



氷を一切使わない
新しいカタチのかき氷機「ふわ雪姫」

SYSACLE

株式会社シスクル



韓国風かき氷「糸ピンス」が手軽に作れる業務用かき氷機

100V他社製品とココが違う！ 業務用 ハイパワー！！ 単相 AC200V

瞬時に材料冷却！
極低温で製氷可能！

100Vの他社製品の多くは
極低温の製氷が出来ません

ふわふわサラサラで
溶けにくいかき氷！

水冷式でオーバーヒート
に強く安定稼働！



業務用かき氷機 HYH300

単相200Vコンセントへの交換は安価
で可能、電気工事業者へ確認ください

 YouTube 「シスクル ふわ雪姫」で検索

<使い方・作り方の動画がご覧になれます>



〉糸ピンス

韓国で人気のかき氷。
糸状の新食感スイーツ。



〉究極のふわふわかき氷

ジュースを直接氷にした
ふわふわ食感かき氷。



〉お酒

アルコールを直接氷にし
最後まで美味しいお酒の提供。



〉料理

お出汁を直接氷にして、
お鍋にかき氷という魅せ方。



POINT
01

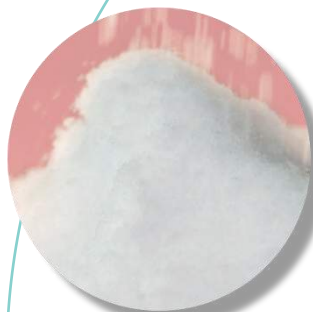
氷を一切使わない

液体をそのまま製氷するので
氷のストックが不要。

POINT
02

原料を選ばない

液体原料から製氷するので
レシピは無限大に広がる。



POINT
03

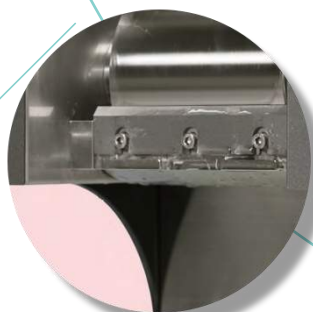
ふわ雪食感

瞬間製氷された薄く細い氷が
ふわふわな新食感を作り出す。

POINT
04

瞬時に製氷

マイナス35℃の冷凍技術が、
原料から瞬時に製氷。



POINT
05

刃の調節ができる

素材に合わせて
自在に刃の調節ができる。

POINT
06

ボトルの変更が簡単

メニューごとのボトルが準備できるから
オーダー後すぐに変更・対応可能。



「ふわ雪姫」は現在全国の様々な飲食店で導入され、ご好評を頂いております。



老舗和菓子屋



かき氷専門店



レストランチェーン



ピザ屋



ホテル内レストラン



カフェ

CASE
01

HACCHACAFE 神戸



▶スタッフインタビュー

「直接訪問しその場で実際に試作も出来て、納品・取付も即日対応していただけたので購入を決めました。操作が簡単でメンテナンスもラクだったので、オペレーション的にも営業に負荷なく使えました。かき氷以外のメニュー展開も無限大にできそう楽しみです。」

CASE
02

アンニョンテラス 祇園



▶スタッフインタビュー

「韓国で流行したスイーツを知り、シスクルさんのふわ雪姫に辿り着きました、実際にデモ機を持ってきて頂き、見栄えや使い易さはもちろん、メンテナンスに於いても圧倒的な手軽さが決め手となり、導入しました。現在ではふわ雪姫を3台所有、季節限定商品も含め15種類以上もの商品を展開しています。」

CASE
03

Heart to Heart 豊橋



▶スタッフインタビュー

「3年前に韓国でピンスを食べた時に感動、この味を日本に広めたいと思いました。ピンスの機械を扱っている業者が中々無かったのですが、展示会でふわ雪姫を発見！操作が簡単でアルバイトでもすぐに覚えられます。日本になかったかき氷の食感を実現できるのは、この機械だけかなと思っています。」

CASE
04

レイオウムカフェ 高松



▶Rei Eoreum Cafe

香川県初の韓国カフェとしてオープン。韓国風かき氷と各種ドリンクをメインに提供、1杯550円～のかき氷が1日100杯以上売れる人気店です。

CASE
05

ピンスピン 三重県松阪



▶ピンスピン

三重県松阪市の古民家で開業した韓国風かき氷専門店です。人気ナンバーワンのいちごピンズが大評判です。

1日に150杯以上売り上げることもあるピンス専門のお店です。

CASE
06

珈琲家 暖香 豊田・岡崎



▶珈琲家 暖香(だんか)

