

今年も 福島巨峰
昨年の2倍物量確保 7月15日発売
ジャンプレミアム フルーツソフトクリーム



2016年7月1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年も7月15日よりジャンプレミアムソフトクリームとして「JP福島巨峰」を販売します。より多くの需要に応えられるように、昨年の2倍の物量を確保いたしました。

JP福島巨峰ソフトミックス

巨峰栽培の好条件を全て備えている福島県伊達市産巨峰果肉のみを使用しています。放射能検査については弊社工場でも実施しており、万全を期しています。

原材料加工のこだわり:
最も風味が濃い、皮裏の果肉に接した面を残してソフトクリームに反映させるために、皮ごとピューレにし、最低限の熱処理(ブランチング)の後、冷凍保管しています。

日世株式会社・発売日 2016年7月15日

より多くのお客様に味わっていただけるよう
昨年の2倍の物量をご用意いたしました。

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 0.1(%)
フルーツ含有率 30.0(%)
(福島県伊達市産ぶどうピューレ 30.0(%))



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

巨峰の栽培に適した福島県伊達市の気象概況

巨峰は、収穫期を迎える夏から秋に雨が少なく、昼夜の温度差が大きく、水はけがよい土地での栽培が適しています。夜の冷え込みが果実を甘くし、水はけがよいことで余計な水分を含まない風味豊かな果実を实らせます。

福島県伊達市の気象は、夏から秋の降水量が少なく、寒暖差も大きく、巨峰の栽培に適しています。

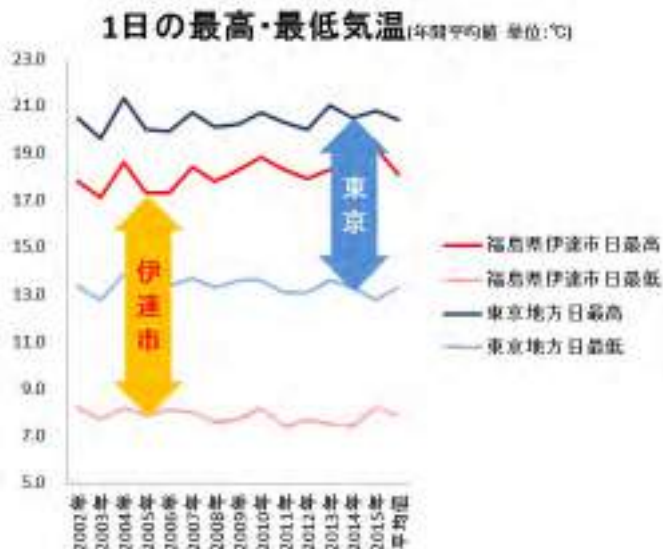
■夏から秋に雨が少ないことが大事

降水量 (mm)	2011～15平均年	
	伊達市	東京都
1月	28.4	48.1
2月	51.1	98.9
3月	78.0	94.1
4月	66.0	156.3
5月	73.6	144.8
6月	109.3	193.4
7月	163.9	128.0
8月	96.7	115.3
9月	207.5	268.0
10月	104.1	231.1
11月	56.0	106.1
12月	48.8	66.5



■昼夜の温度差

℃	福島県伊達市		東京地方	
	日最高	日最低	日最高	日最低
2002年	17.8	8.2	20.5	13.4
2003年	17.1	7.7	19.6	12.8
2004年	18.6	8.2	21.3	13.9
2005年	17.3	7.9	20.0	12.8
2006年	17.3	8.1	19.9	13.4
2007年	18.4	8.0	20.7	13.7
2008年	17.8	7.6	20.1	13.3
2009年	18.3	7.7	20.2	13.6
2010年	18.8	8.2	20.7	13.6
2011年	18.3	7.4	20.3	13.1
2012年	17.9	7.7	20.0	13.1
2013年	18.3	7.5	21.0	13.6
2014年	18.2	7.4	20.5	13.3
2015年	19.2	8.2	20.8	12.8
平均値	18.1	7.8	20.4	13.3



■水はけがよい土地

▲福島県伊達市の資料: 福島県伊達市Webサイト/伊達市役所 <http://www.city.date.fukushima.jp/soshiki/3/4313.html>

▲東京地方の資料: 気象庁Webサイト

http://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/view/annually_s.php?prec_no=44&block_no=47662&year=2002&month=&day=&view=

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。
- ・「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

- ・独自調査により、ソフトクリームの子供の購入者は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。



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。

