

ダシーズファクトリー

販売店舗マニュアル



Darcy's
FACTORY

目次

ごあいさつ	P.02
I ダシーズギルトフリーアイスクリーム ラボについて	P.03
II ダシーズアイスの特徴	P.03
II-1 昆布だし	
II-2 身体にやさしい理由	
II-3 アレルギー特定原材料	
III ダシーズアイスの保管方法と おいしい召し上がり方	P.06
III-1 アイスの賞味期限について	
III-2 ダシーズアイスの保管と提供	
III-3 ダシーズアイスのおいしい召し上がり方	
IV 各フレーバーのご紹介	P.07
IV-1 ル・ショコラ	
IV-2 一番抹茶	
IV-3 プレミアムココナッツミルクチョコクッキー	
IV-4 豆乳焦がしキャラメル	
V 販売にあたって必要な届出と 許可申請	P.11

V-1 販売形態ごとに必要となる届出と許可申請	
V-1-1 食品衛生責任者(必須)	
V-1-2 営業届出、営業許可申請	
VI ^{ハサップ} HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理	P.13
VI-1 HACCPとは	
VI-2 ダシーズファクトリーの衛生管理項目	
VI-2-1 個人(従事者)の衛生管理	
VI-2-2 施設内の衛生管理	
VI-2-3 保管庫の衛生管理	
VI-2-4 検収(受入検査)	
VI-3 HACCP準拠の衛生管理の具体的手法と運用 方法	
VI-3-1 標準衛生管理計画の決定	
VI-3-2 標準衛生管理記録表の作成と運用	
VI-3-3 同時運用するその他の記録表	
VI-3-4 個人衛生記録表	
VI-3-5 検収記録表	
VI-3-6 各管理表の記入と保管	
VI-4 保管庫の管理	
VI-4-1 保管庫の管理について	
VI-4-2 業務用冷凍庫以外の推奨保管庫	





VII ダシースアイスの販売

P.22

- VII-1 想定される販売方法
- VII-2 テイクアウト販売
 - VII-2-1 テイクアウト販売について
 - VII-2-2 テイクアウト販売に必要な資材
 - VII-2-3 テイクアウト費用の価格設定
 - VII-2-4 テイクアウト販売における持ち帰り時間の確認
- VII-3 イートイン販売
 - VII-3-1 イートイン販売について
 - VII-3-2 イートイン販売に必要な資材
 - VII-3-3 調理工程を加えて販売する場合の注意点
- VII-4 対面以外での販売
 - VII-4-1 対面以外での販売について
 - VII-4-2 対面以外での販売に必要な資材

VIII ダシースファクトリー社との商品取引

P.28

- VIII-1 小売希望価格と消費税
- VIII-2 アイスの卸販売について
 - VIII-2-1 卸価格
 - VIII-2-2 商品の発注ロット

- VIII-2-3 商品の発送
- VIII-2-4 商品の発注
- VIII-2-5 商品の納品先
- VIII-2-6 ご注文の締切と配送期日の指定について
- VIII-2-7 販促品等の提供

IX 販売店専用クーポンコード

P.32

- IX-1 専用クーポンコードとは
 - IX-1-1 専用クーポンコードの割引率
 - IX-1-2 専用クーポンコードのマージン
 - IX-1-3 クーポンマージンの支払い方法
- IX-2 専用クーポンコードの使いかた
 - IX-2-1 具体的な使用方法
 - IX-2-2 展開イメージ
 - IX-2-3 専用クーポンコード使用の際の注意点

X 応援プログラムについて

P.35

- X-1 応援プログラムの位置づけ
 - X-1-1 販売店(応援プログラム)契約
 - X-1-2 小売販売契約

XI 代理店の皆さまと共に

P.36

「おいしい」の笑顔のために

「おいしい」は笑顔の源。

「おいしい」は世界共通の喜びです。

できるだけ多くの人に笑顔届けたい。

そのためにも、身体に負担がかかる材料を使わずに、
やさしく、そしてなによりも「おいしい」食品が作りたい。

私たちの強い想いと、あくなき研究姿勢は、
「罪悪感のない(ギルトフリー)」という考え方に至り、
人にやさしく、そしておいしい商品を生み出す原動力となっています。

すべての人に「おいしい」笑顔を届けるため、
『ダシーズファクトリー』はこれからも挑戦し続けます。

ごあいさつ

ダシーズは、オリンピック金メダリストである松本薫の夢と、実業家の片山源治郎の想いから生まれました。

無類のアイス好きでも知られている松本は、幸せな気分にしてくれるアイスも、食べ過ぎると身体に様々な影響が出るということを経験しており、常日頃から「身体にやさしく、毎日でも罪悪感無く食べられるアイスがあれば、たくさんの人を幸せに、そして笑顔にできるのではないか」と考え続けていました。その強い想いが、身体にやさしく、罪悪感無く食べられる、これまでにない発想のアイスを開発する原動力となったのです。

実業家である片山は、様々な事業領域で国内外に数十社の企業を設立し、現在も「人が支えあう社会の実現」を目指して精力的に活動を続けています。

片山が「人が支えあう社会の実現」を強く願い、目指す原動力となったのが、長年にわたって父親の介護をしながら働き続けてきた経験です。二十二年に及ぶ介護生活の中で、ある日、父親の口に運んだひと匙のアイスクリーム。その時に父親が見せた満面の笑みが忘れられない……

片山は、一人でも多くの人に笑顔を届けるため、かねてより注力していた食育分野の研究を推し進め、身体に負担をかける材料を使わず、そして何よりもおいしい食品を提供することを

目指しました。その想いと研究成果が、ギルトフリーアイスとして結実することとなったのです。

松本の夢と、片山の想い。

この2つの大きなチカラによって誕生したダシーズは、今、販売代理店の皆さまとともに大きく羽ばたこうとしています。

本マニュアルは、ダシーズファクトリーとして販売代理店の皆さまに最低限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。ダシーズファクトリーの販売代理店として最初にお取り扱いいただく、ギルトフリーアイスを中心に解説してまいります。

通読の上、日々の業務と業績の向上の一助としていただければ幸いです。

2022年6月

株式会社 ダシーズファクトリー

I

ダシースギルトフリーアイスクリームラボについて

ダシースギルトフリーアイスクリームラボは、LABORATORY（研究所）として、おいしくて、罪悪感なく食べられるアイスを日々研究し続けています。



普段誰もがおこなっている調理は化学反応の塊です。例えば、目玉焼きを作るのも熱変性という反応を利用しています。りんごやバナナの切断面が褐変するのも酸化という反応です。他にも冷却なども全て化学反応の一種と言えます。こういった観点で捉えると、アイスを作る工程は驚くほど微妙で繊細な化学反応の連続なのです。

アイスの味、色味、食感などは、ほんの少しの配合や工程の違いで、驚くほど変化してしまいます。ダシースのアイスフレーバーは、ラボの研究スタッフによって、数え切れないほどの試行錯誤の末に生み出されるもので、原料となる食材の選定から最終製品に至る一つひとつの工程まで、一切の妥協を許さずに開発されています。

保存料などを一切使用せず、身体によいと思える必要最低限の食材のみでおいしさを追求する姿勢は、一人でも多くの人に食べてもらいたいという想いで支えられているのです。

II

ダシースアイスの特徴

ダシースアイスの最大の特徴は、その原材料にあります。ダシースアイスは、身体にやさしい食材でありながら、おいしさを兼ね備えたもののみを厳選し、そのおいしさを引き立てるため、長い時間をかけて研究を重ねています。このため、一般的に販売されているアイスと比較すると、使用している原材料の種類が少ないにも関わらず、繊細で豊かな味わいを実現しているのです。



