機アガベシロップ（メキシコ）、甘酒（有機山田錦米、米麹）、有機ココナッツミルク、なたね油、有機豆乳（国内製造）（大豆を含む）、有機山田錦米、塩 |
| 原産国 | 日本 |

## アレルギー特定原料 28 品目 大豆

**アレルゲンコンタミ注意喚起**

製造工場内では、カシューナッツ、くるみ、ごま、りんご、オレンジを含む製品を製造しております。

# 「14,000円で原価率は約28%」

※1L のミックス原液から得られる売り上げ

ミックス原液 1Lに対して、豆乳2.5Lで伸ばすので＝最終3.5L程度のソフトミックスになる
ミックス原液1L　3,300円～2,900円（購入数に応じて）　豆乳2.5Lが約625円
3,300円+625円=3,925
弊社ではソフトクリーム1個が400円で販売しており、1個の容量が100mlですので、3.5Lのソフトミックスで35食は取れる計算となり、1Lのミックス原液から得られる売り上げは　14,000円で原価率は28%程度。

※上記計算にはソフトクリームマシンに依存するロス分は含んでおりません。

# アレルギーに配慮した、うれしい組み合わせ。

ヴィーガンソフトとグルテンフリーコーンを一緒に使用することで、乳製品や小麦アレルギーを持つ方にも安心して楽しんでいただける、より幅広いアレルギー対応が可能になります。ご家族みんなでお楽しみいただけます。

| | |
|---|---|
| 原材料 | 米粉（岡山産うるち米）、焙煎玄米粉（岡山産うるち米）、米油、酵母エキス粉末、タピオカ粉、ワキシーコーンスターチ（酢酸デンプン）、ベーキングパウダー（アルミフリー）／乳化剤、増粘剤 |
| 原産国 | 日本 |

## アレルギー特定原料 28 品目 不使用

**アレルゲンコンタミ注意喚起**

本品製造工場内では小麦を使用しています。2021.9.15 ㈱エムビック環境分析センターによる本商品調査結果 5.0ppm (JFRL グルテンフリー表記基準 20.0ppm 以下 米国 FDA も同様）（GFCO グルテンフリー認証基準 10ppm 以下）
※本品はアレルゲンフリーではありません。主要 28 品目、砂糖不使用。

TEL.0120-560-528 info@honeymother.jp

# 個性豊かな自然志向カフェのメニューに活用されています。

Akushu Cafe ORGANIC - 握手カフェオーガニック（広島市中区）

SASAYA CAFE（東京都墨田区）

ミ庵 -sanzuian-（京都市左京区）

□ Akushu Cafe ORGANIC - 握手カフェオーガニック（広島市中区）

HP：https://akushucafe.com/organic/

□ SASAYA CAFE（東京都墨田区）

HP：https://www.sasayacafe.com/

□ ミ庵 -sanzuian-（京都市左京区）

HP：https://suu.ooo/pages/sanzuian

# 一般的なソフトクリームマシーンで撹拌可能

ヴィーガンソフトクリームを撹拌させるのに、専用のマシーンは必用ございません。
一般的に流通している、ソフトクリームマシーンを使用して撹拌できます。

プレーン意外にもカカオパウダーや抹茶パウダーを混ぜてフレーバー展開も可能です。
当店ではフルーツソースのトッピングもお客様からご好評をいただいております。

# ソフトクリーム MIX の
# サンプルお申し込み

ソフトクリーム MIX に関するお問い合わせ、WEB 商談のご予約やソフトクリーム MIX のサンプルお申込みは、QR コードを読み取り、ページに内に設置しております、お問い合わせフォームよりお申込みお願いいたします。

https://corporate.honeymother.jp/service/softmix/

QR コードを読み取れない方はお手数ですが、上記 URL にアクセスをお願いいたします。

ソフトクリームマシーンが無くても安心

# お米のジェラート

お米のジェラートの商品詳細は
QRコードを読み取ってください

ヴィーガンソフトクリームと同じ原材料を使用した
全８種類のカップジェラートもご用意しております。

**パティシエ手づくりの果実ソース**

旬の果実や選りすぐりの素材を、ミネラル豊富なてんさい糖でじっくりと煮詰めた、パティシエ手づくりの果実ソース。

**シンプルで無駄のない原材料**

安心･安心な食をとどける為、保存料や着色料などの食品添加物は一切使用しておりません。

**1Lの大容量サイズもご用意しました**

「プレーン、チョコレート、抹茶」の3種はカップ10個分の大容量サイズもご用意しております。

TEL.0120-560-528　info@honeymother.jp

兵庫県神戸市東灘区御影中町4-8-8　営業時間 - 11:00 ～ 18:00　定休日 - 水・木

honey mother

**お取引・商品に関するお問い合わせ**

# 0120-560-528

平日　9：00 ～ 17：00　　info@honeymother.jp

資料のダウンロード　　ハニーマザー公式サイト