



**種入りピューレをブレンドして本物感
日本人好みのゴールドキウイソフトクリーム
「JP(ジャパンプレミアム) 佐賀ゴールドキウイ」**

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の2020年ラインアップを発表。
「JP(ジャパンプレミアム) 佐賀ゴールドキウイ」を発売致します。

販売期間:2020年2月10日~2020年5月下旬頃までを予定しています



「JP(ジャパンプレミアム) 佐賀ゴールドキウイ」は、キウイの風味が豊かで酸味が少なく、すっきり甘い、日本人好みの味のフルーツソフトクリームミックスです。

ゴールドキウイは、酸味が弱く甘いので、酸味の強いグリーンキウイが苦手な人でも食べやすいフルーツです。

今回使用しているゴールドキウイは、日本の中で適した環境にある佐賀県の農家で栽培されたものを使用しています。

仕入先の佐賀県の農家は、キウイの発祥地、ニュージーランドと同等の栽培基準をクリアしており、品質も良く、安心して食べれるものになっています。

また、ゴールドキウイの本物感を表現するために、種入りピューレと種無しピューレをブレンドしています。

種入りと種無しのピューレを2種類使用することによって、種の入った本物感がありながら、口当たりがなめらかになるように仕上げました。

発売以来JP(ジャパンプレミアムシリーズ)の開発に携わっている担当者は、原料の加工段階で、種を潰さないように粗ごしすることにとっても苦労しました。

開発者のこだわりと作り手の苦労によって、本物感が表現されたJP(ジャパンプレミアム)佐賀ゴールドキウイが完成しました。

広報内容問い合わせ先

日世株式会社経営企画部 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:03-5749-9071

press@nissei-com.co.jp

■JGAP(ジェイギャップ)認証を得た農地で栽培されている佐賀県産ゴールドキウイを使用しています

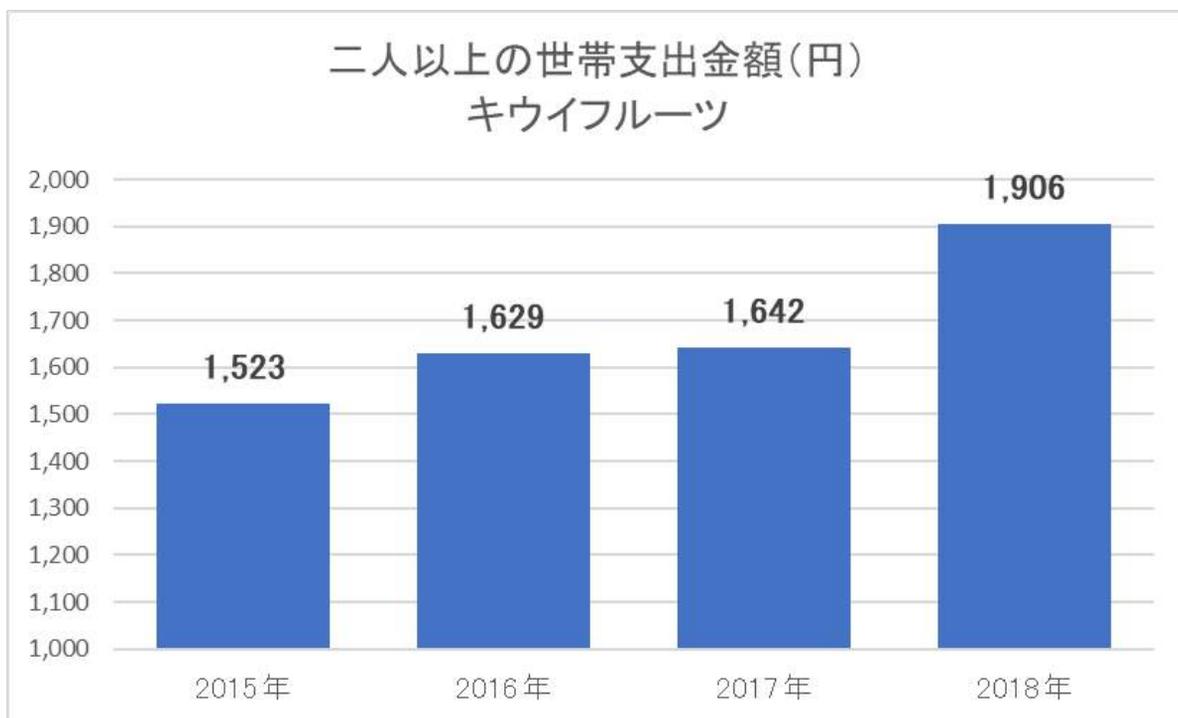
「JP(ジャパンプレミアム) 佐賀ゴールドキウイ」に使用している佐賀県産のゴールドキウイの栽培農家は、「JGAP(ジェイギャップ)」の栽培基準をクリアしております。

