

今年は熊本不知火(しらぬい)から  
2017年ジャパンプレミアムソフトクリーム始動  
好評の愛媛河内晩柑も併売



2017年2月15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)の、  
国産のみの果実原料を使用したフルーツソフトクリーム・ジャパンプレミアムの2017年版が  
3月1日から始動します。



○2017年は原料果実の産地を熊本県・岡山県に  
拡大します。

○従来の40代の大人に加え、年間2400万人に増えた  
訪日外国人旅行客もターゲットにします。

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:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

[press@nissei-com.co.jp](mailto:press@nissei-com.co.jp)

## そもそも ジャンププレミアム 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。

## 2017年のジャンププレミアム



冬のいちご、早春の晩柑類、夏のマンゴー、秋の洋梨の  
カテゴリー別のラインアップはそのままに、晩柑類に  
「熊本不知火」と、夏の果物に「岡山白桃」を加えました。

### 熊本不知火

#### 【果実の特長】

熊本県宇城市不知火町が発祥とされる柑橘類。  
清見とポンカンの交配種。コクがあり、甘味が強い。

### 岡山白桃

#### 【果実の特長】

袋掛け栽培によって生み出される上品な白さに  
こだわる桃。一つずつ手作業で袋掛けされる。  
くちあたりが滑らか。

# ターゲットは「大人」、さらに訪日外国人観光客

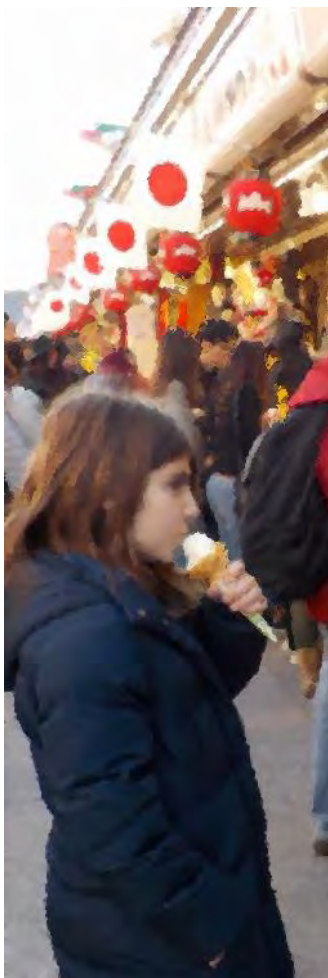
ジャパンプレミアム開発の背景として、当社の自主調査により、ソフトクリームのような購入者は40代の大人だと判明しました。

- ・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。

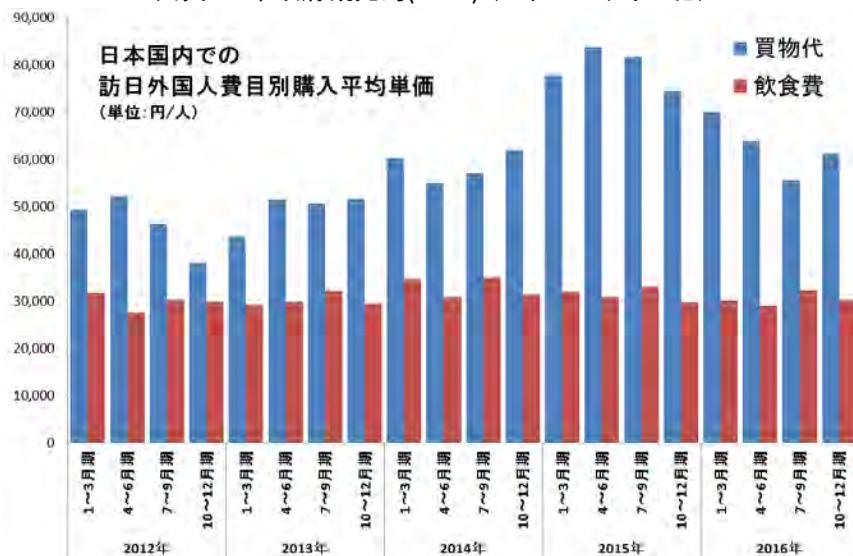
## ・大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。

- ・近年は訪日外国人観光客が急増しています。
- ・日本国内での買物代は大きく上下変動していますが、日本国内での飲食費は安定しています。

## ・ジャパンプレミアムは訪日外国人旅行客もターゲットにします。



▲出典：日本政府観光局(JNTO) (日世にてグラフ化)



▲出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査」 (日世にてグラフ化)  
<http://www.mlit.go.jp/kankoch/siryou/toukei/syouthityousa.html>

# JP熊本不知火(しらぬい)ソフトミックス

不知火(しらぬい)の特徴であるコクと甘味を  
楽しんで頂けるソフトクリームにしあげました。

不知火海沿岸(芦北、水俣、天草エリア)で収穫された  
原材料を使用。

栽培地は柑橘栽培の適地で、海からの反射で  
日当たりがよく、かつ傾斜地で水はけがよく、  
また海風にあたることで乾燥が進み甘味が増すと  
されています。

## 原料加工のこだわり

外皮の破壊をなるべく抑え、外皮の油分  
(ピールオイル)が入りにくくなるように  
工夫された「シトラスマスター搾汁方式」  
で搾汁。雑味無く仕上げています。

日世株式会社・販売期間:

2017年3月1日(～5月下旬頃まで)

## 商品名

JP熊本不知火ソフトミックス

## 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	25.0(%)
(熊本県産不知火果汁	24.0(%)
熊本県産不知火果皮ミンチ	1.0(%)



# 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年間の JAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム)の販売実績を踏まえ、3年目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。

愛媛県の原料のみを使用します。  
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です。

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:  
2017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 30.2(%)  
愛媛県産河内晩柑果皮ミンチ 0.8(%) )

## 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。

