

手間やロスなく、現場の人手不足解消にも 本物の果実を器に使った フルーツシャーベット&アイスクリーム

Lisse

Lisse(大田区西蒲田、後藤崇社

長:03・5480・5512、http:

//www.lisse.jp)は、本物のフルー

ツを器として使用したフォトジェ

ニックなシャーベットやアイスク

リームを中心に、主

に外食産業向けの冷

凍デザートを企画販

売している。フルー

ツの皮の購入ルー

ト、海外を含めた加

工工場への指導、国

内でのアイスクリー

ム工場との連携、緻

密なチームワークで

ひとつの作品に仕上

げる。

また、「地元の果

物や野菜を使用した

商品が作りたい」「地

域の銘菓をアイスに

したい」といったお

客様のニーズを採り

入れたOEM、PB

製品の企画開発にも

積極的だ。

個人事業先でも

お気軽にご利用でき

る1箱単位からの小

回りの利いたデリ

バリー対応や店頭

を華やかに彩る販

促品(ポスター、メ

ニュー、卓上POP

など)のご提供にも

力を入れ、製品をよ

り快適にご活用いた

だくアフターフォ

ローも大切にする。

メイン商品であるフルー

ツシャーベットの見た目のインパ

クトや面白さ、繊細さは、特に海

外の観光客の方々には「メイドイ

ンジャパン」という

付加価値も含めた

大きなインバウン

ド需要が見込める。

また、ホール担当だ

けで提供まで完結

でき、手間やロスな

くご使用いただき

やすい商品群は昨

今の外食産業が抱

える人手不足の解

消も期待できる。

すべてを機械化

できない同社商品

は作業員の技量が

ものを言う。大手企

業ではなかなか参

入できないニツチ

な市場における同

社の優位性にもつ

ながっている。

食事を締めくく

る大切なメニュー

として、アイスデ

ザートは夢のある

商品だと自負し、お

客様に見て楽しく、

食べておいしく、幸

せを感じていただ

くことが社会貢献

と考え、日々業務に

邁進している。



見た目も涼しげに美しく、サービスしやすい同社のアイスデザート。スイカやドラゴンフルーツなど、夏場に大活躍しそうだ