

TOPPINGS &
ICE CREAM

jäätelö

トッピング&アイスクリーム ヤーテロ
パートナーシップ案内



jäätelöとは

- フランチャイズではなく、自分のお店をはじめたい
- カフェや雑貨店でアイスクリームも出したい

あなたのお店でもjäätelöを提供してみませんか？

jäätelö(ヤーてろ)とはフィンランド語で「アイスクリーム」のこと。寒い国にもかかわらず、1人あたりのアイスクリーム消費量が世界2位のフィンランド。そんなフィンランドにインスピレーションを受けた、新しいスタイルのトッピング&アイスクリームです。





お店での提供スタイル

1. お好きなトッピング3種を選んでいただきます
(希望によりさらにトッピングを追加可能)



2. トッピングします



3. 店内で飲食、あるいはお持ち帰りいただきます





jäätelöの特徴(メリット)

- ① こだわりの
アイスクリームベースをお届け
- ② こだわりの豊富な
トッピングをお届け
- ③ 費用を抑えて開業できる
- ④ 自由度が高い
- ⑤ はじめてでも相談できる





特徴①

こだわりのアイスクリームベースをお届け

jäätelöでは、様々なトッピングとマッチするように、また、飽きがこず、何度でも楽しく食べられるように、独自のレシピでアイスクリームをつくっています。

使用する牛乳や殺菌方法、原材料などにこだわることで、牛乳本来の風味を残しながら、甘すぎず、最後の一口までおいしく召し上がっていただける味になっています。

そのまま食べてもおいしい。けれども、上にトッピングをのせてもくどすぎない、もたれない。そのまま食べても美味しい、絶妙なバランスのアイスクリームをお届けいたします。





特徴②

こだわりの豊富なトッピングをお届け

贅沢な素材をさらによりすぐったこだわりのトッピング、一から手間ひまをかけて手づくりしたトッピングをお届けいたします。

随時旬のものを取り入れ、トッピングの変化による新鮮な驚きと美味しさを何度でもお届けします。

※ここで紹介するトッピングは一例です。





1. カカオニブ+パールクラッカン

フランス・ヴァローナ社の焙煎して砕いたカカオ豆（カカオニブ）とサクサクのクッキーをヴァローナのチョコでコーティングしたパールクラッカンを組み合わせました。



2. 自家製あんこ

岡山県津山市の河本さんちで収穫された無農薬の小豆です。他のトッピング、素材ともマッチするように、甘さひかえめに炊き上げました。



3. バナナのコンフィチュール

完熟バナナにバニラビーンズをたっぷり入れた、手作りのコンフィチュールです。とろける食感と独特の芳香が楽しめます。



4. 自家製チョコのショコラケーキ

フランス・ヴァローナ社のカカオ含有量70%の「グァナラ」のチョコレートを使用し、ラム酒とたくさんのチョコチップで焼き上げたパウンドケーキです。



5. 中沢の生クリーム

数多くの生クリームを試した結果、最もミルクベースにマッチしたのが、この中沢ブランド。とてもフレッシュで、牛乳っぽい風味の生クリームが、アイスの好さを引き立てます。乳脂肪47%使用。



6. おもち

自家製あんこや抹茶ムースなど、和なテイストとの相性も抜群ですが、もちもちの歯ごたえはチョコレートやフルーツなど、和菓子系以外との組み合わせも。



7. 抹茶ムース

京都の厳選された抹茶を使用した手作りのムースです。ほのかな苦味とやさしい口当たりをお楽しみください。



8. ドライフルーツいろいろ

フィグ、オーガニックレーズン、グリーンレーズン、クランベリー、マンゴーなど。季節によって内容が変わります。



9.自家製グラノーラ

ヤーテロオリジナルの自家製グラノーラ。おやつタイムにもピッタリですが、そのまま食べてもおいしいグラノーラを乗せて、朝食感覚でもお楽しみいただけます。



10.ナッツやシードいろいろ

アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、クルミ、パンプキンシードなど。季節によって内容が変わります。