11-1 昆布だし

ダシースアイスのすべてのフレーバーには、ダシースの名前の由来でもある、出汁（だし）を混ぜ込んでいます。日本の伝統食である「和食」に欠かせない「出汁」は、他の食材の味を引き立て、調和させる力に優れていることで知られています。出汁の奥深さを知ることは、和食の奥深さと素晴らしさを知ることにもつながるのです。ユネスコ無形文化遺産に登録され、今やグローバルな食文化となった「和食」。その根底を支える奥深い「出汁」が、ダシースの出発点でもあるのです。



ダシースでは、出汁に昆布を使用し、うまみ成分である「グルタミン酸」を利用してアイスにうまみを加えています。さらに、数ある昆布のなかでも香り高く、濃厚でコクのある「羅臼昆布」と、上品な甘味と深いコクが特徴の「真昆布」を選定しています。どちらも高品質な北海道産の昆布を使用し、フレーバーごとに使い分けています。これら高品質な昆布から独自の抽出方法で出汁を抽出し、うまみを引き出しているのです。うまみやコクを支える昆布だしをアイスに添加することにより、各フレーバーに使用している食材の風味や、甘味の個性を活かしながら、一体感を生むように調整しました。出汁を使用することで、より一層おいしいアイスに仕上がっています。

11-2 身体にやさしい理由

「おいしい」と心が満たされるのと同時に身体も満たされるアイスを皆様にお届けするために、食物アレルギーとして代表的な乳製品、小麦や、悪玉コレステロールが増えると言われているトランス脂肪酸を使用していません。また、アイスの食感を良くするために市販のアイスに使用される、乳化剤、増粘剤などの添加物も使用していません。その他にも、白砂糖ではなくミネラルたっぷりのてんさい糖を使用することにより身体にやさしいアイスに仕上げています。シンプルな食材のみでアイスを作り上げる為に、安定剤、保存料も一切使用していませんので、食材そのものの味をご堪能いただくことができます。

ダシースアイスはアレルギーを持つ方も、食事制限のある方も、子育て中のお母さんも、お年を召した方も、アスリートも……。すべての方に安心してお召し上がりいただけるよう全てのフレーバーで原材料の選定を慎重におこなっています。

これらの食材・添加物

全て不使用



※2022年6月1日現在

11-3 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
プレミアムココナッツ 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

※「ル・ショコラ」と「豆乳焦がしキャラメル」は卵、乳、小麦、落花生、そばを含む製品と共通の設備で製造しています。
 ※「一番抹茶」と「プレミアム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。

III

ダシースアイスの保管方法とおいしい召し上がり方

III-1 アイスの賞味期限について

通常、アイスは-18℃以下で保存することで菌の繁殖が抑えられることから、賞味期限を表示しなくてもよいとされています。そのため、市販のアイスは長期間保管してもおいしく食べられるよう、温度による食感の変化を抑える安定剤や増粘剤、できたての味を維持する乳化剤や香料が入っているのが一般的です。これに対し、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せず、シンプルな食材のみで作りに上げており、温度変化などの影響を比較的受けやすくなっています。品質面では何ら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。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、納品後はなるべく早くご提供していただくことを推奨しています。

III-2 ダシースアイスの保管と提供

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に慎重にお取り扱いください。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。特にダシースアイスは、安定剤や増粘剤を使用していないため十分にご注意ください。また、前述のとおり賞味期限は定められていませんが、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。

III-3 ダシースアイスのおいしい召し上がり方

ダシースアイスは、増粘剤を使用していないため、冷凍状態では一般的なアイスよりも若干硬めになっています。冷凍庫から出して10～20分ほどじっくり待ってから召し上がりいただくと、食材本来の甘味や風味を感じることができ、食感も最高の状態で召し上がることができます。

冷凍庫から
出して



15分～20分
ぐっと待つ



少しとけたら
食べ頃！



IV 各フレーバーのご紹介

ダシズアイスの各フレーバーの特徴をご紹介します。

IV-1 ル・ショコラ

Le Chocolat
チョコ好き集まれ!!!



V ヴィーガン(牛乳・卵不使用)

GF グルテンフリー(小麦粉不使用)

決め手は国産有機豆腐!

使用原料

豆乳(国内製造)、てんさい含蜜糖、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

フレーバー紹介

「一口食べたら口いっぱいにかカオの香りが広がる超濃厚チョコレートアイス」でありながら、こだわりの国産有機豆腐を使用したことで、「濃厚で滑らかな口どけかつ低カロリー高タンパク」なチョコレートアイスが完成しました。

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ズの「ル・ショコラ」のこだわりは、カカオ 70% の有機認証取得のフランス産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。

※アガベはテキーラの原料として昔から使われているメキシコ合衆国中心に広がる植物です。

IV-2 一番抹茶

Ichiban Matcha
奥ゆかしいお抹茶



V ヴィーガン(牛乳・卵不使用)

GF グルテンフリー(小麦粉不使用)

最高級の国産有機抹茶を使用！

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、
てんさい含蜜糖、太白胡麻油、食塩、カラメルソース、昆布だし

｜フレーバー紹介

生産者が愛情をこめて栽培した抹茶は、豊かな香りとやさしい甘さが、口の中でふわっと広がります。抹茶の持つ素晴らしさを最大限に引き出した、極上の抹茶アイスを作り上げました。

｜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。

IV-3 プレミアムココナッツミルクチョコクッキー

Premium Coconut Milk
&
Chocolate Cookie
完成されたパズル



V ヴィーガン(牛乳・卵不使用)

GF グルテンフリー(小麦粉不使用)

有機素材に徹底的にこだわりました

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/天然重曹

フレーバー紹介

最高のココナッツミルクを使ったアイスを作りたい!でも、何かが足りない……私たちが求めていたココナッツアイスに足りなかった最後のピースは、ダシーズオリジナルの「チョコクッキー」でした。

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完成させました。そして、「風味豊かなココナッツアイスを最後までおいしく食べていただきたい」、その想いで開発したのが、有機アガベチョコレートを使用した、グルテンフリーの「ダシーズオリジナルチョコクッキー」です。このクッキーは、原材料に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、天然重曹を主原料としたオリジナルレシピで焼き上げています。「ダシーズ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、研究を重ねて完成したオリジナルのチョコクッキーで、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。他では味わえないダシーズの「プレミアムココナッツミルクチョコクッキー」を是非ご賞味ください。

IV-4 豆乳焦がしキャラメル

*Soy Milk
&
Brown Sugar Caramel*

キャラメルソースと
ヘーゼルナッツキャラメリゼの
ダブル主演



2020年
モンドセレクション
銀賞受賞

GF グルテンフリー（小麦粉不使用）

ダシーズオリジナルの甜菜糖キャラメルソース

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

フレーバー紹介

焦がし具合にこだわり抜いた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、ベースとなっている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焦がし具合と、ナッツの味わいと食感を思う存分お楽しみください。

フレーバー開発のこだわり

あえて焦がすことによって生まれた、味わい深い甜菜糖 100% 使用のオリジナルキャラメルソース。焦がしすぎると苦く、焦がさないとう物足りない……ラボでこの甜菜糖を焦がす際の一瞬のタイミングを見極めるスタッフの姿はまるで職人そのものです。熟練したスタッフの手でなければ製造できなかった「豆乳焦がしキャラメル」。ダシーズでは、工場での安定した生産を実現するために、キャラメルソースの製造工程を徹底的に分析、データ化し、長い時間をかけ、気の遠くなるような試作と調整を繰り返すことで、オリジナルキャラメルソースの量産に成功しました。

この項では、ダシースアイスを販売するにあたって必要となる届出や許可申請についてご説明します。

V-1 販売形態ごとに必要となる届出と許可申請

V-1-1 食品衛生責任者(必須)

ダシースのアイスを販売するにあたって、各販売店に「食品衛生責任者」の申請をしていただきます。食品衛生責任者とは食品を扱うにあたって各販売店に最低一人おき、その申請プレートを見える場所に掲示することが食品衛生協会に義務付けられています。講習会を受講して、取得するものですが、講習の受講免除対象の方もいますので各自ご確認をお願いします。

