

ソフトクリームを さらに 上質なスイーツへ クレミアにチョコレート味 CREMIA *the* Chocolat (クレミアザショコラ) 3月6日発売

2018年2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)は、今までのソフトクリームの常識を覆した、上質なコールドスイーツであるクレミアの新しいフレーバーとして、チョコレート味の「CREMIA the Chocolat (クレミアザショコラ)」を、2018年3月6日に、新たに発売いたします。



コールドスイーツのクレミア スイーツの王道・チョコレートとの融合

2013年に発売したクレミアは、生クリームをふんだんに使用し、濃厚なコクとすっきりとした後味を両立したクリーム、サクサクとしたラングドシャコーンによって今までのソフトクリームの常識を覆しました。

このクレミアにふさわしいチョコレートソフトクリームをめざし、開発期間2年、100通り以上の組み合わせの中から完成させました。

ショコラにふさわしいコーンとして、新たにチョコラングドシャコーンも開発。

「本物を知るチョコ好きの大人」をターゲットに発売いたします。

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

CREMIA the Chocolat(クレミアザショコラ)の特長

CREMIA *the* Chocolat



クレミアでも使用している北海道産生クリームに
ベルギー産チョコレートと、
エクアドル産カカオ豆を使用したカカオマスを
独自にブレンド、

クレミアのなめらかさに濃いチョコレートが感じられる
ソフトクリームです。

チョコラングドシャコーン

クレミアザショコラにふさわしいコーンとして、
新たにチョコラングドシャコーンも開発しました。

コーン円周にカカオニブを散りばめ、
食べたときのチョコ感(風味)をより強調
しています。

カカオニブ:
カカオ豆を砕いてフレーク(チップ)状にしたもの。
更に砕いたものがカカオパウダーです。

世界が認めた本格的なチョコレートの味覚 iTQi(国際味覚審査機構)2017年 ★★★ 受賞



総合評定 92.4 / 100% 	第一印象	92.5%
	見た目	96.3%
	香り	87.9%
	舌触り・食感	95.0%
	味	91.3%

クレミアザショコラは、2017年のiTQi
(国際味覚審査機構)の審査を受けており、
チョコレートのソフトクリームで、
日本で唯一「最高賞三ツ星」を受賞しました。

審査員団によるコメント

《第一印象》

- ・全てにおいてバランスの取れている、何とも喜ばしいアイスクリーム。ほぼ完ぺきに近い。
- ・グルメなソフトアイスクリームだ。最新の注意を払って作られ、互いを引き立て合い、全ての要素の調和がとれている。たいへん上出来だ！

- ・美しい仕上がりの製品、見た目も美しく、自然な香り。本物のカカオの風味を持ち合わせた素晴らしい食感。

《外観》

- ・チョコレートのビスケットとともに魅力的。
- ・美しい色合い。
- ・渦をまいた魅力的な見映えのアイスクリーム。

《香り》

- ・香りはマイルドだが、存在感のあるチョコレートの香り。
- ・喜ばしいカカオの香り。
- ・厳選された材料を反映した高品質の香り。

《食感》

- ・ベルベットのように滑らかな食感、クリーミーで魅力的。絹のような口当たり。それに反して軽やかでクリスピーな食感が加わる。
- ・すべすべしていて軽やかな食感。

《味》

- ・バランスの取れた風味と甘さ。よい後味。
- ・非常に美味しいソフトアイスクリーム。大変よく出来ており、特徴的。舌鼓を打つ味と食感。

日世ならではの商品提案 CREMIAの展開

ソフトクリームの総合メーカーである日世株式会社は、ソフトクリームミックス(原料)だけでなく、製造機であるフリーザー、ソフトクリームを盛る可食容器のコーンも国内で自社製造しています。この強みを活かし、総合プロデューサーとして、クレミアを展開いたします。

CREMIAをダブル機(製造室が2つあるフリーザー)で提供いたします。

- ・それによりCREMIA(クレミア)、CREMIA the Chocolat(クレミアザショコラ)、the Mix(ザミックス・CREMIAとザショコラのツイン)の3種類のクリーム
- ・ラングドシャコーン、チョコラングドシャコーン2種類のコーン

