



Ruban De Fruits An

Ruban De
An

果実氷のふわふわアイス

リュボン・デ・フルーティー・アン

株式会社ハブステーション

おいしさの秘密

京都発

果実氷
711-717
fuwa fuwa 717

リュボン・デ・フルーティー・アンがお届けするふわふわアイス、
果実氷はくだものを丸ごと凍らせ、専用の機械でふわふわに削ったもの。
製法特許なのです。

リュボン・デ・フルーティー・アン

その姿がフルーツのリボンのように見えたので「Ruban De Fruits An」
・・・フルーツのリボンと名付けました。

ひとたび口に入れるとリボンがほどけ、くだものそのもののおいしさが
口いっぱいになります。



行列

京都河原町の夏

河原町のリュボン・デ・フルーティー・アン前には大行列。
これも京都の風物詩になりました。

東京、浅草にも鎌倉にも大行列ができます。
その行列をたどっていくと果実氷に出会えます。

雑誌やテレビなどのメディアにも取り上げられました。



メニュー



ほのか苺

【HONOKA Strawberry】

テイクアウト (to go)
S ¥700
M ¥900
店内 (for here)
¥800



白桃

【White Peach】



ミックス

【Mix Fruits】



いちご

【Strawberry】



マンゴー

【Mango】



巨峰

【Kyoho Grape】



甘夏

【Sweet Summer Orange】

テイクアウト (to go)
S ¥700
M ¥900
店内 (for here)
¥800



出店形態一覽

1. 路面常設店舗

屋外

2坪以上 要給排水空調



2. インショップ常設店舗

屋内

2坪、5坪、10坪 要給排水空調



3. インショップ催事店舗

屋内

2坪以上 要給排水空調



4. テント店舗

屋外

1坪以上 要給排水空調



5. プレハブ店舗

屋外

1坪以上 要給排水空調



6. トレーラー・軽トラ店舗

屋外

4坪以上 給排水空調不要





京都河原町本店
5坪でイトインスペースあり

世界初! 新食感デザート、登場。

フルーツまるごと削ってます
 <果実水> オータム・ミックス
 Small From Fruits 400円
 S ¥600
 M ¥800
 店内 ¥700

フルーツToast
 200円
 ¥700

古都ほかまんじゅう
 牛肉しぐれ ¥300
 霜降り京都牛 ¥700

抹茶小食 ¥300

ブルーベリー 白桃 ミックス 無花果 フレンチトーストドリンクset
 Hot
 コーヒー ¥390
 セット ¥200
 コーヒー ¥350
 セット ¥250

1. 路面常設店舗出店要件

立地環境	大都市圏。人通りが多く、立ち食い文化のある路面(竹下通りなど)
立地	路面1階
用途	食物販(果実使用のかき氷)
店舗面積	総面積:2坪以上(バックスペース込)
間口幅	1.8m以上
天井高	2.4m程度
店舗形状	間口、奥行きが確保できればよい
その他	給排水設備が必要です。27℃以下を保つ空調設備も必要です

2. インショップ常設店舗



2. インショップ常設店舗出店要件

立地環境	大都市圏の駅ビル。RSC
立地	①メイン動線上 ②フードコート内
用途	①テイクアウト ②フードコート ③カフェの3タイプ。果実氷以外のメニューあり
店舗面積	総面積:①2坪～ ②5坪～ ③10坪(いずれもバックスペース 込)
間口幅	①1.8m ②3m ③5.4m
天井高	2.4m以上
店舗形状	間口、奥行きが確保できれば特にこだわらない
その他	給排水設備が必要です。27℃以下を保つ空調設備も必要です

3. インショップ催事店舗



3. インショップ催事店舗出店要件

立地環境	大都市の中心商業地にある百貨店、賑わいのある大型SCの催事区画
立地	メイン動線上
用途	イートイン
店舗面積	総面積:2坪～(キッチンスペースのみ必要)
間口幅	1.8m
天井高	2.4m以上
店舗形状	間口が確保できれば特にこだわらない
その他	給排水設備が必要です。27℃以下を保つ空調設備も必要です。 近くに専用席もしくは共用席が10席以上あること

4. テント店舗

鳥派お好み焼き

都市場店
銀閣寺店
全国の行列店
道後温泉店
倉敷美観地区店
浅草寺番屋店

shaved Frozen Fruits
京都 果実水
フルーヅまるごと fuwa fuwa アイスクリーム
奇跡の新食感
世界初
風に漂う綿菓子アイス
かき氷な果実
食感まさに新鮮フルーツ
Ruban de Fruits An
<http://kyoryori.jp>

各地のイベント催事でひっぱりだこ
発売より2年で全国に広がっています

名古屋 松坂屋本店
大阪 難波高島屋
岡山 天満屋本店

ニコニコ総会議
京都平成祭り

名物 肉を極めた男が作り上げた
その1 極上ステーキキ串
焼肉鉄板 激々 濃辺通り本店
ランキング第1位

広島焼 ¥600

8月日テレ 27日

果実水フルーヅまるごと fuwafuwa アイスクリーム

ふわふわ(@_@) アイスクリーム? シャーベット?

