

事業案内

天使の雪 tenshi no yuki



事業概要

パートナー店舗募集のご案内

各種資料



* * * * * 事業案内 * * * * *

テレビをはじめ雑誌などのグルメ情報で話題を集める人気のスイーツ“雪花氷”は、女性たちが健康と美容そして食にとっても敏感な国、台湾で生まれました。私たちがご提供している「天使の雪」は“雪花氷”を基に日本の感覚と味覚に合うよう、独自に開発された商品です。現在は愛知県をはじめ、滋賀県、高知県に出店をし、御来店いただいたお客様方には好評をいただいております。

この度はこの「天使の雪」をご紹介させていただくとともに、この話題性と人気ある商材を事業へと結ぶご案内をさせていただきたいと考えています。

Brand image

日本の自然に磨かれた清流を源流に、国内の工場で職人が心を込めて作った安心安全な氷を使い、「天使の雪」は作られています。新しく降り積もった綿雪のようなフワフワ感を再現し、口の中にふくんだ瞬間サッと溶けて甘味を残像のように心地よく広げてくれます。

季節にあわせたフルーツや餡子などの和菓子材などをトッピングすると、いままで味わったことのない新食感をお楽しみいただけます。それはまるで天使が舞い降りてお口の中を幸福感で満たしてくれる感覚です。

Concept

美食同源思想を根強く継承する台湾で生まれた“雪花氷”をさらに追求し、日本人の味覚や感覚にあった新たな日本のスイーツとして創りあげ、市場のお客様に喜びと楽しさを提供したいと考えました。

このコンセプトからおわかりいただける様に、魅力ある商材“日本の新スイーツ”「天使の雪」をさらに多くのお客様にお届けしていきたいとの思いから、当社事業の、パートナー店への加盟をご提案させていただきたいと思えます。



「新食感スイーツ・天使の雪」パートナー店舗をお勧めする理由はここにあります！

1.いつでもどこでもスイーツは人気

スイーツには女性たちを中心に、どんな時代にも好まれ続けてきた歴史があります。そしてそれは、世界中どここの国でも今後も続くであろう不変的な歴史(未来)であると言えるのです。

さらに私たちの「新食感スイーツ」が人気になった理由があります。みなさんもお存知の人気テレビ番組「金スマ」をはじめ、タレントのさんまさんや木村拓哉さんの番組などでとりあげられたことがキッカケとなり女性たちの間で「一度は食べてみたいスイーツ」として人気が急上昇しています。

「新食感スイーツ・天使の雪」の材料のなる氷にはミネラル成分はもちろん、寒天や果実、豆類などの吟味された天然素材が豊富に入っているため、繊維質やビタミンといった体に優しく美容に良い食品としての側面も、その人気を支える理由です。

昨今では数え始めたらきりが無いほど、食品に関する問題が浮上し、食べ物への信頼感が崩壊しています。「天使の雪」はこうした不安を取り除くため、日本の水を国内の工場で日本の製氷職人の手により、厳格な管理の下製造しています。真に体にやさしく美容にも良いとされる安心できるスイーツをお客様にお届けするため、食の安全に配慮しています。

2.人気急上昇スイーツでありながら、現状では絶対的ブランドが存在しません。

「新食感スイーツ」は冒頭でご案内したとおり、台湾の“雪花氷”から始まったもので、日本に入ってからまだ10年ほどしか経っていません。しかしこれまでは個人経営の中華系飲食店メニューとして販売されていた程度で“スイーツ”としての認知が始まったのは、ここ2~3年です。それゆえに、まだ大手企業の参入などが無く、同じ氷菓系スイーツであるアイスクリームなどの様な確立されたブランドがありません。

3.スタッフは少人数でも大丈夫！

「天使の雪」は他のスイーツとは違い、火や油のような職人的技術を要しません。専用のマシンと材料があれば誰でも作ることができます。また注文を受けてからお客様にお渡しするまでの作業時間も1~2分程度なので、とても効率の良い経営が可能です。

4.メニューバリエーションは無限大！

メニューは現在「天使の雪」で考案しているメニューをご使用になられても結構なのですが、もちろん自家製メニューを作っていたで大丈夫です。「天使の雪」はあっさりしているので、色々なバリエーションを楽しむことができます。もしかすると、意外な盛り合わせが大ヒットするかもしれません。色々なメニューを考えてみてください。



