

国産果実のみ使用ソフトクリーム
JP宮崎マンゴー ・ JP山形佐藤錦 同時発売
～ 5月20日 ジャパンプレミアム ～



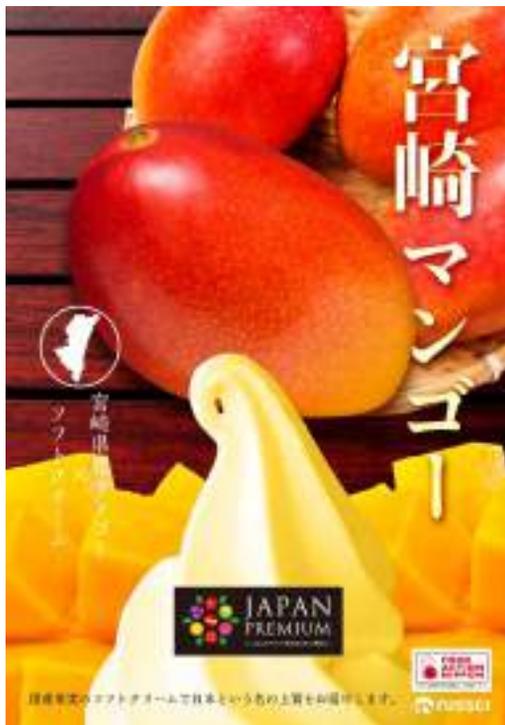
2016年5月6日
日世株式会社



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、国産果実のみ使用のフルーツソフトクリーム、ジャパンプレミアム 2016年第二弾として、JP宮崎マンゴーソフトミックスを5月20日に発売します。

日本の高級フルーツである宮崎マンゴーを投入することで、ジャパンプレミアムのブランド価値のさらなる向上を目指します。 昨年も販売した同時発売のJP山形佐藤錦は、生産量を増やし需要に応えます。

日世株式会社:2016年5月20日発売



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:03-5749-9121 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

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。
- ・「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。

ジャパンプレミアム開発の背景

- ・独自調査により、ソフトクリームの子な購入者は40代の大人だと判明しました。
- ・大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。
- ・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。

国産原料使用のメリット

- ・国産原料を使用すると
適熟、追熟した減量が使えます。
原料の加工度を必要最低限まで低く抑え、色彩や香り、
風味を守ることができます。



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。

