

今年も Butter&Caramel(バター&キャラメル)
旬のソフトクリームミックス として発売
11月21日から



2016年11月04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、
昨年に続き今年も 旬のソフトクリームミックスButter&Caramel(バター&キャラメル)を
2016年11月21日から期間限定商品として発売します。

旬のソフトクリームミックスButter&Caramel(バター&キャラメル)は2年連続しての発売です。

キャラメルフレーバー は、ポップコーンで根強い人気



2013年ころから日本国内でブームを巻き起こした店頭で計量販売をするプレミアムポップコーン。

現在も販売されているアイテムには、必ずキャラメルフレーバーがラインナップされています。

袋詰めされた、量販店で販売されるポップコーンでも、キャラメルフレーバーは用意され、「濃厚」とか「リッチ」とかと銘打って販売されています。

キャラメルそのものも、安定した人気



富士経済の「食品マーケティング便覧(2016年)」によると、生キャラメル・塩キャラメルのブームが落ち着いた2013年～2016年(見込)のキャラメルの販売物量は1200トン前後、メーカー出荷額93億円前後で、ともに安定した推移を見せています。

日世のButter & Caramel(バター&キャラメル)



旬のソフトクリーム バター&キャラメルは、ミルクや クリームとの親和性の高いキャラメルを、冬仕様として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たものとなっています。

北海道産生クリーム100%使用のキャラメルペーストを使用しています。

フランスローヌ地方産岩塩 を添加しています。

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

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：
2016年11月21日～
2017年3月中旬までを予定。



商品名

旬のソフトクリームミックスButter & Caramel

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

無脂乳固形分 5.5(%)
乳脂肪分 3.5(%)
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)

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て社名変更。
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。

