

ロングラン商品を刷新 求められる機能を具現化 日世株式会社 トッピングソース9品10月21日発売

平成27年10月5日
日世株式会社



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、20年以上販売実績があるロングラン商品のトッピングソースを刷新します。

従来品のトッピングソースは、アルミパウチパックが発売から30年間、プラスチック容器が同じく20年間、細かい仕様変更を繰り返しながら販売されてきました。実績も安定しています。しかし細かい仕様変更だけで今後も安定的に販売できるとは限りません。

改めてトッピングソースの使われ方、求められる機能、求められる品質を調べて一つ一つ具現化して、新商品「トッピングソース(6ボトル)」を開発いたしました。

新商品 トッピングソース 9品 2015.10.21.発売
従来の商品は同年11月末日をもって終売いたします。

新商品:トッピングソース(6ボトル)



容器:

プラスチックボトル
ボトル外寸 67×34×178mm

容量:

285g
(チョコ・抹茶・キャラメルは340g)

アイテム:

- ・ストロベリー
- ・ブルーベリー
- ・マンゴー
- ・ラズベリー
- ・キウイ
- ・北海道メロン
- ・チョコレート
- ・抹茶
- ・キャラメル

広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5749-9121 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

TOPPING SAUCE



新商品:トッピングソース(6ボトル)の特長

商品規格一覧

日世株式会社

商品名	トッピングソース (6ボトル) ストロベリー	トッピングソース (6ボトル) ブルーベリー	トッピングソース (6ボトル) マンゴー	トッピングソース (6ボトル) ラズベリー	トッピングソース (6ボトル) キウイ	トッピングソース (6ボトル) 北海道メロン	トッピングソース (6ボトル) チョコレート	トッピングソース (6ボトル) 抹茶	トッピングソース (6ボトル) キャラメル
入数規格	285g×6本						340g×6本		
商品特長	ストロベリー果肉 26%配合	ブルーベリー果肉 26%配合 着色料不使用	マンゴーピューレ 26%配合	ラズベリーピューレ 13%配合	キウイ 26%配合	赤肉メロン果肉 13%配合	カカオ分8.8%配合 ベルギー産クーベル チュールチョコ使用*	宇治抹茶 3.75%	
賞味期間	180日	180日	365日	365日	365日	365日	365日	365日	365日
アレルギー	なし	なし	なし	なし	キウイフルーツ	なし	なし	なし	乳
エネルギー(kcal)	98	99	99	98	98	98	296	280	282
水分(%)	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	30.0	30.0	30.0
たんぱく質(%)	0.3	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	1.6	1.2	0.4
脂質(%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.7	0.2	0.5
灰分(%)	0.4	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4	0.6	0.3	0.2
炭水化物(%)	24.3	24.6	24.5	24.4	24.3	24.4	64.1	68.3	68.9
ナトリウム(mg)	188	166	112	281	211	54	55	5	52
食塩相当量(g)	0.5	0.4	0.3	0.7	0.5	0.1	0.1	0.0	0.1
ダンボール重量	2.0kg	2.0kg	2.0kg	2.0kg	2.0kg	2.0kg	2.3kg	2.3kg	2.3kg
ダンボール寸法	148×120×190(mm)								
単体寸法	67×34×178(mm)								

●アレルギーは27品目対象です。

●エネルギー、ナトリウム、食塩相当量は100gあたりです。

●チョコレートについて: ・ベルギー産クーベルチュールチョコ使用、*カカオ分の54%がベルギー産チョコレート由来 ・乳を使用した設備で製造した原材料を含みます

商品全体を通した特長

- ①「小容量」
 - ②「ケース6本入り」
 - ③「低糖度ですっきりした味わい」
 - ④「フルーツ増量」
- ※ チョコレート、抹茶、キャラメルは除く
※ チョコレート、抹茶、キャラメルは除く

