

ダシーズファクトリー

再販売先向け店舗マニュアル



ダシーズファクトリーとして再販売先の皆さまに知っておいていただきたい知識、

そして日々の業務でご留意いただきたい内容をまとめたものです。

ダシーズ商品の取り扱いについて、大切な内容ですので必ずご覧ください。

Darcy's
FACTORY

目次

- I. ダシースアイス フレーバーのご紹介 P.3
- II. ダシースアイスに含まれるアレルギー特定原材料 P.8
- III. ダシースアイスの特徴 P.9
- IV. アイスの保管と管理 P.9
- V. アイスのお持ち帰りについて P.10
- VI. ダシース 100%オーガニックコーヒー P.11
- VII. ダシース 100%オーガニックコーヒーの特徴 P.12
- VIII. コーヒーの保管方法 P.13
- IX. ダシースの写真やロゴ等また掲示物の使用について P.14

I ダシースアイス フレーバーのご紹介

【ル・ショコラ】



使用原料

豆乳（国内製造）、てんさい糖、有機アガベチョコレート、有機豆腐、有機ココアパウダー、カラメルソース、食塩、昆布だし

《フレーバー開発のこだわり》

全てのチョコ好きに贈るダシースの「ル・ショコラ」のこだわりは、カカオ70%の有機認証取得のアガベチョコレートです。白砂糖の代わりに、低GI食品の有機アガベシュガーを使用したアガベチョコレートを贅沢に混ぜ込むことで、チョコ好きにはたまらない濃厚で高級感ある味わいを実現しました。また、有機豆腐を使用することで、低カロリー・高タンパクのアイスに仕上がっています。カカオの豊潤な香りとほろ苦さを心ゆくまでご堪能ください。

【一番抹茶】



使用原料

豆乳（国内製造）、有機ココナッツミルク、有機アガベシロップ、有機抹茶、甜菜糖、ごま油、食塩、寒天、昆布だし

《フレーバー開発のこだわり》

一番抹茶には、完全無農薬で栽培した最高級の有機認証抹茶を使用しています。繊細な抹茶の分量は多くなると舌触りが悪くなり、少ないと風味が足りなくなります。「風味は高く、舌触りの良い配合バランス」「うまみを最大限に引き出せる製造方法」「味と、美しい色を出すための温度管理」「抹茶と合う甘みの追求」……毎日毎日抹茶と向き合って、研究を重ねて完成した「一番抹茶」のレシピは、そのすべてが繊細なバランスの上に成り立っています。

【ココナッツミルクチョコクッキー】



使用原料

有機ココナッツミルク（スリランカ産）、てんさい含蜜糖、アーモンドパウダー、有機チョコレート、有機イヌリン、有機エキストラバージンココナッツオイル、有機アガベシロップ、食塩、昆布だし/重曹

《フレーバー開発のこだわり》

純度100%の「有機ココナッツミルク」と、高級食材である「有機ココナッツオイル」を贅沢に使用して、ベースとなる濃厚なココナッツアイスを作成させました。混ぜ込んでいるクッキーは、小麦を一切使用せず、アーモンドパウダー、有機チョコレートを主原料としたグルテンフリークッキーです。オリジナルチョコクッキーは、豊かなカカオの風味に加えて、ココナッツの風味を引き立たせるために塩味と甘みのバランスに徹底してこだわりました。クッキーの優しい甘さと濃厚なココナッツの風味が最高のバランスで調和しています。

【豆乳焦がしキャラメル】



使用原料

豆乳（国内製造）、キャラメルソース、食用アーモンド油、てんさい含蜜糖、卵黄、ヘーゼルナッツキャラメリゼ（ヘーゼルナッツ、てんさい含蜜糖）、昆布だし、食塩

《フレーバー開発のこだわり》

てんさい糖を使用した味わい深いオリジナルキャラメルソース。焦がしすぎると苦く、焦がさないと物足りない……試行錯誤して完成したのがダシーズのオリジナルキャラメルソースです。ベースのキャラメルアイスに混ぜ込んだヘーゼルナッツは、キャラメリゼしてから砕くという手間を加えることにより、キャラメルアイスに引けを取らない存在感を持った仕上がりになっています。キャラメルアイスの絶妙なほろ苦さにナッツのカリッとした食感がアクセントです。

【パクチーキウイ】



使用原料

キウイフルーツ（国産又はニュージーランド産）、甜菜糖、りんご、パクチー、レモン、昆布だし

《フレーバー開発のこだわり》

パクチーは一枚一枚、丁寧に選別し、風味の強い茎と葉を絶妙に配合することで、パクチーの香りを最大限に引き出すことができました。更にキウイ、リンゴ、レモンで自然の甘みと酸味を加え、より爽やかでビタミンたっぷりのパクチーアイスに仕上げています。美容にも健康にも嬉しい食材を、美味しく食べて頂けるように、素材と製法にこだわった、パクチーアイスです！パクチーが大好きな方はもちろん、ちょっと苦手だった方も是非一度お試しください。

