PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年07月06日

日世株式会社

ＪＰ山梨巨峰ソフトミックス、“おとな”向けの“秋の味覚”として。9月1日発売

～国産果実にこだわったソフトクリーム「JAPAN PREMIUM（ジャパンプレミアム）」シリーズ～

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：吉田文治(ふみはる)）の、国産果実に限定したフルーツソフトクリーム、ジャパンプレミアム（JP）シリーズから、「ＪＰ山梨巨峰ソフトミックス」を発売します。

販売期間　2023年9月1日から12月下旬頃まで

「JP山梨巨峰ソフトミックス」は、販売店でフリーザーに仕込むことで、山梨県産峡東地域の巨峰を20%配合したソフトクリームを作ることができます。果実に近い風味を実現させ、本物を知る“おとな”を中心に美味しいと感じていただけるソフトクリームを目標に開発した商品です。

・3年連続の商品化

ＪＰ山梨巨峰ソフトミックスは2018年に発売後、2021年、2022年と発売。本年2023年は連続3年目の発売になります。

・巨峰のおいしさを活かすために

果実としてのブドウには、粒が大きいワイン向けのヨーロッパ系と、粒が小さく耐病性が高いアメリカ系の二つの系統があります。この二系統を人工的に交配して、生食用のブドウが作られます。粒の色は、黄緑系、黒系、赤系があります。
巨峰は糖度が高く、果汁が多い、黒系のブドウです。
およその糖度は18〜20度と言われており、この度数はゴールドキウイ(18.8度)〜バナナ(21.0度)に相当します。

巨峰のうまみは、皮と果肉が接触する部分に集まっています。巨峰本来のうまみを活かすために、皮ごと絞りだして裏ごし、ピューレ状に加工しています。果実に近い風味を実現させる当社の工夫の一つです。

・当社が原料の巨峰を限定した峡東地域

当社が限定した、山梨県の峡東地域は、山梨市、笛吹市、甲州市で構成されています。峡東地域は、2017年に 日本農業遺産に認定され、2022年7月18日、「峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム」として、世界農業遺産に選ばれました。

峡東地域は、日本のブドウ栽培発祥の地とされ、ブドウ「甲州」は、平安時代にはすでに栽培されていたとも言われています。約400年前に考案されたブドウの甲州式棚と疎植・大木仕立てを組み合わせた栽培は、現在日本各地に普及しています。

当社は独自のルートで峡東地域産の巨峰を調達することに成功しました。

2020年産の結果樹面積・収穫量・出荷量の都道府県順位（上位５位）

ぶどう（全種類）

順位	結果樹面積			収穫量			出荷量		
		ha	%		t	%		t	%
1	山梨	3,790	(23)	山梨	35,000	(21)	山梨	33,400	(22)
2	長野	2,290	(14)	長野	32,300	(20)	長野	30,500	(20)
3	山形	1,480	(9)	山形	15,500	(9)	山形	14,000	(9)
4	岡山	1,140	(7)	岡山	13,900	(9)	岡山	12,700	(8)
5	北海道	1,040	(6)	北海道	6,940	(4)	北海道	6,660	(4)

注：（ ）内は全国計に占める割合（%）　出典：作物統計調査／農林水産省

結果樹面積とは、栽培面積のうち実際に果実を収穫するために結実させた面積。

2020年の巨峰の作付面積（上位５位）

巨峰

順位		作付面積(ha)	構成比(%)
－	全国	3,189.2	100.0%
1	山梨	1,019.2	32.0%
2	長野	685.2	21.5%
3	福岡	357.7	11.2%
4	愛知	155.0	4.9%
5	新潟	114.4	3.6%

・出典：令和2年産特産果樹生産動態等調査／農林水産省

作表は当社にて実行

参考資料一覧
・巨峰の糖度：平成26年度 果樹をめぐる情勢／農林水産省
・巨峰の糖度：ＪＡながのWebサイト　ぶどう
・ぶどうの結果樹面積・収穫量・出荷量／農林水産省
・巨峰の作付面積：令和2年産特産果樹生産動態等調査／農林水産省
・峡東地域（日本農業遺産）／農林水産省
・峡東地域（世界農業遺産）／山梨県

・ジャパンプレミアム シリーズの３つのポイント

JAPAN PREMIUM
にっぽんのブランド果実をまるごと贅沢に。

Point1　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）。
Point2　フルーツは適熟・追熟のものを使用。だから、原料のフルーツ自体にしっかり味がのっています。
Point3 「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活かす製法で果実感を実現しています。（それぞれのフルーツの特徴に合わせて、皮ごと絞る、追熟する、できるだけ加熱温度を低く抑えるなどの工夫をして、「フルーツそのまま」をソフトクリームに表現しました）
*全国向けに発売する商品です。ご当地ソフトクリームでは、ありません。

・商品概要

・日世株式会社発売日　：2023年9月1日
・商品名　　：JP山梨巨峰ソフトミックス
　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%
　（山梨県峡東地域産巨峰　20.0%）
　*全国向けに発売する商品です。ご当地ソフトクリームでは、ありません。

・日世株式会社について

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。

日世株式会社のプレスリリース一覧

http://www.nissei-com.co.jp/ac_press.jsp

【広報内容問い合わせ先】
※どのリリースをお読みになったかお知らせください。
※お問い合わせいただいても、内容によってはお答えいたしかねます。ご了承ください。
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：03-5749-9125 FAX：03-5749-9071
press@nissei-com.co.jp