各商品の特長

◆ストロベリー

5mmカットストロベリー26%配合。いちご果肉が感じられるトッピングソース

◆ブルーベリー

5mmカットブルーベリー26%配合。着色料不使用で自然な風合いのソース

◆マンゴー

マンゴーピューレ26%配合。特有の香りと濃厚な甘みが特長

◆ラズベリー

ラズベリーピューレ13%配合。甘さと酸味のバランスが絶妙

◆キウイ

5mmカットキウイ26%配合。さわやかな甘酸っぱさときれいな緑が特長

◆北海道メロン

まろやかな甘さが特徴の北海道産赤肉メロンを13%配合

◆チョコレート

ベルギーチョコレート配合。当チョコレートソースはチョコレート生地を使用

◆抹茶

宇治抹茶を3.75%配合。大幅に配合見直し、少し苦みのある抹茶ソース

◆キャラメル

懐かしさを感じるキャラメルソース

ご使用されるお店の方がトッピングに求める機能

当社社員が聞き取り調査した結果です。

1. スピード感・コントロール性

店舗スタッフの方は、お客様の注文から商品提供までのスピードを最も気にされており、効率的な作業を常に意識されています。

2. ソースは仕上げ

フルーツソースを使用する場面はパフェ・デザート最後の仕上げのデコレーションをする段階が多く、デザートをきれいに仕上げる位置づけ。

3. 保管の省スペース化

保管される冷蔵庫は限られたスペースなのでできるだけ場所を取らない形状が理想、かつ、作業の邪魔にならないサイズや形状が理想です。

4. パッケージ

お客様から見える場所での作業になるので、パッケージのデザインを気にされる方が多いです。

昨今の風味・味覚の傾向

400名にアンケート調査を実施。

		n数	ソース自体が甘いこと	ソース自体の甘さが控えめであること	(ソースの)フルーツに酸味があること	(ソースの)フルーツに甘さがあること	(ソースの)フルーツに果肉があること	(ソースの)フルーツに果肉が大きい
全体		(400)	21.5	58.0	40.5	30.5	60.5	33.3
男性	20-30代	(100)	36.0	45.0	42.0	37.0	49.0	33.0
	40-50代	(100)	20.0	52.0	36.0	21.0	53.0	25.0
女性	20-30代	(100)	17.0	69.0	44.0	41.0	66.0	53.0
	40-50代	(100)	13.0	66.0	40.0	23.0	74.0	22.0

ケーキやパフェ、サンデー、クレープなど、デザートの上にかけてある『フルーツのソース』に、必要だと思うこと【当社調べ】 単位:%

控えめな甘さ、しっかりとした果肉残りが求められています。

求められる機能の具現化

スピード感・コントロール性

→持ちやすく扱いやすいプラスチックボトルの採用

保管の省スペース化

→ボトル1本あたり285g(チョコレート、抹茶、キャラメルは340g)と小容量
→1ケース6本(6ボトル)単位と、保管時の省スペース化に対応

パッケージ

→フルーツ系は白を基調にボタニカル(植物)イラストで表現、
デザート系は素材の色を全面にだしたシュリンクデザイン

求められる風味味覚の具現化

◆殺菌に“ジュール加熱(通電加熱)”を採用

→ジュール加熱は、製品に通電し、製品が抵抗体となって発熱する原理を用いた加熱方法です。短時間で発熱する為、フルーツを加熱した時の独特の臭みが薄く、かつ、フルーツへのダメージを少なくすることができます。

◆甘さ控え目

→果物の甘さの指標であるBRIX(=ブリックス:可溶性固形分・フルーツは果糖が主成分なので甘さの指標になります)を、従来品の45度から25度へ44%ダウンしました(フルーツ系商品)。甘さを抑え、果物本来の風味を活かす設計としています。

◆フルーツ増量・素材増量

→各商品ごとにこだわりの配合としております。

日世株式会社につきまして

昭和22年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
昭和26年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本の
ソフトクリームのパイオニアにして専門メーカーです。
※昭和27年に日世株式会社に社名変更。
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、
ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