計6種類の組み合わせ お客様に選ぶ楽しさを提案いたします。



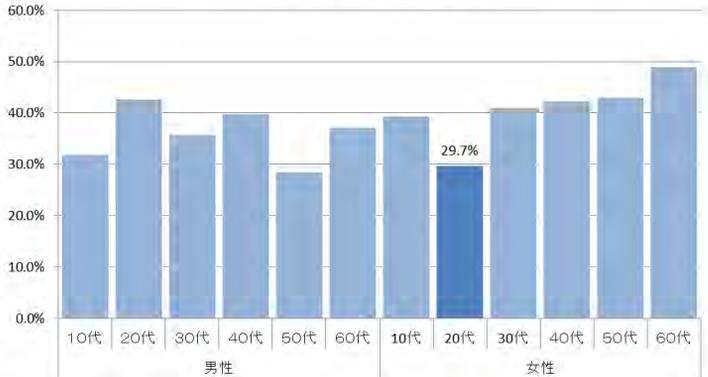
チョコレートが好きな人はザショコラを
一度に3通り楽しみたい人はザミックスを
断然CREMIAという人はCREMIAを

その時々のお気分で
ラングドシャも変えてお楽しみください。

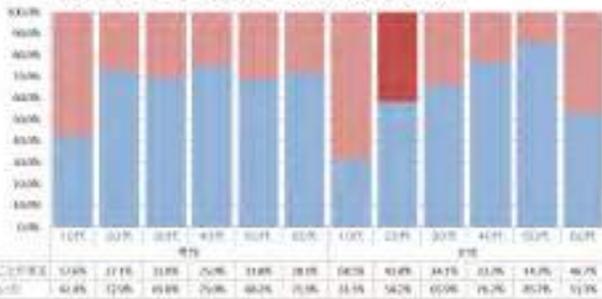


そもそも クレミア とは

ソフトクリーム年間購入回数4回以上の構成比 n=1071
(年間1回以下と12回以上を除く)



ソフトクリーム年間購入回数と購入回数との比較 n=1071



▲2013年日世調べ

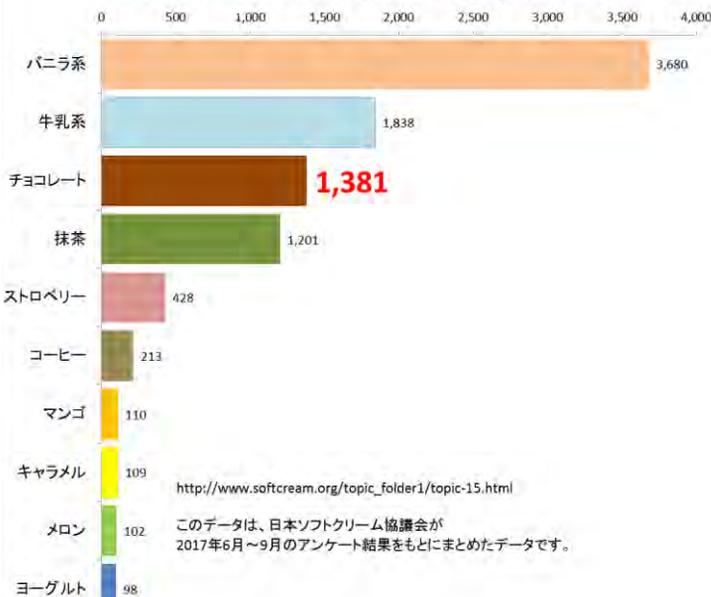
クレミアは従来のソフトクリームとは異なる「新しいスイーツ」として、2010年から3年の歳月をかけて開発した商品です。当社で詳しい「食習慣調査」を実施した結果、ソフトクリームは、20代、30代の働く女性からの支持が薄いということがわかりました。

左のグラフは上記とは別のソフトクリームが売れている理由「ソフトクリームの価値」の調査で行ったアンケートの結果です。こちらでも20代のソフトクリームの購買頻度が低く、かつ、自分は支払わないという結果が現れています。

こうした層に支持されるために、従来のソフトクリームとは明確に一線を画す「スイーツ」としてクレミアは開発されました。

チョコレートは人気が高い

ソフトクリームで一番好きな味は？(人) n=9,675



左のグラフは日本ソフトクリーム協議会が行っているアンケートの結果です。バニラ、ミルク(牛乳)に次いでチョコレートの支持は高いです。

また、高級スイーツとしてチョコレートの専門店が出店するなど、スイーツでチョコレートは欠かせないアイテムです。



CREMIA the Chocolat

日世株式会社・発売日 2018年3月6日



商品名 クレミアザショコラ

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
乳等省令のアイスマルクに該当します。

製品規格 無脂乳固形分 6.0(%)
乳脂肪分 4.0(%)
カカオ脂肪分 3.9(%)

生クリーム 8.3%
チョコレート 2.6%
カカオマス 4.1%
ココアパウダー 3.9%

商品名 チョコラングドシャコーン

成分規格 水分 1.7(%)
たんぱく質 8.2(%)
脂質 24.6(%)
灰分 1.2(%)
炭水化物 64.3(%)

アレルギー表示:小麦、卵、乳
(本品製造工場では大豆を含む原料を使用した製品を生産しています)

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総合メーカーです。
※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。

