

プレスリリース

冬らしいりんごと人気のカマンベールを今年も  
「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9日発売



2019年10月10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、2019年12月9日に発売いたします。



お互いの良さをひきたてる  
「りんごとカマンベール」

2018年に発売して好評だった  
「旬のソフトクリーム りんごとカマンベール」を  
2019年も発売致します。

同商品は、日世のソフトクリームでは珍しい  
りんごとカマンベールという全く異なったフレーバーを  
組み合わせた商品になっています。

初めのひとくちでりんごの爽やかな酸味と甘みを感じて  
いただき、後半に押し寄せるカマンベールチーズのコクで、  
食べ終わった後の余韻を楽しんでいただけるように  
工夫しました。

一つのソフトクリームの中にりんごとカマンベール2つの  
良さを封じこめ、どちらの食材の良さも引き立てた風味を  
表現するようにいたしました。

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・東

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)

## この商品について開発担当者は 次のように話しています

開発は2016年の冬から始めました。りんごは冬の  
大定番で、チェーン店などでシーズンメニューの採用  
が増えてきていました。  
「冬アイス」という言葉が聞かれるようになり、スイーツ  
系アイスが売れているのを参考に、りんごと組み合わせ  
るアイテムを検討したのですが、味がけんかしてし  
まって良い評価が得られず、困っていました。  
たまたま手に入った情報や量販店で見かけたフルーツ  
を混ぜたチーズなどから、カマンベールチーズとの  
組み合わせを試したところ、とても相性がよく、お互い  
の味をひきたててくれました。これが「りんご」と  
「カマンベール」のマリアージュだと思った瞬間でした。

\* 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」という意味にして主にワインと  
食材の相性などで使われる表現です。



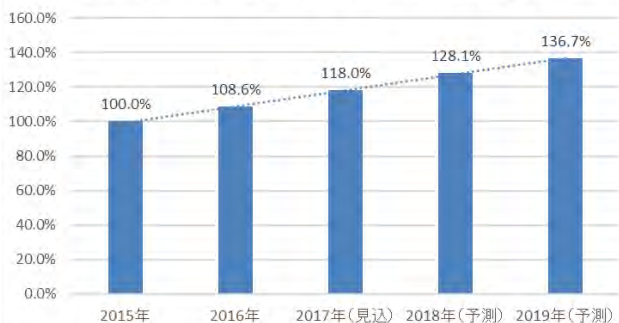
## 収穫量が最も多い青森県産のりんご果汁を使用



同商品には、日本で一番の収穫量の  
青森県産りんご果汁を使用しております。  
酸味が少なく、爽やかな甘味と香りが  
特徴です。  
今女性たちの間で、りんごが流行っており、  
青森県産のりんご専門店が増える傾向に  
あります。

## カマンベールチーズはチーズ類の中でも人気上位

【カマンベール市場規模推移 販売量(トン)】



さまざまなアンケート調査で

カマンベールチーズは、チーズ類の中で  
人気上位の食材です。

富士経済2018年版の調査データによると、  
販売量(トン)は、2015年から2019年現在に  
かけて、増加傾向にあります。

2015年のTV番組による、白カビの健康効果の  
放送を受けて、需要が高まっていることが  
成長の背景にあります。

\* 富士経済食品マーケティング便覧2018年版  
グラフは日世にて作成。

# 「旬のソフトクリームミックス りんごとカマンベール」



## ■特長

- ・青森県産りんご果汁使用
- ・欧州産カマンベールチーズパウダー使用

日世株式会社・発売日  
2019年12月9日

商 品 名 旬のソフトクリームミックス  
りんごとカマンベール

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 8.8(%)  
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。