「JGAP(Japan Good Agricultural Practive)とは」優良農業の実施基準のこと。開発する上で3点を考慮している。

- ①農業現場が継続的に実施可能な内容であること。
- ②農産物の買い手側(消費者含む)から信頼を得られる基準(管理レベル)であること。
- ③外部からのチェック可能な透明性のある仕組みであること。

■一般家庭の「キウイ(キウイフルーツ)」に対する月間消費動向

総務省家計調査によると、二人以上世帯でのキウイの支出金額が年々増加している傾向にあります。下記の統計グラフによりますと、日本でのキウイフルーツの需要が増えていると読み取れます。



▲出典:総務省家計調査(家計収支編) 時系列データ(二人以上の世帯)
<https://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html#time>

■ 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。

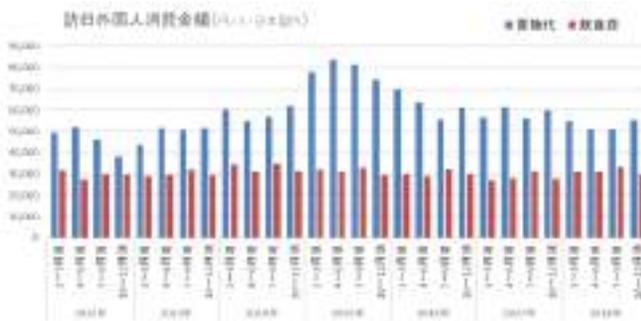
■ ターゲットは「大人」、さらに訪日外国観光客

大人向け

- ・当社の自主調査により、ソフトクリームの子供の購入者は、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(ジャパンプレミアム)シリーズ2020年度ラインアップ

商品名	発売期間(予定)
福岡あまおう®苺	2019年12月9日～2020年5月下旬頃
佐賀ゴールドキウイ	2020年2月10日～2020年5月下旬頃
宮崎マンゴー	2020年5月12日～2020年8月下旬頃
千葉和梨	2020年5月12日～2020年8月下旬頃
おかやま夢白桃	2020年7月15日～2020年9月下旬頃
長野シャインマスカット	2020年7月15日～2020年9月下旬頃
山形ラ・フランス	2020年9月16日～2020年12月下旬頃
福岡あまおう®苺	2020年12月10日～2021年5月下旬頃

■新商品紹介

商品名	JP 佐賀ゴールドキウイ
商品画像	
名称	製菓材料 出来上がりのソフトクリームは 氷菓に該当します。
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%)
包装形態	平パウチ袋
内容量	1L×12袋
商品特徴	キウイの風味豊かなフルーツソフト クリームです。佐賀県産ゴールド キウイを20%使用しています。
日世株式会社 発売日	2020年2月10日
メインターゲット	40代の大人、訪日外国人観光客、 酸味の苦手な日本人
利用シーン	観光地、サービスエリア、 パーキングエリア

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。

