

2年目は生産数量・倍増
大人向けフルーツソフトクリーム ジャパンプレミアム
3月1日 愛媛河内晩柑から

2016年2月16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、2016年度のジャパンプレミアムブランドのラインアップを発表いたしました。2015年度を踏まえ、今年度は以下の通りの変更を行いました。



2年目のジャパンプレミアム

- 1.生産数量を倍増します。
- 2.アイテムや調達先を拡大します。

- ・生産のノウハウを確立した今年度は、生産数量を倍増いたします(一部除く)。
- ・ただし、それぞれのアイテムにふさわしい季節がありますので、販売期間限定といたします。

ラインアップ	販売期間											
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
愛媛河内晩柑	■											
山形佐藤錦				■								
宮崎マンゴー 新作			■									
福島巨峰					■							
山形ラ・フランス							■					
福岡あまおう 新作										■		

- ・2015年に確立した生産のノウハウを持って、2016年度は調達先を九州に拡大いたします。
- ・九州の代表的なフルーツ、マンゴー あまおう をラインナップに加えます。

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

そもそも ジャパンプレミアム ブランドとは

- ・ 産地地域を特定した国産果実だけを使用した商品ブランドです。
- ・ 風味を損なわない加工方法により「フルーツそのまま」をコンセプトとした商品をラインアップします。

ジャパンプレミアム開発の背景

- ・ 自主調査により、ソフトクリームの子な購入者は40代の大人だと判明しました。
- ・ 大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。
- ・ 意識調査から、40代の大人は「日本を強く意識している」と判明しました。
- ・ 外食産業において安心安全の観点から、国産原料使用の潮流があります。
- ・ 原料を純国産、地域限定に絞り込みました。

国産原料使用のメリット

- ・ 国産原料を使用すると、
適熟、追熟した原料が使えます。
原料の加工度を必要最低限まで低く抑え、色彩や香り、風味を守ることができます。

愛媛河内晩柑(えひめかわちばんかん)では

たとえば今回発売する愛媛河内晩柑は、品質劣化を防止する最低限の加熱としてのブランピング(酵素失活)以外、加熱処理してません。

JP愛媛河内晩柑(えひめかわちばんかん)ソフトミックス

2年目の JAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム)の第一弾として、本年度も愛媛県産の河内晩柑を使用したJP愛媛河内晩柑ソフトミックスを下記の要領にて発売することとなりました。



愛媛県愛南町の原料のみを使用します。
愛南町は河内晩柑の生産量全国の57%を占めています。

河内晩柑とは
都内のデパートで1個400円前後で販売される高級品種。
旬は3～6月。“和製グレープフルーツ”と言われ、爽やかな味わいで非常にジューシー。愛南町の河内晩柑は「愛南ゴールド」と呼ばれます。

原材料加工のこだわり
柑橘類の果皮加工と同時に果汁を搾汁する技術を持つ工場
で果汁を加工しています。
ブランチング(酵素失活)以外は加熱処理していません。

日世株式会社・販売期間：
2016年3月1日(～5月下旬頃まで)



商品名 JP愛媛河内晩柑ソフトミックス

種類別 一般食品(製菓材料)
出来上がりのソフトクリームは氷菓に該当します。

製品規格 無脂乳固形分 0.0(%)
フルーツ含有率 31.0(%)
(愛媛県産河内晩柑果汁 30.0(%)
愛媛県産河内晩柑果皮ミンチ 1.0(%))

日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
1951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。
※1952年に日世株式会社社名変更。
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。

