

# 2019年ラインアップ発表 ジャパンプレミアム・ソフトクリーム 佐賀ゴールドキウイ 2月15日発売 から



2019年1月30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、ジャパンプレミアムブランドの2019年ラインアップを発表。「JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス」を皮切りに、新作2品を加えた6品を順次発売いたします。

JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス 2019年2月15日発売です。

## JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス



“フルーツそのまま”をコンセプトとしたソフトクリームブランド JAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム)

酸味が少なく糖度が高いことが特徴の佐賀県産ゴールドキウイを100%使用しています。

粗ごしの種入りピューレと口あたりなめらかな種無しピューレをブレンドし香りと食感を両立させたソフトミックスです。

2019年2月15日 日世株式会社発売  
同年5月末日ごろまでの期間限定販売です。

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)

# 2019年 JAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム) ラインアップ

2019年はジャパンプレミアムブランドとして新作2品を加えた6品を順次発売いたします。

アイテム	発売(予定日・予定期間)		
佐賀ゴールドキウイ	2月15日	～	5月末頃まで
山形佐藤錦	5月	～	7月末頃まで
宮崎マンゴー	5月	～	9月末頃まで
おかやま夢白桃	<b>新作</b>	7月	～ 9月末頃まで
山梨 巨峰	<b>新作</b>	9月	～ 12月末頃まで
福岡県産 あまおう®苺	12月	～	2020年春まで

各商品の詳細は、発売に合わせて発行する当社プレスリリースに記載いたします。

※予告なく変更することがあります。ご了承ください。

## JAPAN PREMIUM これまでの商品

2015年のブランド創設から  
昨年までのラインアップは以下の通りです。

発売日	アイテム					
2015年	3月13日	愛媛河内晩柑				
	5月19日	山形佐藤錦				
	7月10日	福島巨峰				
	9月11日	山形ラ・フランス				
	12月1日	宮城とちおとめ苺				
2016年	3月1日	愛媛河内晩柑				
	5月20日	宮崎マンゴー				
	5月20日	山形佐藤錦				
	7月15日	福島巨峰				
	9月16日	山形ラ・フランス				
	12月5日	福岡あまおう®苺				
2017年	3月1日	熊本不知火				
	3月1日	愛媛河内晩柑				
	5月15日	山形佐藤錦				
	6月1日	岡山白桃				
	6月1日	宮崎マンゴー				
	9月1日	山形ラ・フランス				
	11月15日	福岡あまおう®苺				
2018年	2月15日	佐賀ゴールドキウイ				
	5月16日	山形佐藤錦				
	7月10日	宮崎マンゴー				
	7月10日	岡山白桃				
	9月19日	山形ラ・フランス				
	12月13日	福岡あまおう®苺				

## ジャパンプレミアム シリーズとは



- ・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。

- ポイント1. ソフトミックスに使用するフルーツ原料は一産地一品種に限定（ブレンドしていません）
- ポイント2. フルーツは適熟・追熟のものを使用しています。
- ポイント3. フルーツの加工段階から「フルーツそのまま」をどう実現するかにこだわり、フルーツのおいしさを最大限に生かす製法を採用しています。

## ターゲットは「大人」、さらに訪日外国人観光客

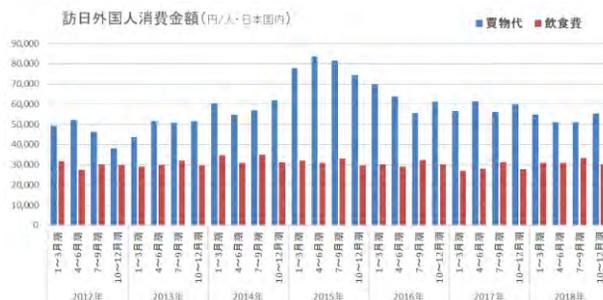


### 大人向け

- ・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。フルーツ原料を純国産、地域限定に絞り込みました。

### 訪日外国人観光客

- ・近年は訪日外国人観光客が急増しています。
- ・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: 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>

# JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス

JP佐賀ゴールドキウイソフトミックスを発売いたします。  
佐賀県産のゴールドキウイを使用しています。  
ゴールドキウイは日本人の味覚に合わせて改良された品種です。  
緑色のキウイに比べて酸味が少なく、糖度が高いのが特長です。



酸味が少なく糖度が高いことが特徴の佐賀県産ゴールドキウイを100%使用しています。

粗ごしの種入りピューレと口あたりなめらかな種無しピューレをブレンドし香りと食感を両立させたソフトミックスです。

日世株式会社・発売日

2019年2月15日

2019年5月末日までを予定

商品名

JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス

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。

製品規格

無脂乳固形分 0.1%

フルーツ含有率 20.0%

(佐賀県産ゴールドキウイピューレ 20.0%)

## 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。

