

## JP宮崎マンゴーソフトミックス、2年ぶり数量限定で発売 します。

2024年4月11日より。在庫なくなり次第終了します。

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、生産地域を限定した特定の品種だけを使用した国産果実のソフトクリームJAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム 略称JP)の2024年最初の商品として「JP宮崎マンゴーソフトミックス」を発売します。

JP宮崎マンゴーソフトミックスは2022年の同時期にも販売した実績ある商品です。なか1年の時間をおいて、今年復活いたします（2023年春は千葉和梨を販売しました）。



## ・宮崎県産マンゴーを15%配合

生食用に栽培された宮崎県産マンゴーを15%配合したソフトクリーム用のミックス(液体原料)です。販売店の店頭で製造されるソフトクリームとしてご賞味ください。

生食用のマンゴーは、市場で高価に取引される果物です。品質基準も大変厳しく、味や安全性に問題がなくても、傷や打ち身が少しでもあると黒点がついてしまい、見た目が悪いという理由で出荷することができなくなります。

今回、JAPAN PREMIUMで使用している宮崎マンゴーには、上記の理由で出荷できない果実を宮崎県のJAと農家、仲買業者皆様のご協力のもと集めていただきました。

## ・完熟のマンゴーを皮ごと加工

完熟果実を、皮ごとまるごと裏ごしする加工方法まで細かく追求した一次加工を施して凍結保存、今年の製品の原材料として使用いたしました。

宮崎マンゴーの濃厚な甘みと独特のとろけるような食感をしっかりと堪能できるように設計しています。

## ・数量限定で販売

JAPAN PREMIUMシリーズは、原材料の確保の関係からすべて数量限定で販売しており、同一年内の追加生産は致しません。

特に2024年の宮崎マンゴーは、2022年販売実績より若干少ない生産量です。

発売予定期間は、2024年4月11日から2024年7月下旬をめぐとしておりますが、在庫終了とともに販売終了となります。

## ・ JAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム)シリーズとは



JAPAN PREMIUMシリーズは「フルーツそのまま」の美味しさを実現する3つのこだわりポイントを持っています。

- ・ 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 フルーツは適熟のものを使用。原材料のフルーツ自体のおいしさにこだわっています。
- ・ Point3 フルーツのおいしさを最大限に活かす製法を採用。「フルーツそのまま」をどう実現するかにこだわり、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するよう努めています。

## ・ JAPAN PREMIUMのターゲットは40代以上の大人

当社の自主調査より、ソフトクリームの購入者は40代以上の大人と判明。

意識調査から40代以上の大人は、日本を強く意識しているともわかりました。

外食産業は安心安全の観点から国産原材料を使用する潮流があります。

## ・ 商品概要



日世株式会社発売日 2024年4月11日

商品名：JP宮崎マンゴーソフトミックス  
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15.0%（宮崎県産マンゴー 15.0%）

\*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。



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](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](mailto:press@nissei-com.co.jp)