愛知県の豊田市・岡崎市、岐阜県に十数店舗展開するコーヒー店へご導入頂いております。オリジナルメニューの「粉雪みるく」は、ふわ雪姫で作られており、1店舗当たり1日50杯ほど売り上げる人気メニューとなっています。

CASE
07

あんカフェ養老軒 岐阜



▶あんカフェ養老軒

岐阜に本店を構える和菓子専門店・養老軒が展開する和スイーツカフェ「あんカフェ 養老軒」。このカフェの夏季目玉メニューとしてオリジナルメニュー「ふんわりとろりの新食感かき氷」を提供、ふわ雪姫をご活用頂いております。

CASE
08

GRANCHA 奈良



▶大和茶大福専門店 GRANCHA(グランチャ)

日本茶のルーツと言われる「大和茶」のおいしさを多くの方に味わって頂くことを目指した独自メニューを展開する、和スイーツ専門店です。名物「口福餅」というオリジナル大福をトッピングした「ふわふわ大和煎茶のミルクかき氷」が大人気メニューとなっています。

ふわ雪姫

HYH300

刃の調節ができる
ハイエンドモデル

冷却水の
温度表示窓

冷却水量の
表示窓

高圧アラーム

最大製氷能力
250kg
/day

消費電力
1,300W

使用温度条件
10~30℃



HYH300

製品の特性を考慮した高性能タッチディスプレイを採用、数十万回タッチしても、故障の心配がありません。

操作性



「電源ボタン」と「製氷ボタン」のみで
かき氷を作れます。



ボトルとカップの2タイプ。

清掃性



掃除用ノズルを用いて、
ドラムをきれいに洗浄します。



原料投入口と貯水槽を分離して
洗浄します。



清掃ボタンを3秒間押して
ドラムをアイドリングさせます。

利便性



氷を削るカッターの
位置を微調整し、理
想の氷の薄さを作り
出すことができます。



ボトルを取り換える
だけで、簡単に氷の
原料を変えることが
できます。

HYH300の場合



設置場所

HYH300の場合、50kgの製品を安全に水平に設置でき、壁との距離が10cm以上空けられる場所の確保が必要です。



電源

定格15A・単相200Vのコンセントをご準備ください。
設置する地域により50Hzか60Hzの製品をお選びください。



給水栓

製氷機へ給水する専用の配管を確保してください。



排水

運転時の排水を流す場所を確保してください。

サポート体制



安心の
**1年間
無償保証**

修理中は
**無償で
代替機貸出**

☎ 06-6971-0120

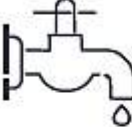
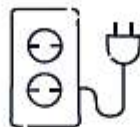
✉ info@syscle.co.jp

HYH300の場合 ※人件費を含む計算は別途必要です。

1日2.5時間駆動 ふわ雪姫かき氷 1日約100杯生産想定

ランニングコスト

水道代 電気代



 = 月約7,500円

月約3,000円
 月約4,500円

収益

1杯600円のいちごミルク(原価率)



牛乳	250g	50円
砂糖	20g	4円
いちご	2個	35円
モナソー	30ml	60円

600円 - 150円 = 粗利450円

1日平均売却数 月売却数

100杯 × 30日 = 3,000杯

粗利 月売却数

450円 × 3,000杯

= 月約1,350,000円の粗利

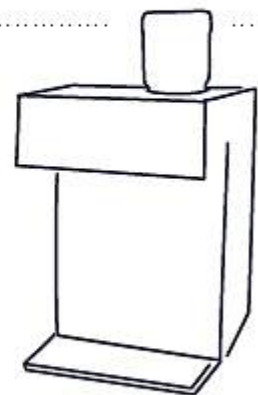
機械代償却

【HYH300】 877,800円(税込)

450円 × 1,951杯 = 877,950円



1日平均19杯の場合 = 103日営業で償却



HYH300



サイズ	340(W)mm×530(D)mm×500(H)mm
重量	50kg
最大製氷能力	250kg/1日
消費電力	1,300W±10%
定格電圧	AC200V,50/60Hz（地域に合ったヘルツ数をお選びください）
冷媒	R-404A
冷却方式	水冷式
使用条件	最小水圧(1.5kg/cm ²) 最大水圧(7.0kg/cm ²) 適正水温(5～25℃)
品質保証基準	購入日から1年無償修理
製造国	韓国

01

ご注文

お電話、メール、各ECサイトから
ご注文いただけます。

02

在庫確認
・ご返答

在庫確認の上、弊社からご連絡さ
せて頂きます。

03

ご注文確定

ご注文確認出来次第、発送準備さ
せて頂きます。

04

代金お支払い

各種代金お支払いに対応致します。
(銀行振込、EC決済各種)