【ココナッツミルクチョコミント】



使用原料

有機ココナッツミルク（スリランカ産）、甜菜糖、有機ミントチョコ、有機イヌリン、有機アガベシロップ、有機エキストラバージンココナッツオイル、昆布だし

《フレーバー開発のこだわり》

使用するミントチョコレートは、低GI食品の有機アガベシュガーのみを使用した濃厚で上品なアガベチョコレートと、オーガニックミントを使用しているため、ミント本来の爽やかな自然の香りを感じられます。また、ミントチョコレートは一度溶かしたものをあえて手作業で混ぜ込むことにより、ココナッツアイスのくちどけの中に「パリッパリッ」とした食感が楽しめます。ココナッツアイスと絶妙な配合で混ぜ込んだミントの香りやチョコレートの食感を是非お楽しみください。

【加賀棒ほうじ茶】



使用原料

豆乳（国内製造）、ココナッツミルク、てんさい含蜜糖、ほうじ茶、ごま油、昆布だし、寒天、食塩

《フレーバー開発のこだわり》

「松本薫の出身地、石川県の食材を使用したアイスを開発したい！」そんな思いからほうじ茶アイスの開発が始まりました。加賀棒茶は、石川県で生まれ古くから親しまれてきたほうじ茶です。ほうじ茶の香り成分にはリラックス効果があり、心をほっと落ち着かせてくれます。加賀棒ほうじ茶アイスは絶妙な配合によりほうじ茶の香りをより一層引き立たせました。石川県が誇る、香り高く美味しい加賀棒茶を使った加賀棒ほうじ茶アイスを、日本国内はもちろん、世界各国の方々にも広めていきたいです。「和」を感じられるアイスで、心落ち着く幸せなひと時をお楽しみください。

【ベリールージュ】

※季節限定商品 7月～9月（予定）



使用原料

有機ブルーベリー（カナダ産）、カシス、有機アガベシロップ、いちご、甜菜糖、ブランデー、有機レモン果汁、ローズマリーパウダー、昆布だし
※本製品には洋酒を使用しております。アルコール分は0.5%以下ですが、小さなお子様やお酒に弱い方、妊娠・授乳期の方はご注意ください。

《フレーバー開発のこだわり》

ブルーベリー、カシス、いちごを贅沢に使用しました。ピューレやシロップを使用せず、果実そのものをじっくり煮詰めることで、風味豊かで濃厚な美味しさを引き出しています。時間をかけて高温まで熱して煮詰め、短時間で冷却し果実味をぎゅっと閉じ込めることで、口に入れた瞬間にベリーの風味を強く感じるアイスに仕上げることができました。清々しい香りのローズマリーとベリーの果実味が抜群のちょっと大人味のアイスです。

【いちごソルベ】

※季節限定商品 3月～4月（予定）



使用原料

いちご（国産）、てんさい含蜜糖、有機レモン果汁、昆布だし

《フレーバー開発のこだわり》

フレッシュないちごを食べ比べ、ダシズが求めているフレーバーにするために品種の選定を行いました。また、同じ品種であっても農家さんによって味の個性がわずかに異なるため、指定の農家さんから取り寄せています。こだわり抜きたいちごをたっぷり使用しているため、そのほかの使用食材を限りなくシンプルにすることができました。このシンプルさが素材にこだわったなによりの証と言えます。



II ダシースアイスに含まれるアレルギー特定原材料

アイスのフレーバーによっては、アレルギー特定原材料が入っているものもありますので、詳しい内容はアイスカップに貼付されている品質表示シールをご確認ください。品質表示シールの原材料表記は使用量の多い順に記載されています。アレルギー特定原材料に指定されている食材はシール下部に記載されていますのでそちらをご参考ください。主なアレルギー特定原材料を以下に示します。

※フレーバーによりアレルギーが異なりますのでご注意ください。

フレーバー名	アレルギー特定原材料28品目	その他アレルギー特定原材料
ル・ショコラ	大豆	なし
一番抹茶	大豆、ごま	なし
ココナッツミルク チョコクッキー	アーモンド	なし
豆乳焦がしキャラメル	卵、大豆、アーモンド	ヘーゼルナッツ
パクチーキウイ	キウイフルーツ、りんご	なし
ココナッツミルク チョコミント	なし	なし
ベリールージュ	なし	なし
いちごソルベ	なし	なし
加賀棒ほうじ茶	大豆、ごま	なし