必要な申請

食品衛生責任者(各販売店に最低一人)

- 講習会で受講して取得
- 受講の免除対象者もいる

届け出先

各都道府県
保健所

複数店舗の責任者を兼任することは認められていません。

衛生管理意識の向上のため、従業員全員が取得することも可能です。ただし、一人の人が複数店舗の責任者になれないため注意してください。また、食品衛生責任者の申請は各都道府県の保健所が管轄しています。細かい要件や講習会の日程などはそちらの指示に従ってください。

V-1-2 営業届出、営業許可申請

営業に関する届出や許可申請は、販売代理店の販売形態ごとに異なります。

①営業届出 [届出先:各都道府県の保健所]

ダシースアイスをカップのまま販売する場合、「営業届出」を各都道府県の保健所に提出していただきます。こちらは、納品されたアイスを加工・調理作業はおこなわず、納品された形でアイスを販売することのできる届出です。販売店にショーケースなどの冷凍保管庫を設置することや、自動販売機の設置などの販売形態が該当します。この場合、店舗内飲食は可能ですがイトインや休憩所などの場所の提供のみとなります。

② 飲食店営業許可 [届出先:各都道府県の保健所]

「飲食店営業許可」を各都道府県の保健所に提出し許可が下りると、ダシースアイスをカップから出したり、アレンジして提供することができます。つまり、自営のカフェなどでパフェの一部としてダシースアイスを使用して販売する事もできるようになります。

③ 深夜酒類提供営業時間開始届 [届出先:警察署]

②の営業許可申請に加えて「深夜酒類提供営業時間開始届」を警察署に提出することで、深夜の営業時間帯での販売や、酒類の提供も可能になります。

各販売代理店の販売形態に合わせて、必要な届出及び許可申請をおこなってください。なお、以前から使われていた「喫茶店営業許可」は令和3年6月に廃止されたため、「喫茶店営業許可」を取得済みの場合も、改めて「飲食店営業許可」として申請しなおす必要がありますのでご注意ください。各営業届出及び営業許可は、食品衛生責任者同様にそれぞれ都道府県が管轄しているため、細かい要件や申請内容、金額等は都道府県の窓口にお問い合わせの上で、その指示に従うようにしてください。

営業許可の申請は、販売方法によって異なるため以下の表を参考にすること。

販売形態	カップのまま	カップから出す	
必要な申請	①営業届出	②飲食店営業許可	③深夜酒類提供営業時間開始届 (飲食店営業許可、必須) ・午前0～6時まで営業・酒類メイン
届け出先	保健所	保健所	警察署
販売方法	加工・調理作業不可	加工・調理作業可能 その他飲食料の販売	加工・調理作業可能 その他飲食料の販売
店舗内飲食	可能 イートイン、休憩場所等の 場所の提供のみ	可能	可能
販売例	・自動販売機 ・ショーケースを設置し お客様に購入してもらう	自営のカフェで パフェの一部として販売	自営の_snackで カップからお皿に出し提供

※「喫茶店営業許可」は令和3年6月に廃止したため、「飲食店営業許可」として改めて申請しなおすこと。

※それぞれ都道府県の保健所等が管轄しているものなので、細かい要件や申請の金額などは事前に確認し、都道府県の指示に従うこと。

VI

ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

この項では、ダシースアイスを扱うにあたって販売店の皆様に実施していただく衛生管理についてご説明します。

VI-1 HACCPとは

HACCPは、アメリカの宇宙開発の中で宇宙食の安全性を確保するために発案された手法で、現在は衛生管理の国際的な基準として広く知られています。我が国でも食品衛生法の改正により、食品等を扱



う事業者には、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられています。お客様に安心して商品を手にとっていただくために、日々の衛生管理の取り組みの記録と振り返りを繰り返すことによって、衛生管理に対する意識をさらに高めていくことが求められています。さらに、従業員が複数名いる場合は「食品衛生責任者」のみでなく、従業員全員に衛生管理計画を周知し徹底していくことが必要とされます。

VI-2 ダシースファクトリーの衛生管理項目

販売代理店の販売形態別に衛生管理計画を立てて実施していただく中でのダシースファクトリー社が定める衛生管理の重要項目は次のとおりです。

VI-2-1 個人(従事者)の衛生管理

商品に触れる際は、手洗い用の石鹸を使用し手洗いを行った後に、清潔な状態でおこなってください。食中毒の発生防止のため、本人や同居人に下痢、嘔吐、腹痛などの症状がある際は作業に従事してはいけません。加えて、手指、顔に化膿している傷がある場合は、商品に直接触れることのないようにご注意ください。また、感染症拡大防止の観点から、手指消毒、マスク着用などの徹底もお願いします。身だしなみにつきましては、頭髪、アクセサリ、マニキュア等は清潔感のあるものにしてください。加えて、商品への匂い移りを防ぐため、香水の使用は禁止します。

VI-2-2 施設内の衛生管理

商品を保管する保管庫のノブや取っ手、販売施設内の壁、床の掃除、除菌は毎日実施することを推奨します。販売施設内にねずみ、昆虫などが外部から侵入しないよう対応してください。

商品の先入先出(入荷順の提供)を正しく行えるよう、常に商品保管庫の整理整頓を実施するよう、日々の業務に組み入れてください。

施設内や店舗内の定期的な換気を実施してください。

VI-2-3 保管庫の衛生管理

ご使用いただく保管庫は、庫内温度を -18°C 以下で保てるものであれば、業務用冷凍庫、ストッカー、ショーケースなど、どの形態でも構いません。ただし、庫内の温度表示機能がない機種の場合は、必ず冷凍庫用の温度計を設置し温度管理ができるようにしてください。また、保管庫は外気や扉の開閉により庫内温度が上昇するため、設定温度を -18°C より低くしてください(-20°C 以下を推奨します)。保管庫にストッカーを使用する際は霜が付きやすいため、庫内の温度上昇に注意してください。

さらに、保管庫内での細菌の交差汚染、匂い移り、異物の付着などを避けるためには、ほかの食材と分けて保管することが望ましいのですが、不可能な場合はトレーなどの容器に移し、他の食材との交差、接触がないよう、管理には細心の注意をはらってください。その際、非加熱の肉、魚、卵など汚染が懸念される食材の近くで保管することは絶対に避けてください。保管庫内を清潔に保つため、定期的に清掃をおこなってください。清掃する際は、商品を温度管理できるほかの場所に移し、庫内を空にした上で、電源を落として中性洗剤で拭き取り、または洗浄します。その後、洗剤や水気を拭き取り、電源を再投入し庫内温度が十分に下がったことを確認してから商品を戻します。

VI-2-4 検収(受入検査)

アイスが納品されたら、1ケースごとに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。納品用の段ボールを開梱し、表面温度計でのカップ表面の温度を計測すると確実です。

また、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。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。納品されたアイスに汚れや異物が確認された場合や、全体的に溶けが生じている場合は、ダシーズファクトリー社まで速やかにご連絡をお願いします。

納品時に商品の蓋は外さずに管理をおこなってください。やむを得ず蓋を開ける際は、理由を販売店様別の「衛生管理表」の「特記事項」欄に記入し、手袋やヘアキャップ等を着用した上で、異物の付着を防ぐため細心の注意をはらって実施してください。納品日の早い商品から提供できるよう、保管庫の整理整頓や、納品時の商品の配置など正しくおこなうようにしてください。

以上の個人、施設内、保管庫内、検収時の4つがダシーズファクトリー社の定める衛生管理の重要項目です。ダシーズアイスを取り扱う際は、各項で定めた衛生確保の為、重要項目を遵守してください。