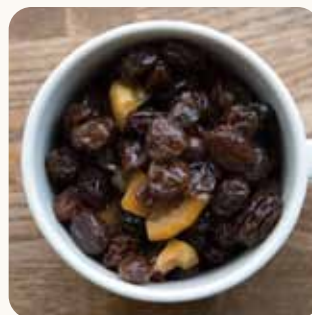
11.自家製フルーツの パウンドケーキ

フィグ、ラムレーズン、杏、洋梨、レモン、オレンジ果皮、チェリーなどのフルーツを練りこんだ、しっとりパウンドケーキです。



12.いろいろスパイスなクッキー

カルダモン、クローブなど、香り豊かなスパイスを、サクサクのクッキーに仕上げました。おいしさはもちろんのこと、適度な刺激が体にもやさしいトッピングです。



13.自家製オーガニックラムレーズン とレモン

オーガニックレーズンと国産レモンをラム酒とブランデーに半年以上つけこみました。



14.北欧ベリーいろいろ

ラズベリー、ブラックベリー、リンゴンベリーなど。季節によって内容が変わります。



15.生マンゴー

カットマンゴーにマンゴーピューレを合わせました。フルーツ系のジャムや、カットフルーツと合わせたり、ヨーグルトと合わせたり、楽しみ方が広がります。



16.中沢のヨーグルト

ミルクベースとの相性がよい、中沢ブランドのヨーグルト。その酸味は、フルーツ系トッピングとの相性もバッチリです。



17.自家製ザクザククッキー いろいろ

バニラビーンズ香るバニラクッキー、ナッツとチョコチップの入ったクッキー。レモンピールやフレーク、シナモンのきいたクッキーなど、日替りで登場いたします。



21.本日のカットフルーツ

季節のフルーツをカットしてトッピングいたします。いちご、ピオーネ、巨峰、グレープフルーツなど、旬のおいしさをお楽しみください。



18.自家製やわらかガナッシュ

フランス産ヴァローナ社、カカオ含有量70%「グァナラ」のチョコレート。生クリーム、ヴァンフォーテンココア、ブランデーでつくりました。



22. 本日の自家製コンフィチュール

新鮮な果物や野菜をそのままジャムにしました。季節によって内容が変わります。



19. 自家製シフォンケーキ

バニラと卵の香るフワフワのシフォンケーキです。



23. ホワイトチョコのムース

ちょっと珍しいホワイトチョコのムースです。チョコの味に、雪のようにふんわりとした食感が楽しめます。



20.自家製生チョコ

人気の自家製生チョコをアイスクリームのトッピングに。アイスクリームとチョコレートが、舌の上でとろけ、濃厚な味わいに。



特徴③ 費用を抑えて開業できる

特別にご用意いただくのは、ソフトクリームマシンのみ。

通常、アイスクリームを作るのに必要なジェラートマシンやパスチャライジングマシンがいらないため、初期投資を大きく抑えられます。

また、フランチャイズではありませんので、アイスクリームのベースやトッピングをご購入いただくだけでよく、月々のFC費用や年会費も当然ながら発生しません。

マシンの手入れやメンテナンスも手間がかからず、在庫ロスも出にくいアイスクリームです。





特徴④ 自由度が高い

自由度が高いのも特徴です。

提供するトッピングは店舗ごとに決めていただけます。既存のカフェやレストランに併設したり、お店のオリジナル商品の展開もできます。

フランチャイズではありませんから、店舗の内装や、ショップカード、パンフレット等、販促ツールも、お店に合わせて展開することができます。

店舗の規模やカラーによって様々な展開できます▶
(写真はイメージです)





特徴⑤ はじめてでも相談できる

開業時の店員トレーニングや、簡単な業務マニュアルも提供しています。

また、融資に必要な事業計画書も作成いたしますので、「はじめてのショップ運営で何をすればいいのかわからない」という方でも安心です。

希望される方には、設計士や広告デザイナーが、内装や販促ツールの相談、手配をいたします。

