

ジャパンプレミアムの新作 JP岡山白桃ソフトクリーム 6月1日発売 JP宮崎マンゴーも同時発売

おかげさまで70周年



2017年5月19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ソフトクリーム ジャパンプレミアムの2017年の新作
JP岡山白桃を、6月1日に発売いたします。
同時に、昨年に引き続きJP宮崎マンゴーを発売いたします。

岡山白桃のこだわり



【果実のこだわり】

- ・岡山白桃のこだわりは、
あくまでも白い桃であること。
果実がピンポン玉くらいの大きさの時に、
1つ1つ手作業で袋掛けして栽培します。
これにより透き通る白さにしあがり、
口当たりも滑らかになります。

【加工のこだわり】

- ・余計な熱をかけないでピューレに加工し、
風味を残しました。

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

JP岡山白桃ソフトミックス

日世株式会社・発売日 2017年6月1日
数量限定生産

商品名	JP岡山白桃ソフトミックス		
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	0.1%	
	フルーツ含有率	22.0%	
	(岡山県産白桃ピューレ	22.0%)	

JP宮崎マンゴーソフトミックス

日世株式会社・発売日 2017年6月1日
数量限定生産



宮崎マンゴーは出荷基準が大変厳しく、傷や打ち身が少しでもあると、たとえ「完熟」で美味しくても生果としては出荷できません。ですので、農家は一つ一つ、ものすごく丁寧に育てています。今回原料として使用した宮崎マンゴーは、運悪く傷や黒点がついてしまい生果用として出荷できないものを、農家にご協力いただき、集めたものを使用しています。

商品名	JP宮崎マンゴーソフトミックス		
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	0.1%	
	フルーツ含有率	15.0%	
	(宮崎県産マンゴーピューレ	15.0%)	

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。

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は大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。
- ・訪日外国人旅行客もターゲットにします。

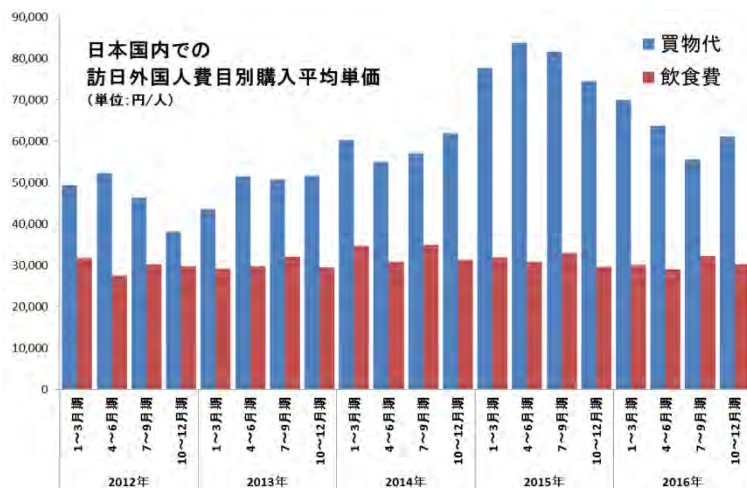
ジャパンプレミアム開発の背景として、

- ・当社の自主調査により、ソフトクリームの主な購入者は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。

- ・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。



▲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/kankocho/siryou/toukei/syouthityousa.html>

2017年のジャパンプレミアム・年間予定

- ・2017年のジャパンプレミアムソフトクリームは、
 - J P 熊本不知火ソフトミックス 3月 1日発売
 - J P 愛媛河内晩柑ソフトミックス 3月 1日発売
 - J P 山形佐藤錦ソフトミックス 5月 15日発売

今回の J P 岡山白桃ソフトミックス 6月 1日発売
 J P 宮崎マンゴーソフトミックス 6月 1日発売

今後、山形ラ・フランス、福岡あまおう®苺 を発売予定です。



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総合メーカーです。
 ※1952年に日世株式会社に変更。
 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。