VI-3 HACCP準拠の衛生管理の具体的手法と運用方法

販売代理店がダシースアイスを扱う際には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施していただく必要があります。前項で解説したダシースファクトリー社が定めた重要項目に沿った衛生管理をしていただくと、HACCPに準拠した衛生管理をおこなう事に直結しますのでぜひご活用ください。

なお、V販売にあたって必要な届出と許可申請で解説した「営業届出」に該当する販売代理店と、「飲食店営業許可申請」並びに「深夜酒類提供営業時間開始届」に該当する販売代理店とで、対応に違いがありますので、その点についても併せてご説明します。

お客様に安心、安全に商品を召し上がっていただくためには、日々の衛生管理に取り組んでいただくだけでなく、取り組み状況を記録、保管し、定期的に見直すことで、衛生管理に対する意識を常に高めていくことが重要です。以下の表は、販売形態ごとの衛生管理及び記録の義務をまとめたものです。

販売形態	カップのまま販売		カップから出して加工して販売			
	①営業届出		②飲食店営業許可		③深夜酒類提供営業時間開始届 (飲食店営業許可、必須) ・午前0～6時まで営業・酒類メイン	
申請						
重要項目	管理	記録	管理	記録	管理	記録
個人衛生	◎	○	◎	◎	◎	◎
施設内衛生	◎	○	◎	◎	◎	◎
保管庫の管理	◎	○	◎	◎	◎	◎
検収	◎	◎	◎	◎	◎	◎

※◎…義務、○…努力義務

V販売にあたって必要な届出と許可申請で解説した「営業届出」に該当する販売代理店は、衛生管理計画に基づく各衛生管理項目の実施を義務とし、記録については検収に関する項目のみ義務とします。他の項目についての記録は努力義務とします。

「飲食店営業」並びに「深夜酒類提供営業時間開始届」に該当する販売代理店は、すべての項目を満たす衛生管理計画に基づく衛生管理の実施、及び記録を義務とします。

VI-3-1 標準衛生管理計画の決定

衛生管理計画は、HACCPに準拠した衛生管理をおこなう上で最も基礎となる計画書です。厚生労働省では、ホームページに「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を公開しており、これに準じた衛生管理計画の策定を求めています。

ダシースファクトリー社では、ダシースアイスの商品として扱う場合の標準的な衛生管理計画の項目を、標準衛生管理計画として規定しています。標準衛生管理計画は、本書巻末に掲載しているほか、表計算ソフト用のデータとしても提供しています。ダシースアイスのみを取り扱う場合は、この標準衛生管理計画をそのままご使用いただけます。

既に、別の業務で食品衛生計画をお持ちの場合は、現在運用している計画と比較し、不足している項目のみ追加していただければ結構です。

VI-3-2 標準衛生管理記録表の作成と運用

衛生管理計画に基づいて日々の管理状況を記録するために使用するのが衛生管理記録表です。衛生管理記録表は基本的に、衛生管理計画に記された各項目を中心に、日々の確認記録を残せるように表形式にまとめたもので、日々の状況、記録者名、特記事項を記入するようになっています。衛生管理記録表を作成する際に厳守していただく点は以下のとおりです。

- ☑ 標準衛生管理記録表は、標準衛生管理計画とともに、最低一年間保管すること。
- ☑ 保健所からの指示、クレーム対応などでダシースファクトリー社から提出の指示があった際には速やかに提出すること。

標準衛生管理計画		販売代理店名		
管理項目	実施するタイミング	点検の目安	問題がある場合の対応	
「標準衛生管理計画」の項目	食品の搬入の確認	食品の搬入時及び検収時	外観、におい、品質、包装の状態など	食品、包装(ダシースファクトリー社)の搬込に該当
	冷凍庫内温度確認	営業時、終業時	庫内温度計確認 -20℃以下	設定温度や電圧を確認。故障が疑われる場合は速ちに修理依頼。 温度異常を認めた場合は、食品の状態を確認
	冷蔵二次汚染の防止	業務中随時	用語使用、冷蔵庫内区分、保管状況の確認	庫中に水分、包装を確認
	トイレの洗浄・消毒	業務中随時	清掃作業員を割り、30分経過後利用し清掃、殺菌等の作業。施設利用の場合は、当該施設管理で施設管理の責任を負う	汚損物が残っていた場合は再度清掃。 施設利用の場合は清掃依頼。
	従業員の手洗い・消毒	出勤前、各自の検察管理表を確認	検察、手指の検、清潔な服装(作業着)	体調確認が完了する前は就業禁止。 検察は検察した上でセニール手洗を厳格。 作業開始前には消毒などの対応。
	衛生的な手洗いの実施	トイレの後、食品取り扱い場所に入る際、食料を触った後、調理後、他の食品を扱う前、接客(接客)時	正しく衛生的な手洗いができているか	再度手洗いの実施
食品衛生法の追加項目	社外での提供	食品提供時	衛生的な手洗いの実施	再度手洗いの実施

原寸サイズの「標準衛生管理計画」は
本書巻末をご参照ください。

ダシースファクトリー社では、標準衛生管理計画に基づく標準衛生管理記録表のフォーマットを提供しています。既に、別の業務で衛生管理記録表を運用されている場合は、現在運用している記録表と比較し、不足している項目のみ追加していただければ結構です。

右記にダシースファクトリー社の、標準衛生管理記録表のフォーマットを示します。この記録表は、標準衛生管理計画に記載された項目に加えて、施設の衛生管理上必要と思われる項目を5項目追加して作成してあります。記入方法は、同書面の記入上の注意をご参照ください。ダシースアイスのみを取り扱う場合は、提供されている標準衛生管理記録表をそのままご使用いただくだけで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の基準を満たすことができますので、是非ご活用ください。

※表の作成に当たっては、ダシースファクトリー社が提供するワークシートファイルを表計算ソフトで開いて印刷するか、本書巻末にある表をコピーしてお使いください。

※ダシースファクトリー社が提供する1ヶ月単位のワークシートは、2031年までの祝祭日をデータとして保持していますので、表上部の年月の数値を変更すれば自動的にその月のカレンダーが生成されます。

標準衛生管理記録表													年	月	担当者	印
項目	一般衛生管理の点検項目					設備衛生管理項目					消毒管理の点検項目		記入上の注意	記録票	特記事項	
	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目	目録の点検項目				
記入例	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																

原寸サイズの「標準衛生管理記録表」は本書巻末をご参照ください。

VI-3-3 同時運用するその他の記録表

ダシースファクトリー社では、標準衛生管理計画、標準衛生管理記録表とともに、右記の4つのフォームを提供しています。

- ① 標準衛生管理計画
- ② 標準衛生管理記録表
- ③ 個人衛生記録表
- ④ 検収記録表

各管理表は、標準衛生管理記録表と同様に以下を厳守してください。

- ☑ 各管理表は、標準衛生管理記録表、標準衛生管理計画とともに、最低一年間保管すること。
- ☑ 保健所からの指示、クレーム対応などでダシースファクトリー社から提出の指示があった際には速やかに提出すること。

VI-3-6 各管理表の記入と保管

本項冒頭でも解説したとおり、営業届出だけで済む販売形態、つまりカップのまま販売する場合、検収記録表以外の記録は努力義務となりますが、衛生管理、安全管理の観点から、可能であれば全ての記録表を作成、記録していただくことが望ましいことはいうまでもありません。

記録表には、始業時、終業時に記入する項目があるため、ファイルにまとめて取り出しやすい場所で管理するようにしてください。各記録表の記入方法は、書面上に「記入上の注意」として記入例と共に詳しく掲載されていますので、その指示に従ってください。

原則として、冷凍庫の温度と記録者名、及び特記事項以外は、「○」または「×」で記入します。「×」の項目があった際には、特記事項欄に、理由と対応を日付と共に記入してください。記入方法、対応方法について判断しかねる際はダシーズファクトリー社に連絡してください。各書面は、月末に点検の上、ファイリングして、最低一年間は保管してください。