1.天使の雪とは？

「天使の雪」は台湾で80年以上もロングセラー商品として親しまれているスイーツ「雪花冰(シェイファーパービン)」をベースに独自の改良を加え開発されました。真っ白な雪のようなアイスの上に、果物の果肉やシロップをかけたり、チョコやココナッツの甘いシロップをお好みでかけて食べる新食感スイーツです。

2.日本のかき氷とは何が違うの？

確かにかき氷のような見た目ですが、全く違います。「天使の雪」は氷そのものに味が付いていて、なおかつカンナのようなスライサーで削るので見たこともないような細かくふわふわなアイスが出来上がります。氷そのものに味が付いているので、そのままでも十分召し上がることができます。またかき氷とは違い水っぽくもなく、上品な味なので、年中楽しんでもらえる商品となっております。

3.話題のスイーツ！

昨今「雪花冰」はメディアや雑誌で取り上げられ、人気が上昇しています。日本のスイーツ好きな方々の間でも定着しつつあり、一度くらい名前を聞いたことがあるという方々も多いのではないのでしょうか。

4.スタッフは少人数で大丈夫！

「天使の雪」は他のスイーツとは違い、火や油を使うような職人的技術を要しません。専用のマシンと材料があれば誰でも作ることができます。また注文を受けてからお客様にお渡しするまでの作業時間も1〜2分程度なので、とても効率の良い経営が可能です！

5.メニューバリエーションは無限大！

メニューは現在「天使の雪」で考案しているメニューをそのままご使用になられても結構なのですが、もちろん自家製メニューを開発・考案して販売いただけます。「天使の雪」はあっさりしたベースなので、色んなバリエーションを楽しむことができます。もしかすると意外な盛り合わせが大ヒットするかもしれません。色々なメニューを考えてみてください！

6.お店でしか味わえない味

冒頭でご案内したとおり、天使の雪は専用スライサーがないと食べることはできません。もしお客様に気に入っていただけましたら、お客様も店舗に御来店してくれると思います。「天使の雪」での固定客が増えれば来客数アップも見込めますし、他のメニューの売上にも貢献できると思います。



みわくのふあふあ天使の雪を あなたのお店で出しませんか？



○スライサーレンタル費用

短期:

4月～10月 お問い合わせください。

11月～3月 お問い合わせください。

長期:

1年(契約期間1年/自動更新)

お問い合わせください。

○スライサー販売価格

お問い合わせください。

○天使の雪専用 ミルク氷

1個3kg お問い合わせください

- ・最小ロット 1ケース6個より
- ・送料別途ご負担いただきます
- ・-60℃～-30℃対応の冷凍
ストッカーをご準備ください。

・イベント・催事等様々な場所
での営業が可能です。

◇ 販促ツール一覧

下記ツールを用途にあわせ、様々なシチュエーションでご利用いただくことができます。



会社名： 有限会社 角 心
 代表者： 角田 直仁
 本社所在地： 愛知県名古屋市中山区藪田町1204番地
 代表番号： 052-725-8739
 設 立： 平成7年11月

事業内容： ・新食感スイーツ「天使の雪」事業
 ・レストラン事業
 温浴施設 湯の城「あおい亭」運営
 瀬戸道の駅レストラン「敷島」経営
 ・出張回転寿司事業

天使の雪実績：

平成19年	8月	直営店 八事店	開店
	11月	直営店 豊橋市アピタ向山店	開店
	12月	東海市アピタ東海荒尾店	開店
平成20年	3月	フランチャイズ事業開始	
	7月	滋賀県長浜市黒壁スクエアF C店	開店
	7月	高知県南国市サニーグループF C店	開店
	8月	高知県高知市大橋通りF C店	開店
平成22年	7月	鹿児島県始良郡F C店	開店
平成23年	11月	レストラン敷島 天使の雪C A F E	開店
平成24年	7月	沖縄県沖縄市F C店	開店
	8月	大曽根温泉 湯の城 お食事処あおい亭	開店
平成25年	2月	新ブランド「天使の雪S N O W M Y」	発足
	7月	明治神宮球場プロ野球シーズン常設販売	開始
	11月	京風 お好み焼 丹波亭	開店

その他各種イベント、海の家等多数出店中

