

2年の試行錯誤 旬のソフトクリームミックス「りんごとカマンベール」 12月13日発売



2018年11月26日

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、旬のソフトクリームミックス「りんごとカマンベール」を発売します。
開発は2016年から。2年間の試行錯誤がありました。

販売期間:2018年12月13日~2019年3月末日までを予定しています。

開発2年の試行錯誤

季節感を前面に出す 旬のソフトクリームシリーズ で、いつも悩むのは「冬のアイテム」
冬ならではの味覚をソフトクリームで表現するのは、おもいのほか難しいです。
果物で冬の王道は、りんご。
しかし、単調な味になりやすく、何かと組み合わせないと力不足な印象です。
組み合わせの相手探しをくりかえしました。強すぎたり、弱すぎたり、試行錯誤が続きました。



チーズとの出会い

量販店の乳製品の売り場では、
ひとくちチーズケーキが目立ちはじめました。
このチーズケーキにヒントを得て、
りんごとチーズの組み合わせを試しました。

試行錯誤に終止符を打つ運命の出会いでした。

りんごとチーズの組み合わせにしぼって、
開発を進めました。

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

相性の良さから選びました



さまざまなランキング調査で、好きなチーズの上位にくるのはカマンベールチーズでした。

このカマンベール (Camembert) は、北フランスノルマンディ地方の村落から名づけられています。

北フランス、ノルマンディ地方は比較的雨量が多く、ブドウよりリンゴの栽培に適しています。ワインよりシードル (リンゴ酒) のほうが有名です。

カマンベールチーズにはシードルを使った Camembert au Cidre カマンベール・オ・シードルという食べ方もあります。

りんごとカマンベールチーズの“マリアージュ”としてソフトクリームにふさわしい味に仕上げました。

※カマンベール・オ・シードルの味を再現したわけではありません。

カマンベール (Camembert)



冬に旬のソフトクリームの開発
冬らしさの表現はむずかしい
冬の果物の王道 りんご
りんご味をひきたてる相方としてのチーズとの出会い、カマンベールを使って商品化
旬のソフトクリームミックス りんごとカマンベール は開発着手から2年間かかりました。

“マリアージュ”
フランス語の「結婚」
「新たな味 (第三の味) が生まれる」という意味として主にワインと食材の相性などで使われる表現です。

「旬のソフトクリームミックスりんごとカマンベール」

冬の期間限定商品として
「りんごとカマンベール」を
販売いたします。

日世株式会社・発売日
2018年12月13日

～2019年3月末日ころまでを予定

名称:

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 | 7.0% |
| 乳脂肪分 | 3.0% |
| 植物性脂肪分 | 3.0% |
| 青森県産りんご果汁 | 7.0% |
| 欧州産カマンベールチーズパウダー | 0.7% |



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。

