

昼でも“朝食”ブームに 本物のヨーグルトでソフトクリーム フローズンヨーグルトミックス 5月26日発売



2016年5月13日
日世株式会社



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、現在脚光を浴びている「朝食市場」向けに、はっ酵乳(殺菌)であるフローズンヨーグルトミックスを発売いたします。



午後2時に原宿で“朝食”に並ぶ人たち

日本ではパンケーキは「ハワイの朝食」として紹介されました。シリアルなど穀物を固めた食品と豆乳による朝食の提案など、食において「朝」がキーワードになっています。

しかし、実態として必ずしも朝、喫食されているとは限りません。パンケーキ店では昼過ぎに召し上がられる方が数多くいらっしゃいます。「朝食というもの」を自分のタイミングで召し上がられるのが現代のライフスタイルと言えます。

“朝食”なら本物のヨーグルトを。 ソフトクリームとしてご提案いたします。

当社として現在の「朝食ブーム」に対して「朝食にはヨーグルト」が必須アイテムと考えました。それもヨーグルト風味ではなく、本物のヨーグルトであるべきだと。

ソフトクリームの総合メーカーである当社ならではの商品として、本物のヨーグルトでできたソフトクリームを企画し、研究開発を重ね発売に至りました。



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
郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5749-9121 FAX:03-5749-9095
press@nissei-com.co.jp

ヨーグルト風味ではなく、本物を追求／商品特長

1. ノンファットです。

- ・植物性脂肪不使用。
- ・なめらかな口当たりなのに、ノンファット*1です。
- ・一般的なアイスクリーム(乳脂肪8%型[180kcal/100g])*2と比べ、
カロリー38%オフ [111kcal/100g]

*1 : 栄養表示基準による

*2 : 五訂栄養成分表より

2. 甘さ控えめ、やさしい酸味のフロースンヨーグルトです。

- ・さっぱりした後味の自然な風味に仕上げています。
- ・甘さを控え、やさしい酸味です。
- ・はっ酵乳(殺菌)ですので、「ヨーグルト」と言えます。

3. 植物性乳酸菌“ラブレ菌”配合です。

- ・植物性乳酸菌ラブレ菌を配合しています。
- ・ラブレ菌は京漬物から発見された植物性乳酸菌です。



濃厚、なめらか、
ノンファット。

ソフトクリーム同様の オペレーションです。

- ・ミックスは殺菌済みで、未開封なら
常温で保管できます。
- ・週一回の分解洗浄という点も当社の
一般的ソフトクリームミックスと同じです。



日世フローズンヨーグルトミックス

日世株式会社・販売開始：2016年5月26日



- 1.ノンファット
- 2.甘さ控えめ、やさしい酸味
- 3.植物性乳酸菌“ラブレ菌”配合

商品名 フローズンヨーグルトミックス

種類別名称

はっ酵乳(殺菌)
出来上がりのソフトクリームは
はっ酵乳(殺菌)に該当します。



濃厚、なめらか、
ノンファット。

製品規格

無脂乳固形分	9.2(%)
乳脂肪分	0.1(%)

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専門メーカーです。
※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。