VI-4 保管庫の管理

VI-4-1 保管庫の管理について

アイスの品質管理と衛生管理を考えると、保管庫の管理は最も重要です。保管庫の庫内温度を-20℃以下(推奨)に保つための設定温度は、各販売代理店で設定してください。

使用する保管庫に温度表示機能がない場合は、別途冷凍用の温度計を設置して管理するようにお願いします。

管理表では、温度管理するタイミングが、始業時と終業時の2回になっていますので忘れずに記録するようにしてください。また、複数の保管庫を使用する場合は、別途保管庫ごとの記録表を用意し、厳正に管理してください。



VI-4-2 業務用冷凍庫以外の推奨保管庫

アイスの保管には業務用冷凍庫を使用するのが一般的ですが、ラボでは以下のようなストッカーも推奨しています。



冷凍ストッカー

サイズ	約 900×550×850mm
アイス収納可能個数	約 750 個
庫内最低温度	-25℃以下
購入額の目安	35,000 ~ 50,000 円程度 ※WEB通販での一般的な価格

販売店ではカップでの販売が主となりますので、カップを見せて販売する場合は、卓上ショーケースが最適です。



卓上ショーケース

サイズ	約 400×500×900mm(参考)
アイス収納可能個数	約 130 ~ 150 個
購入額の目安	55,000 ~ 100,000 円

※サイズ感、収納個数、金額は、あくまでも目安です。

VII

ダシースアイスの販売

この項では、ダシースアイスの販売方法別の注意点や、準備していただく資材などについてご説明します。

VII-1 想定される販売方法

アイスの販売には様々な方法や状況が考えられます。

テイクアウト	イートイン	イベント出店	通信販売
店内での飲食ではなく アイスの持ち帰り販売	店舗が用意した飲食スペースで 食べることを前提とした販売	常設店ではなく期間限定での 簡易店舗での販売	自社のWEBサイトや チラシ配布等でアイス販売
デリバリー	移動販売	自動販売機	その他
自社またはデリバリー事業者 による宅配販売	移動販売車両での販売	自動販売機での販売	—

これらの販売方法は、以下の3種類のいずれかの形態に該当します。



※「移動販売」「自動販売機」の詳細に関しては、今後ダシースファクトリー社が移動販売車での販売及びアイス用自動販売機の提供準備が整い次第、改めてご案内します。

次項より、この3種類の形態ごとにご注意いただきたい点や、ご用意いただく資材について詳しくご説明します。販売代理店の運営方針によっては、複数の販売方法を組み合わせて店舗運営をすることも十分想定されますので、販売代理店ごとに必要な資材を、十分確保することを心がけてください。

VII-2 テイクアウト販売

VII-2-1 テイクアウト販売について

ダシースアイスはカップでの納品になるので、テイクアウトでの販売が適しています。テイクアウト販売において重要なのは、商品の温度管理です。ダシースアイスは、「安定剤」「増粘剤」「保存料」を一切使用していません。このため、店舗での保管状態に加え、お客様が持ち帰るまでの温度変化を最小限に抑えることが重要です。

VII-2-2 テイクアウト販売に必要な資材

「ダシースオリジナルテイクアウトバッグ」

テイクアウト商品を入れる袋です。霜による破れ等を考慮すると紙袋ではなくポリスチレンやビニール製のバッグの使用が適しています。販売代理店用の販促品として「ダシースオリジナルテイクアウトバッグ」を用意しています。ダシースのブランディング、リピーターの獲得、販促につなげるためにも「ダシースオリジナルテイクアウトバッグ」の使用をお勧めします。「ダシースオリジナルテイクアウトバッグ」は商品同様に仕入れてお使いいただけます。

「保冷袋」

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、保冷袋に入れての販売をおこなうことをお勧めします。また、保冷袋にはいくつかの種類があります。

①使い捨て保冷袋

素材はアルミ製、発泡ポリエチレン製などがありますが、保冷効果がより高いのはアルミ製です。テイクアウトバッグを使用しないのであれば、持ち手のついたものが望ましいです。

②保冷バッグ

繰り返し使用できる保冷バッグにアイスを入れて持ち帰っていただくのは、環境保護、安定した保冷効果の観点からもお勧めです。ダシースでは、グッズとして販売代理店向けに保冷バッグを有償で提供します。この保冷バッグは商品同様に仕入れて販売していただくものです。

※2022年7月より販売開始を予定しています。

「保冷剤」

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。

①ドライアイス

ドライアイスはお持ち帰りの時間によって、同梱する量を調整してください。ドライアイスは氷販売業者やドライアイス専門店から仕入または購入することができます。

②アイス専用チルテイン保冷剤

アイス専用のチルテインタイプの保冷剤は、高吸収性ポリマーに水分を含ませ、再冷凍することで繰り返し使用できる保冷剤で、ドライアイスと違い気化しない為、保存がしやすいのが利点です。ただ、チルテイン保冷剤は、大きさ、形、種類に関わらず常温で入手することがほとんどで、使用前に凍結させなければなりません。凍結に必要な冷凍庫の温度は-25℃以下で、所要時間は約半日から一日かかるため、事前の準備が必要となります。アイス専用のチルテイン保冷剤は保冷剤製造業者から仕入または購入することができます。

※ケーキなどを購入する際についてくる保冷剤は、冷蔵用保冷剤です。アイスに使用しても保冷効果が望めないためご注意ください。

「スプーン」

テイクアウトの際にスプーンを添付するかどうかは、販売店様の判断になります。通常自宅に持ち帰るケースが多いため、必ずしも添付する必要はありません。なお、添付する場合は、ダシーズオリジナルの木製スプーンも仕入可能な販促品として用意していますので、是非ご利用ください。

「パンフレット」

ダシーズアイスは冷凍庫から出して10～20分待っていただくによりおいしく召し上がっていただけます。必ずお客様にお伝えいただくか、説明が掲載されたパンフレットをお渡ししてください。また、パンフレットをお渡しすることで、リピーターの獲得、販路拡大に繋がります。パンフレットは仕入可能な販促品として用意しています。



VII-2-3 テイクアウト費用の価格設定

テイクアウトに際しては、「テイクアウト用バッグ」「保冷袋」「保冷剤」「スプーン」「パンフレット」などの資材が必要です。そのため、テイクアウト費用をいただくのが一般的です。

一般的なアイス店では、持ち帰り費用として200円～300円程度の価格が設定されています。数量を多くご購入いただいたお客様には、一定額(一定個数)以上のお買い上げは費用負担を無料にする場合もあります。

「ダシースのアイスをおいしく食べてもらう」ために必要な費用ですので、各販売代理店様がかける資材代を踏まえた価格設定をおこなってください。

VII-2-4 テイクアウト販売における持ち帰り時間の確認

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。販売店契約の場合は、パンフレットのお渡しと専用クーポンコードをお伝えして、「ダシース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。

VII-3 イートイン販売

VII-3-1 イートイン販売について

イートインは、店内飲食で販売する形態です。テイクアウトした商品をお店で食べられるよう「イートインスペース」「休憩所」などを併設した販売や、イベント出店などで「フードコート」が併設された環境での販売が該当します。

ダシースアイスをおいしくいただくには冷凍庫から出して10～20分待ついただくことが重要です。基本的にはお客様への提供のタイミングは冷凍庫から出してすぐの提供をおこない、お客様には、おいしい召し上がり方をお伝えください。

VII-3-2 イートイン販売に必要な資材

「冷凍庫」

常設店舗であれば冷凍庫は必ず常設していると思いますが、移動販売やイベント出店の場合は、販売状況に応じて持ち運び可能な冷凍庫が必要になります。クーラーボックスにドライアイスを入れただけの保管方法では、アイスの保存状態が不安定になるため、絶対におやめください。

