

どこかで覚えのある味 冬のソフトクリーム Butter & Caramel(バターアンドキャラメル) 11月19日発売

平成27年11月05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、冬の旬のソフトクリームとして、Butter & Caramel(バターアンドキャラメル)を 11月19日に発売いたします。



Butter
バター
&
Caramel
キャラメル

キャラメルフレーバーに
濃厚なバターがじんわりと。
ちょっぴり塩で引き締めた
後味の余韻もお楽しみください。
バター & キャラメル ソフトクリーム

- ◆入数規格◆
・1L×12本
- ◆アレルギー表示◆
・乳
- ◆商品規格◆
・乳糖脂肪分・3.5%
・無脂肪乳固形分・5.5%
・キャラメルペースト・1.2%
(北海道産生クリーム100%使用)
・ローレンス増塩・0.15%
(フランスローレンス地方農産物を使用)

※出ましがりのソフトクリームは乳成分含有の「ソフトアイス」に該当します。

 日世株式会社

札幌	ℓ.011-861-8148	金沢	ℓ.076-266-1585
仙台	ℓ.022-254-5701	高松	ℓ.087-865-7959
前橋	ℓ.027-255-6262	広島	ℓ.082-291-6651
名古屋	ℓ.052-528-3811	福岡	ℓ.092-434-2311

本 社/〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47 ℓ.072-624-0001
東京支店/〒142-0063 東京都品川区荏原1-21-4 ℓ.03-5749-9121

キャラメルは明治時代からの フレーバー

明治の文明開化の頃から親しまれているキャラメルフレーバー。ミルク、クリームと親和性が高く誰もが知っている味覚です。



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

最近のキャラメル・ブーム

- ・1999年11月、シアトルスタイルコーヒーチェーン店が、キャラメルシロップを表面に井桁に線掛けしたフレーバーコーヒーの販売を開始、キャラメルをトッピングしたラテがブームになりました。
- ・2007年、塩スイーツブームに乗って「塩キャラメル」が出現。時を同じくして北海道の牧場を発端に「生キャラメル」がブームになりました。

**そして 2013年からキャラメルと、バターなどの油脂が織りなす味覚が
実は 隠れたブーム になっています。**

隠れたブーム バター+キャラメル = ポップコーン



- ・2013年2月に米国シカゴから高級ポップコーンのチェーンが日本に上陸、原宿に出店しました。
- ・前後しますが同じ2013年1月中目黒に日本発祥の高級ポップコーンチェーン店が本店を構えました。

- ・以降、表参道や渋谷など若者文化圏を中心にポップコーンチェーン店が出店しています。
- ・ポップコーンはバター風味の油脂と塩が基本、そこにフレーバーを加えてバリエーションをひろげています。
- ・欠かせないフレーバーが実はキャラメルです。

**キャラメル味は昔懐かしいだけでなく、
ポップコーンブームに乗じてバター風味と融合して、
新しい味覚に様変わりしながら市場に広がっています。**

2015年・旬のソフトクリームミックス「Butter & Caramel」



文明開化の頃から親しむ、ミルクやクリームとの親和性が高いキャラメルフレーバーを、バターで濃厚に仕上げ塩味を利かせることでさらに風味を引き立たせました。

日世株式会社・販売期間：

2015年11月19日～2016年2月中旬

商品名

旬のソフトクリームミックス Butter & Caramel
(バターアンドキャラメル)

種類別

乳等を主要原料とする食品
出来上がりのソフトクリームは
乳等省令のラクトアイスに該当します。

製品規格

乳脂肪分	3.5%
無脂乳固形分	5.5%
キャラメルペースト	1.2%
(北海道産生クリーム100%使用)	
ロレーヌ岩塩	0.15%
(フランスロレーヌ地方産岩塩使用)	



キャラメルフレーバーに
濃厚なバターがじんわりと、
ちょっぴり塩で引き締めた
後味の余韻も楽しんでください。
バター & キャラメル ソフトクリーム

◆入数単位◆
1L×12本
◆おしとろい専用◆
◆商品規格◆
乳脂肪分：3.5%
無脂乳固形分：5.5%
キャラメルペースト：1.2%
(北海道産生クリーム100%使用)
ロレーヌ岩塩：0.15%
(フランスロレーヌ地方産岩塩使用)
※包装上(おしとろい)ソフトクリームは凍結食品(ラクトアイス)に該当します。

日世株式会社

本社/〒562-0042 大阪府大阪市宇治町2-1-47 電話 072-624-0001
東京支店/〒142-0063 東京都品川区東品川1-21-4 電話 03-5749-9121

札幌 011-861-8148 金沢 076-266-1585
仙台 022-254-5701 横浜 087-865-7959
新潟 027-256-4302 広島 082-291-6661
名古屋 052-528-3811 福岡 092-454-2311

日世株式会社につきまして

昭和22年に日世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。