果実そのまま 奇跡の新食感のデザートです。

果実水 100% フルーツアイス

いちご	巨峰	マンゴー	fruits mix
500円	500円	500円	700円

京都平成祭り 国に広がっています

名物 つぼ漬けハラミ
名物 肉を極めた男が作り上げた
その1 極上ステーキキ串

4. テント店舗

立地環境	B級グルメ催事、お花見、花火大会、京都グルメ催事など人の集まるイベント
立地	視認性の良い場所。動線上
用途	テイクアウト
店舗面積	主催者のテント区画
間口幅	区画に合わせるが通常1.8m（奥行1.8mと3.6m）
天井高	2.4m以上
店舗形状	テント区画形状
その他	主催者側で営業許可が取れていることが前提。 保健所の営業許可要件に応じて共用のシンクタンクや簡易シンク設置 期間はイベント開催に合わせるが1週間程度

5. プレハブ店舗



5. プレハブ店舗出店要件

立地環境	人通りが多い場所。店舗正面玄関、ピロティ、中庭などの屋外スペース
立地	視認性の良い場所
用途	テイクアウト、イートイン
プレハブサイズ	1.8m x 1.8m 1.8m x 3.6m 1.8m x 5.4m(プレハブなので自由設計)
間口幅	1.8m (奥行1.8m)
天井高	4m以上
店舗形状	間口が確保できれば特にこだわらない
その他	給排水設備が必要です 営業許可はマーケットプレーンが取得します 期間は5～10月

6. トレーラー・軽トラック店舗

shops

- 本店 建仁寺門前茶店
- 清水店
- 錦市場店
- 銀閣寺店
- 嵐電 嵐山駅店
- 阪神SA上り線店
- 梓川SA上り線店
- 伊弉神宮店
- 美奈谷番屋店
- 京都美観地域店
- 道後温泉店
- 名古屋カインズホームみなと店

media

- 火曜サプライズ
- SAVVY 2013' 9
- Leaf 2011' 7

京都

果実氷

フルーツまるごと **fuwa fuwa** アイス

世界初
風に漂う餅菓子アイス
かき氷な果実
食感まさに新鮮フルーツ

奇跡の新食感

Shaved Frozen Fruits
Ruban de Fruits An
http://kyorvori.jp

本店外販部

Shaved Frozen Fruits

世界初
風に漂う餅菓子アイス
かき氷な果実
食感まさに新鮮フルーツ



Ruban de Fruits An
http://kyorvori.jp

http://kyorvori.in



果実氷フルーツまるごと **fuwa fuwa** アイス

ふわふわ(@_@) アイス? マーベット?

果実そのまま 奇跡の新食感のデザートです。

メニュー:

- いちご 500円
- 巨峰 500円
- マンゴー 500円
- 7.00円
- 800円
- 800円

中型キッチントレーラー

6. トレーラー・軽トラック店舗



軽トラキッチンカー

6. トレーラー・軽トラック店舗出店要件

立地環境	人通りが多い場所。店舗正面玄関、ピロティ、中庭などの屋外スペース ゴルフ場、アウトレットモールなど
立地	人の集まる場所、視認性の良い場所
用途	テイクアウト、イートインスペースが取ればなおよい
軽トラック	キッチンカー：2m×5m×高さ2.1m
中型(2tまで)	キッチンカー：2.2m×7m×高さ2.8m・・・月売上1,000万円まで対応
大型(4t)	キッチンカー：2.3m×8.6m×高さ3.5m・・・月売上1,000万円以上
天井高	4m以上
その他	給排水設備は車に完備しているので不要です 段差がなく売場に自走できること、水平設置できることが条件です 営業許可はマーケットプレーンが取得します 期間は5～10月

水着・浴衣フェア × 果実氷 (関連業態コラボ)



夏の水着フェアや浴衣フェア売場に隣接して果実氷を配置するコラボです。多くのお客様で賑わいます(要給排水)

冬売れるまんじゅう、せんべい × 果実氷

(二毛作コラボ)



夏、売上の落ちる焼きたてのまんじゅう屋やせんべい屋が夏だけ果実氷を扱うコラボです。浅草店や鎌倉店はこの形式です。

Magazine



TV



社名：有限会社マーケットプレーン

代表者：服部 昌幸

本社所在地：〒603-8227
京都市北区紫野北舟岡町27-191

TEL：075-432-7595



<沿革>

平成12年4月27日 設立

平成14年 京仕出し 服部開店

平成14年 古都ほかまんじゅう 清水参道にて発売

平成15年 古都ほかまんじゅう 錦市場にて販売

平成15年 古都ほかまんじゅう 四条繩手にて販売

平成23年 果実氷 フルーツまるごとfuwafuwaアイス発売

平成23年 7月 季節店 RUBAN DE FURUTS AN開店

リュボン・デ・フルーティー・アンの出店は
株式会社ハブステーションが受託しております。
行列のできる「ふわふわアイス」の出店をぜひ
ご検討ください。

株式会社ハブステーション