※「ル・ショコラ」「豆乳焦がしキャラメル」「加賀棒ほうじ茶」は卵、乳、小麦、落花生、そば、くるみを含む製品と共通の設備で製造しています。

※「一番抹茶」「ココナッツミルクチョコクッキー」は卵、乳、小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。

※「パクチーキウイ」「ココナッツミルクチョコミント」「ベリールージュ」「いちごソルベ」は卵を含む製品と共通の設備で製造しています。

アレルギーにつきまして、店頭販売の際は別紙

「ダシースアイスの原材料に含まれるアレルギー物質一覧」をご使用ください。

III ダシースアイスの特徴

- ① ダシースアイスは、安定剤や増粘剤、乳化剤といった添加物を一切使用しておりませんので、温度変化などの影響を比較的受けやすくなっています。品質面では問題はないのですが、製造日から日数が経過すると、その風味に変化が生じる場合があります。
- ② 賞味期限は定められていませんが、ダシースファクトリーでは、厳選した素材のうまみをお楽しみいただくために、納品された商品は入荷日の古い商品から順に、なるべく早めにお客様にご提供くださいますようお願いいたします。



IV アイスの保管と管理

- ① アイスが納品されたら、適正な冷凍状態で納品されたか確認をおこなってください。
納品された商品は溶けないよう、速やかに納品用の段ボールから出し、保管庫に移動してください。
その際に、蓋やカップに汚れや、異物の付着がないかも併せてご確認ください。
(手指等で軽く圧力をかけた際に柔らかいと感じるようであれば、アイスが溶けている可能性がありますので、その場合は蓋を取り中身を確認するようにしてください。)
異常が確認された場合は速やかに販売店様を通じダシースファクトリーに報告してください。
- ② ダシースアイスは、-18℃以下で保管してください (-20℃以下を推奨します)。
納品後は保管庫の温度管理を確実にこなった上で、温度変化などが生じないよう慎重にお取り扱いください。
※庫内に温度計の設置をお勧めいたします。
※マルシェなどのイベントでダシースアイスを販売する際は、移動用の冷凍庫をご使用いただき -20℃以下を保てるように品質保持をお願いいたします。
- ③ 商品への匂い移りを防ぐため、においが強い食品はアイスと一緒に庫内に入れないでください。
- ④ 一旦溶けてしまったアイスは、再冷却しても元の食感には戻りません。
そのため、明らかに溶けた形跡があり再冷却したアイスの販売は推奨いたしません。
また、アイスが溶けない程度であっても、カップ内に霜や氷の結晶が生じるケースがあります。
(これは温度変化によって分離した水分が、カップ内で霜や氷の結晶になっているものです。安定剤や増粘剤を使用していないダシースアイスの特長であり、アイスの品質や安全性に影響を及ぼすものではありません。お客様からお問い合わせがある場合には、ダシースアイスの特長としてご説明してください。)

V アイスのお持ち帰りについて

- ① お客様が購入されてから召し上がるまでが 10 分以内程度であれば保冷袋は不要ですが、それ以上のお持ち帰り時間を要する場合は、保冷袋に入れて販売することをお勧めします。
- ② お持ち帰りに 10 分以上かかるお客様には、保冷剤を同梱してください。アイスの保冷剤にはドライアイスとアイス専用チルテインタイプの保冷剤があります。
※保冷袋及びチルテイン保冷剤はダシーズファクトリー販促品として販売しております。
- ③ テイクアウト販売をする場合は、必ずお客様にお持ち帰り時間をご確認ください。保冷剤の持続時間はアイスの個数や外気温により変わりますので、持続時間を確認したうえで、見合った量の保冷剤を同梱するようにしてください。また、保冷剤の持続時間を超えるような持ち帰り時間を想定している場合は、販売をお断りする方が無難です。
※「ダシーズファクトリー公式オンラインショップ」の利用をお勧めください。



VI ダシース 100%オーガニックコーヒー

毎日の一息に、安心できるコーヒーを届けたい。そして、コーヒーを飲む人も作る人も笑顔でいてほしい。そんな想いが「オーガニック」へと繋がり、心身ともに元気になれるコーヒーを目指してダシースコーヒーは生まれました。ダシースのコーヒーで人々を笑顔にしたい。そのために、オーガニック 100%であること、人にも自然にもやさしいことにこだわって作りました。ダシースアイスに携わる松本薫が感性を研ぎ澄ませ選んだ豆を使用しました。香りも、さっぱりした後味もダシースアイスに相性ぴったり。松本薫が最終テイस्टングで「これだ!!」と感じた厳選のコーヒーをぜひお楽しみください。