05

納品・設置

直接お伺いの上、納品・取り付け
致します。(出張費別途御見積り)
発送も対応しています。



購入・製品・アフターサービスに関するお問い合わせは

株式会社シスクル 〒537-0012 大阪府大阪市東成区大今里1-15-13



070-9376-2839

直通 (平日月～金10～18時)



info@syscle.co.jp



ふわ雪姫 専用 糸ピンスパウダー



1ケース **41,000円(税込)**

1ケース(2kg×5袋)単位でご注文を承ります。

下記フレーバーよりご自由にお選びください。

※1袋で約40皿分作れます(1皿50g使用時、約205円換算)

※各フレーバー1袋 8,200円(税込)となります。

※5袋以下は送料800円(税込) 但し北海道/沖縄/離島エリアは別途送料計算となります。

フレーバーは **10** 種類！

ミルク

ストロベリー

抹茶

チョコ

紅いも

キャラメル

白桃

マンゴー

ミント

マロン

～ ご注文シート ～

御社名	フリガナ	担当者名	フリガナ
ご連絡先	TEL FAX	メールアドレス	
ご住所	〒		
お支払方法	☐ お振込 ※振込手数料ご負担頂きます ☐ 代引き ※手数料400円ご負担頂きます	振込先	三菱UFJ銀行 今里支店(イマザトシデン) 普通口座：0078943 口座名義：カシスクル
※上記より、お支払方法をお選びください。		※振込の場合ご入金確認後の発送となります。	

ご注文は1ケース(5袋)単位で承ります。 送料無料(北海道/沖縄/離島地域は別途頂きます)			
フレーバー	数	フレーバー	数
ミルク	袋	キャラメル	袋
ストロベリー	袋	白桃	袋
抹茶	袋	マンゴー	袋
チョコ	袋	ミント	袋
紅いも	袋	マロン	袋

ご注文・お問合せ 株式会社シスクル 〒537-0012 大阪府大阪市東成区大今里1-15-13



070-9376-2839

直通(平日月～金10～18時)



06-6971-0127



info@syscle.co.jp

糸ピンス・粉雪かき氷の作り方

1 原料の生成(糸ピンスの場合)



パウダー50gに対して150gの水をシェイカー等で混ぜ合わせます。(パウダー1に対して水3の比率)

2 原料の充填



パウダーと水が混ざったら専用ボトルへ移してください。(1本最大約8杯分) 粉雪は粘度の低い液体を充填ください。

3 ふわ雪姫の電源



本体の後ろにあるメイン電源スイッチをONにします。(スイッチを上へ押し込む)

4 前面のボタンで起動



前面の左のモニターが点灯していることを確認し右側左下のボトルボタンを長押しすると本体が起動します。

5 氷の膜を作る



ドラムの膜を作るため、起動して30秒程待ち、氷の膜ができたなら原料トレイの水を捨て、刃に付いた氷を軽く落とします。

6 盛り付け皿の用意



あらかじめかき氷を受ける皿を冷凍庫などで冷やして準備しておくことで出来上がったかき氷が溶けにくくなります。

7 ボトルをセット、糸ピンス作成



ボトルをセットすると、数秒で原料が糸状又は粉雪状になって出てくるので、手に持った皿で受けて重ねていきます。

8 かき氷の完成



皿に合わせて、手で動かしながらできた氷を重ねていくと上手く出来上がります。30～40秒ほどで1杯分が完成します。

シスクルYoutube
作り方動画URL



糸ピンスの作り方や、ふわ雪姫の紹介動画などご参考くださいませ。

※粉雪かき氷の場合、ミネラルウォーター又は粘度の低い液体原料をボトルへ充填して生成ください。

糸ピンスはある程度、粘度・糖度が高い液体原料で作らないと、糸状にはなりません。

※1人前を多めに作りたい場合、60gのパウダーに対して3倍の水の180gを混ぜ合わせます。

※糸ピンスを作る際の注意点

もし糸が細くなって途切れる場合は、水をパウダーの2.85倍にして調整するときれいな糸になります。

反対に糸が太すぎるなら、パウダーに対して3.15倍の水で混ぜ合わせると細い糸になります。

2020年7月22日
朝日放送
「今ちゃんの実は」



『ふわ雪姫』を導入頂いている、「HACCHA CAFE」様の
フィラメントシェーブが紹介されました。



2021年
読売テレビ
「a-yan(ええやん)」



「関西ウォーカー」掲載