「スプーン」

スプーンは何を使用していただいても結構です。仮に販売店様自身で準備される場合は、清潔感のあるものを使用してください。ダシーズオリジナルの木製スプーンも仕入可能な販促品として用意していますので、是非ご利用ください。

「パンフレット」

ダシーズアイスは冷凍庫から出して10～20分待ついただくとよりおいしく召し上がっていただけます。冷凍庫から出してすぐの提供であるため、お客様には必ずおいしい召し上がり方をお伝えいただくか、説明が掲載されたパンフレットをお渡ししてください。また、パンフレットをお渡しすることで、リピーターの獲得、販路拡大に繋がります。パンフレットは仕入可能な販促品として用意しています。

VII-3-3 調理工程を加えて販売する場合の注意点

営業許可申請を行っている販売代理店様はカップから出して、調理工程を加えて提供することが可能です。ダシーズアイスは乳製品不使用の氷菓ですので、凍った状態だと固く、溶けてもそれほど弾力や粘性がありません。盛り付けなど、調理する際には、乳製品を使用したアイスクリームよりも慎重に取り扱うようにお願いします。



VII-4 対面以外での販売

VII-4-1 対面以外での販売について

販売店及び再販売先は、仕入れた商品を通信販売やデリバリーなどの形態で販売することができます。（この場合、商品の出荷から代金の受け取りまでの一切を販売店様が責任を持って実施してください。）

販売代理店が運営しているWEBショップを利用して、通信販売を行う場合や、デリバリー事業者の宅配サービスを利用して販売を行う場合、対面販売ではないため「納品書」「送付状」、状況に応じて「領収書」が必要となります。また、お客様が注文した商品を誤って発送しないよう細心の注意を払ってください。

この販売方法でも、温度管理が極めて重要です。宅配業者やデリバリー事業者への依頼、販売代理店による配達、いずれの場合も必ず-18℃以下を保てるように管理してください。

VII-4-2 対面以外での販売に必要な資材

「梱包材」

配送用の梱包材は、ご注文されたアイスの個数に見合ったものをご利用ください。必要であれば緩衝材を利用し安定させてください。デリバリー事業者による宅配サービスを利用するのであれば、「VII-2 テイクアウト販売」の項で紹介した「テイクアウトバッグ」「保冷袋」もご利用いただけます。通信販売をする場合は配送中に梱包材の破損がないよう、衝撃や濡れ等に強い物を使用してください。通信販売においては以下の梱包材を推奨します。

「発泡スチロール、段ボール等の箱」

アイスの個数に見合った大きさの発泡スチロールや段ボールの箱をご用意ください。

- ・発泡スチロール … ある程度の保冷効果が見込めますので使用を推奨しています。ただし発泡スチロールは外からの冷気も遮断するため、十分に冷却した商品を封入するようにしてください。
- ・段ボール … 保管場所を取らず便利ですが、箱自体の保冷効果はあまり高くありません。

「保冷剤」

クール便などを使用した場合でも輸送には長い時間がかかるため、梱包材の種類によらず、充分な量のドライアイスもしくはアイス専用の保冷剤は必ず同梱してください。

「スプーン」

スプーンは必ずしも同梱する必要はありませんが、同梱する際は、ダシーズオリジナルの木製スプーンをご利用いただくことをお勧めします。ダシーズオリジナルの木製スプーンは、前述のとおり仕入可能な販促品として用意しております。

「パンフレット」

対面販売と異なり、おいしい召し上がり方やセールスポイントを口頭でお伝えすることができないため、必ずパンフレットを同梱するようにしてください。また、他の販売形態同様パンフレットを同梱することで、リピーターの獲得、販路拡大に繋がります。パンフレットは仕入可能な販促品として用意しています。

「送付状」「納品書」「領収書」

お客様のご要望に応じて発行してください。特段の事情がない限り、商品に同梱しても構いません。

VIII

ダシースファクトリー社との商品取引

この項では、ダシースファクトリー社と販売代理店との商品取引についてご説明します。

VIII-1 小売希望価格と消費税

ダシースファクトリー社の商品の希望小売価格は、ダシースファクトリー社が発行する最新の個別契約、商品掲載の紙媒体やデジタル媒体など最新の情報を含んだ商品一覧やパンフレット等のとおりです。

ダシースファクトリー社は消費税も含んだ希望小売価格表示での販売を推奨します。ダシースファクトリー社の商品の希望小売価格には消費税が含まれています。

【例：500円の場合】

希望小売販売価格	500 円
商品価格	463 円
消費税	37 円

2019年10月の消費増税・軽減税率導入に伴い「店内飲食の場合の消費税は10%」「テイクアウト(配達も含む)の場合の消費税は8%」と、販売形態により異なる消費税が適用されます。

販売代理店は店内飲食、テイクアウト(配達も含む)を分類して売上管理をおこない、消費税を含んだ納税申告は、身近な税理士や会計士等と相談するなどして適切に対応してください。

VIII-2 アイスの卸販売について

VIII-2-1 卸価格

各販売店の卸販売価格については、最新の「ダシーズファクトリー 商品価格表」に基づきます。

VIII-2-2 商品の発注ロット

商品発注ロットは、1フレーバー20個単位となります。

VIII-2-3 商品の発送

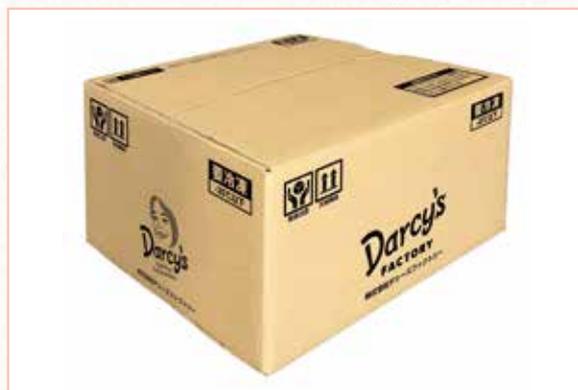
商品の発送は、ヤマト運輸のクール宅急便での発送となります。配送料は最新の「ダシーズファクトリー ダシーズアイス配送費用一覧表」に基づいた金額を請求させていただきます。商品は仕入れ個数に応じて、「20個入り段ボール」もしくは「80個入り段ボール」で配送します。

段ボールの仕様

段ボール種別	ヤマト運輸 宅急便規格サイズ	箱サイズ(縦×横×高さ)	重量	保冷剤
20個入り段ボール	80サイズ	376×156×107 mm	1.6 kg	あり
80個入り段ボール	100サイズ	376×312×214 mm	6.4 kg	なし



20個入り段ボール箱 イメージ



80個入り段ボール箱 イメージ

※ 20個入り段ボールには保冷剤を同梱していますが、80個入り段ボールはアイス自体が十分な保冷効果を発揮し、保冷剤が不要なため、同梱はしていません。

VIII-2-4 商品の発注

商品の発注は、ダシーズファクトリーオフィシャルサイトから、各販売代理店がログインIDとパスワードでログインした上で、「ダシーズファクトリー販売代理店様商品発注システム」でおこないます。手順は以下のとおりです。



※「ル・ショコラ」「一番抹茶」「プレミアムココナッツミルクチョコクッキー」「豆乳焦がしキャラメル」の発注数は20個単位となります。
※商品の「お届け先」「お届け日」「お届け時間」は選択することができます。 ※2022年6月1日現在
※商品の発注は、お届け先(納品先)ごとに注文を確定してください。

VIII-2-5 商品の納品先

ダシーズファクトリー社は、提出された個別契約の定めに従い、商品を指定の納品先にヤマト運輸のクール宅急便で発送します。販売店契約者は、自身の店舗以外に9か所の再販売先を指定できますが、これらの再販売先も納品先として指定できます。

