

現代的に風味刷新、ソフトクリームのさくら、18年目の新発売です

「旬のソフトクリームミックスさくら」2024年2月9日から販売します

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））は、2024年も春の季節限定ソフトクリームとして「旬のソフトミックスさくら」を発売いたします。この さくら は2007年から春の桜の開花にあわせて季節限定商品として販売を繰り返し、18年目を迎えました。本年は今までの風味を守りながら、より現代感覚にあわせて、風味を変更いたします。



・あくまでも「さくら」風味で現代化

今回刷新した風味は、独特なさくら風味（桜の葉の塩漬けの風味）は守りながら、酸味を抑え、乳感を加えて、くちあたり柔らかな「さくら」風味に仕上げました。

・今回の刷新までの経緯

2007年の開発当初は「さくら」の風味をソフトクリームに再現することを目指しました。チェリーではなく「さくら」にこだわりました。しかし、全国の開花宣言の基準木、ソメイヨシノの香りは淡く、再現しにくいという壁に突き当たりました。試行錯誤の末、桜餅の風味、特に桜の葉の塩漬けの香りにたどり着きました。

2010年頃から大手コーヒーチェーン店を中心に、日本の春の限定飲料として、SAKURAが出現、風物詩的に定着してきました。このSAKURAにも桜の葉の塩漬けが使用されています。ただ、ホイップクリームを基本にさくらをトッピングする風味の組み立てで、和菓子の桜餅や当社の旬のソフトクリームミックスさくらと異なり、くちあたりが柔らかい傾向があります。

コロナ禍の3年間で、他のソフトクリームミックスの販売物量が回復傾向にあるにもかかわらずソフトクリームミックスさくらは回復しきらない状況にあります。大規模な行楽が差し控えられた3年間のうちに大手コーヒーチェーンのSAKURA風味が生活者に定着したと判断、くちあたりの柔らかい風味に変更して、現代的に刷新しました。

・桜の開花にあわせた販売

例年、旬のソフトクリームミックスさくらの販売期間は2月初頭から5月下旬ころまでに設定されています。これは全国の桜の開花からお花見のシーズンに合わせて、各地の販売店で採用されるためです。2024年も5月まで販売の予定です。

・旬のソフトクリームミックスについて

旬のソフトクリームは、季節感ある商品をお届けする目的で開発しています。当初は旬のフルーツソフトクリームとしてフルーツ系のみラインアップとしていましたが、洋菓子系・飲料系など、珍しいアイテムも追加し、話題性やインパクトのある商品を揃えています。コロナ禍の3年間も、さくら、ラムネ、マロンの3種類を、季節を告げる商品として販売していました。

・商品情報



日世株式会社発売日	: 2024年2月9日
商品名	: 旬のソフトクリームミックスさくら
食品表示上の名称	: 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。
内容量	: 1L×12袋
製品規格	: 無脂乳固形分 0.9%
販売ターゲット	: 花見客
利用シーン	: 観光地（特に桜の名所）、サービスエリア、 パーキングエリア、和風カフェ、 季節ごとの商品を取り扱うカフェ



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。

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