商品名	ダシース100%オーガニックコーヒー
原材料表示	有機コーヒー豆(ブラジル産・グアテマラ産・ペルー産)
内容量	200g
挽き方	粉 中挽き
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて冷暗所に保存してください。

・ 商品の発注ロット

商品発注ロットは、1セット6個単位となります。

・ 商品の発送

商品の発送は、ヤマト運輸の宅急便での発送となります。

・ 段ボールの仕様

サイズ 縦 211 mm × 横 141 mm × 高さ 214 mm

※発注ロットや発送につきましてはダシースファクトリーから再販売先店舗様へ直送の場合、上記の仕様となります。



6個入り段ボール箱

VII ダシース 100%オーガニックコーヒーの特徴

ダシースが厳選した世界のオーガニックコーヒーをスペシャルブレンド

ダシースアイスとの相性も考えて世界有数のコーヒー産地から3つを選び、バランス良くブレンドしました。安心できる品質、豊かな香りとコクがあるのにすっきりとした味わいは、ダシースのこだわりです。有機栽培コーヒー豆は、産地によって風味特性が異なります。複数の産地をブレンドすることで風味が組み合わさり、おいしさが引き立つのです。

ブラジル産

香ばしいナッツのような香りや、しっかりとしたコクもあるマイルドな風味が特徴。

グアテマラ産

花のような芳しい香りが特徴的ですっきりとした酸味が特徴。

ペルー産

酸味やコクのバランスが良く軽やかな口当たりが特徴。

オーガニックへのこだわり

ダシースは「身体に良いもの、身体のためになるもの」をコンセプトに原材料に厳しい目を向け「オーガニック 100%」にこだわって、誰もが安心して飲めるコーヒーを目指しました。日本の法令で定められた JAS 法に準拠した栽培方法で生産・認定されたコーヒー豆のみが「有機栽培コーヒー」として販売され、農薬や化学肥料を使用しない厳しい基準をクリアして認定されたもののみが「有機 JAS マーク」を付すことができます。また焙煎・包装も認定資格をもった工場のみが製造可能なのです。ダシースコーヒーに使用しているのは、上記の厳しい基準をクリアしたアラビカ種です。

アラビカ種とは

コーヒーの代表的な品種で、標高 1000~2000m の熱帯高地の厳しい環境で栽培されます。暑い昼と涼しい夜が毎日交互にやってくる中で時間をかけて力強く育ち、おいしさを育みます。すっきりとした酸味と甘い香りの洗練された味わいの品種。世界で商業向けに栽培されている生産量のうち約 60% がアラビカ種です。

VIII コーヒーの保管方法

賞味期限について

製造日から1年です。開封前の賞味期限はパッケージの裏面左下に記載しております。開封後は、空気に触れることにより風味が落ちやすくなるため2週間を目安に使い切ることを推奨いたします。開封後はなるべくお早めにお使いください。

保管と検収

①保管

高温多湿、直射日光を避けて冷暗所に保存してください。暑い時期の保管には特にご注意ください。

③ 検収（受入検査）

納品されたら、1ケースごとに商品に不備や破損がないか確認をおこなってください。包装の際には窒素ガス置換包装によりコーヒーの風味低下を防いでいます。ガスの空気漏れ、空気穴シールの剥がれがある場合や、パッケージに汚れや異物が確認された場合は、販売店様を通じダシーズファクトリーまで速やかにご連絡をお願いします。保管場所の整理整頓や、納品時の商品配置など正しくおこなうようにしてください。



VI ダシースの写真やロゴ等また掲示物の使用について

- ① ダシースファクトリーの写真やロゴ等、また掲示物を使用する際は、使用申請が必要です。
再販売先店舗様よりダシースの販売店様へ使用目的をお伝えいただき、販売店様より
ダシースファクトリーへ申請を行ってください。
- ② 掲示物や配布物に効果効能を想起させる文言は使用しないでください。
 OK 例・・・「身体に優しいアイス」「罪悪感なく食べられる」等
 NG 例・・・「血糖値改善」「痩せる」「体質改善」「健康アイス」等
- ③ 掲示物や配布物に下記の文言は使用できません。
 【使用できない文言】「オリンピック」「五輪」「第一号店」「〇〇唯一」「〇〇初」
 OK 例・・・「柔道金メダリスト」
 NG 例・・・「オリンピック金メダリスト」「柔道五輪金メダリスト」

提供した写真データ及びロゴデータ等に加筆や修正を加えることは禁止しております。

SNS に投稿する写真はダシースファクトリーが提供する「©Darcy's FACTORY」の記載がある写真データを使用してください。

※指定された写真やロゴ以外は基本的に使用できません。

チラシ作成例 OK



チラシ作成例 NG