納品先(お届け先)の登録件数は、契約形態によって異なります



※再販売先：契約者が商品を再販売する事業者を指す。

再販売先を含めた納品先は、「ダシースファクトリー販売代理店様商品発注システム」の「マイページ」⇒「販売店舗一覧」で確認及び追加していただけます。

再販売先に登録された販売店の住所は、商品の発注時に「ご注文手続き」の画面で「配送情報」⇒「お届け先」で変更することができるので、発注の際には必ず納品先を間違わずに選択してください。

VIII-2-6 ご注文の締切と配送期日の指定について

ご注文および配送期日の指定については、以下の基準に沿ってお取り扱いします。

1

配送システムの都合上、通常営業日のご注文は12:00で一旦締め切らせていただきます。12:00以降のご注文につきましては翌営業日のご注文分としてお受けします。

2

通常、ご注文の商品は、ご注文日から起算して、3営業日以降に出荷となります。なお、各販売店への到着日は地域により異なります。

3

一度に大量のご注文をされる場合は、出荷作業に時間を要する為、希望お届け日の8日前までにご注文ください。日付指定は注文日から起算して8日目以降で指定できます。

4

休業日中に受領したご注文につきましては、休業日明けの営業日のご注文としてお受けします。

5

夏季休業、冬季休業など休業日が連続する場合も、前項同様に休業日明けの注文となりますので、休業日前に十分な販売用在庫を確保するようにご注意ください。

— 注意事項 —

想定外の受注集中や大量注文、商品特性や社会情勢に起因する原料調達の難航、その他製造および在庫確保に影響を及ぼす特段の事情が発生し、前1～5項の規定に従った対応ができない場合は、ダシースファクトリー社より契約者に個別に連絡をし、納期について協議させていただく場合があります。また、**交通事情や災害などの影響で商品の到着が遅れる場合もありますので、余裕をもった仕入計画をお願いします。**

※商品製造や貨物輸送に影響を及ぼす特段の事情がある場合は、個別の状況に応じて遅延が生じる場合があります。

VIII-2-7 販促品等の提供

ダシースファクトリー社は、販売店が商品の販売にあたり必要になる販促品を有償で提供します。

販促品の品目と価格は、マイページの「ONLINE SHOPダシースファクトリー製品のご購入」→「販促品注文」に掲載します。販促品の送料は販売店負担とします。

IX 販売店専用クーポンコード

IX-1 専用クーポンコードとは

ダシースファクトリー社は販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者に対し、オンライン販売利用者への商品代金割引と、売上の一部をマージンとして販売店契約者に還元するための識別コードとして、専用クーポンコードを付与します。

名称 ダシースファクトリー 専用クーポンコード	付与会社 株式会社 ダシースファクトリー	専用クーポンコード 契約締結後に発行 (クーポン取得URLおよびQRコード)
--------------------------------------	-----------------------------------	---

販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者の契約が解除された場合、専用クーポンコードの発行・付与も解除され、クーポンマージン、その他付随する権利の一切が解除されます。

販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者の販売権利が転売された場合、発行され付与された専用クーポンコードの権利は、販売権利を購入した契約者に継承されます。

IX-1-1 専用クーポンコードの割引率

ダシースファクトリー社の公式ホームページ内のオンラインショップに会員登録し、商品を購入する消費者または購入者が、販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者に発行された専用クーポンコードを入力して購入した場合、ダシースファクトリー社の希望小売価格の5%の割引が適用されます。割引率または割引額は、期間限定キャンペーン等により変動する場合があります。

IX-1-2 専用クーポンコードのマージン

ダシースファクトリー社は、専用クーポンコードが適用された売上金額の10%を、販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者にクーポンマージンとして支払います。クーポンマージン率は期間限定キャンペーン等により、ダシースファクトリー社の決定で変動する場合があります。

IX-1-3 クーポンマーjinの支払い方法

- ☑ 販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者に支払われるクーポンマーjinは、公式サイト内のオンラインショップにおける当月1日から末日までの商品売上について、個別の専用クーポンコードごとに集計し、翌月末日までに販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者の指定する金融機関口座に振込みでお支払いします。なお、この場合の振込手数料はダシーズファクトリー社の負担とします。
- ☑ 販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者に、ダシーズファクトリー社に支払うべき仕入れ代金等の債務がある場合、クーポンマーjinは債務と相殺するものとします。
- ☑ 前項において、クーポンマーjinが債務を上回る場合は、相殺後の差額を販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者の指定する金融機関口座に振込みでお支払いします。なお、この場合の振込手数料はダシーズファクトリー社の負担とします。
- ☑ 振り込みの対象となるクーポンマーjinが2,000円未満の場合、「次回繰越金」として繰越しをおこないます。次回以降に発生したクーポンマーjinと繰越金の支払い合計が2,000円以上になった時点で、振込みでお支払いします。

IX-2 専用クーポンコードの使いかた

IX-2-1 具体的な使用方法

- 1 専用クーポンコードは、販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者がダシーズファクトリーオフィシャルサイトにログイン後、「マイページ」内の「販売店クーポン」から取得することができます。
- 2 販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者は、お客様、取引先等に限らず、第三者の消費者・購入者に専用クーポンコードを配布することができます。
- 3 販売店契約者・販売店（応援プログラム）契約者は、各種メディアや広告などの紙媒体への掲載、またWEB、メール配信、SNSなど媒体を問わずに専用クーポンコードを配布することができます。
- 4 配布先に数の上限はありません。
- 5 販売店（応援プログラム）契約者は、応援プログラムが適用されない場合でも、契約後ただちに専用クーポンコードの配布を開始することができます。

クーポンの取得方法と使用方法は以下の通りです。

クーポン種別	取得方法	使用方法
QRコード	画像のダウンロード	印刷物等に記載
クーポンURL	URLをコピー	メールなどに張り付けて送信
SNS用クーポン	Twitter, LINE, Facebook	各SNSでクーポン画面を拡散

IX-2-2 展開イメージ

- ☑ 地域のフリーペーパーやミニコミ紙などにダシーズアイスの広告と共に、専用クーポンコード情報を掲載。
- ☑ 販売店の顧客へのダイレクトメールにアイス取り扱い開始と専用クーポンコード情報を掲載。
- ☑ 販売店のホームページにアイス取り扱い情報と共に、専用クーポンコード情報を掲載。

など、販売店契約者・販売店(応援プログラム)契約者の皆様のアイデア次第で、様々な方法で展開することができます。

IX-2-3 専用クーポンコード使用の際の注意点

専用クーポンコードの配布または掲載の対象となった媒体(紙媒体、WEB、メール、SNSなど)について、媒体種別を問わず、その内容についてダシーズファクトリー社が、ブランドイメージの棄損や、社会的信用の失墜をもたらすと判断した場合、および公序良俗に反する内容であると判断した場合は、掲載内容に関して修正、削除、回収、撤回等の指示をする場合があります。

X-1 応援プログラムの位置づけ

契約者はそれぞれのビジネスの状況、ライフプランに合わせた契約をダシーズファクトリー社と締結し、ビジネスを開始することができます。自らがダシーズ商品の仕入れをおこない、自社店舗等で商品を販売して収益を上げることを目的とする場合、「販売店契約」での代理店契約を締結します。

しかし、「販売店契約」は締結したいが、様々な事情で商品の仕入れ販売が開始できない方、また、商品の取り扱いをしたいが、資金面で「販売店契約」の締結は難しいという事業者様向けに、「応援プログラム」という制度を準備しました。

「応援プログラム」には以下の2種類の契約種別があります。

X-1-1 販売店(応援プログラム)契約

ダシーズのビジネス権利は所有したいが、今すぐには商品仕入れが難しい場合、「販売店(応援プログラム)契約」を締結することで、ダシーズ商品の販売権利を取得していただきます。そして、自らは商品仕入れをおこなわずに、その権利をダシーズファクトリー社に預託します。

預託した販売権利は、小売販売契約の契約者に委託され、小売販売契約の売上に基づいて、ダシーズファクトリー社の基準に基づいたマージンを受け取ることができるようになります。また、「販売店契約」同様に専用クーポンコードを展開することで、商品仕入れをおこなわずに収益を得る権利も有します。

X-1-2 小売販売契約

ダシーズ商品の「販売店契約」の締結は難しいが、ダシーズの商品の販売を自身の事業の拡大に活用したいという事業者様を対象としたもので、ブランド使用料を支払うことで、ダシーズファクトリー社が「販売店(応援プログラム)契約」契約者から預託された権利を借り受けて、商品の仕入れ販売をおこなうことができる契約です。専用クーポンコードの付与はありません。

XI

代理店の皆さまと共に

ダシーズギルトフリーアイスクリームラボは、「身体にやさしく、罪悪感無く食べられる、これまでにない発想のアイスクリームを」という、柔道家 松本薫の夢と、「病気やアレルギーの人でも安心して食べられる、人にやさしく、おいしい食品を提供したい」という、代表である片山の想いを乗せ、2019年2月のオープン以来、数多くの笑顔に支えられながら成長を続けてきました。

ダシーズのアイスに出会ったお客様から「初めて子どもにアイスを食べさせることができた」「長年我慢してきたアイスを、これからはいつでも食べることができる」など、たくさんの喜びの声をいただく中で、私たちが想像していたよりも多くのお客様が、様々な理由でアイスを食べたいと思っても食べられずにいるのだということに改めて実感しました。

想像を超える反響に、私たちは「もっと多くの方にこの笑顔届けたい」と考え、2020年よりラボで少量生産していたアイスを、クオリティはそのままに大量生産する技術の開発に着手しました。そして、足掛け3年に及ぶ研究と、一切の妥協を許さない試行の繰り返しが実を結び、2022年春より、ようやく全国でアイス販売できる体制が整いました。

ダシーズファクトリーでは、全国に1,000件限定で、販売店契約者を募集しています。これは、無闇に販路を拡大することを避け、将来の専門ショップ展開も見据えて、ダシーズのブランドやポリシーをしっかりと伝えることで、新製品

の開発やマーケティングにも積極的にご協力いただけるような、これまでにない販売店組織を作っていきたいという想いを込めた方針です。

ダシーズのブランディングを販売代理店の皆様と共に推し進め、アイス販売からパン、コーヒー、ダシーズオリジナルグッズへと、徐々に取扱商品の幅を広げることで、将来的にはダシーズ商品だけを取り扱う専門店の展開を計画しています。ダシーズの販売代理店の皆様は、この専門店を開業する優先権を有しているのです。

テレビCM、各種メディア戦略もおこなっていく中で、海外での事業展開も見据え、販売代理店の皆様と共にダシーズを大きく成長させていきたいと思えます。強固な販売代理店組織を構築し、成長の喜びを分かち合い、全国に、そして世界に、多くの笑顔を届けてまいります。これからもよろしく願い申し上げます。



ダシースファクトリー標準記録表フォーマット集

標準衛生管理計画

標準衛生管理記録表

個人衛生記録表

検収記録表

※表の作成に当たっては、ダシースファクトリー社が提供するワークシートファイルを表計算ソフトで開いて印刷するか、本書巻末にある表をコピーしてお使いください。

※ダシースファクトリー社が提供する1ヶ月単位のワークシートは、2031年までの祝祭日をデータとして保持していますので、表上部の年月の数値を変更すれば自動的にその月のカレンダーが生成されます。

標準衛生管理計画

販売代理店名

管理項目	実施するタイミング	点検の目安	問題がある場合の対応
一般衛生管理の点検項目	商品の受入の確認	外観、におい、品温、包装の状態など	返品、廃棄(ダシーズファクトリー社の指示に従う)
	冷凍庫内温度確認	商品の入荷受入及び検収時 始業時、終業時	設定温度や原因を確認。故障が疑われる場合は直ちに修理依頼。 適正温度を超えていた場合は、商品の状態を確認
	交差(二次)汚染の防止	業務中随時	直ちに区分、配置を修正
	トイレの洗浄・消毒	業務中随時	汚れ等が残っていた場合は再度清掃。 施設共用の場合は清掃依頼。
	従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	始業前、各自の個別管理表を確認	体調異常が見られる者は就業停止。 傷は保護した上でビニール手袋を装着。 作業着の汚れは清潔なものに交換。
	衛生的な手洗いの実施	トイレの後・商品取り扱い場所に入る際・ 金銭を触った後・清掃後・他の食品を扱った後・盛りつけ前・その他	再度手洗いの実施
	非加熱で提供	商品提供時	衛生的な手洗いを実施
重要管理の点検項目			

標準衛生管理記録表

年 月

責任者確認欄

印

点検項目	一般衛生管理の点検項目		施設衛生管理項目					重要管理の点検項目	記録者名	特記事項				
	① 商品の受入の確認	② 冷凍庫内温度確認(始業時)	② 冷凍庫内温度確認(終業時)	③ 交差(二次)汚染の防止	④ トイレの洗浄・消毒	⑤ 従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑥ 衛生的な手洗いの実施	⑦-A 施設内に虫は見えない			⑦-B 施設内の壁、床は清潔か	⑦-C のトアの取っ手の掃除、除菌	⑦-D 保管庫内の整理整頓はされているか	⑦-E 商品の先入先出を行った
点検の目安	包装の状態など	-20℃以下	-20℃以下	内用分別使用、冷蔵庫	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など						洗浄・除菌、手洗い等	
記入例	—	-24℃	-22℃	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														

■ 記入上の注意

- ②以外の項目は「○」か「×」で記入してください。
- 「×」の場合は特記事項欄に理由と対応を必ず記入するようにしてください。なお、①については商品受入のあった日のみ記入し、それ以外は「-」を記入してください。
- ②は冷凍庫内の温度を摄氏で記入してください。
- ⑤については、当日出勤している従業員全員の個別健康管理表に異常が無いことを確認してから記入するようにしてください。
- 記録者名は必ず記入してください。

記録者名

特記事項

田中

○Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いませせ夫(○月○日)

個人衛生記録表

年 月 氏名

個人衛生管理項目		
点検の目安	1 出勤時、作業開始時の二度手洗いを行った	○
	2 従事者は下痢、嘔吐、腹痛等の体調不良はない	○
	3 従業者の同居者は下痢、嘔吐、腹痛等の体調不良はない	○
	4 手指・顔に化膿症がない	×
	5 爪が短く切りそろえられている	○
	6 アクセサリーやマニキュアをしていない	○
	7 香水はつけていない	○
	8 従事者の身なりは清潔か	○
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f8d7da;"> <p>■ 記入上の注意</p> <p>原則として「○」か「×」で記入してください。</p> <p>「×」の場合は特記事項欄に理由と対応を必ず記入する</p> </div>	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff3cd;"> <p>特記事項</p> <p>○指先に小さな傷があったため、保護した上でビニール手袋も着用した(○月○日)</p> </div>	
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

26

27

28

29

30

31

検収記録表

期間：

年 月 日 ~ 年 月 日

責任者確認欄

印

納品日	フレーバー	数量 (個)	包装状態	異物	確認者	特記事項
例 〇月〇日	プレミアムココナッツ ミルクチョコクッキー	20	X	〇	田中	〇梱包用段ボールの角に潰れた箇所があったため、 全部箱から出して外観を確認した。(〇月〇日)
1 月 日						
2 月 日						
3 月 日						
4 月 日						
5 月 日						
6 月 日						
7 月 日						
10 月 日						

クリーム等の記録、衛生管理上の気づき

memo

Darcy's FACTORY

株式会社ダシーズファクトリー

住所：〒150-0012 東京都渋谷区広尾3-12-36 ワイマツツ広尾

2022年6月版