

2年目の締めくり JP福岡あまおう[®] 苺
12月5日発売
フルーツソフトクリーム・ジャパンプレミアム



2016年11月21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、ジャパンプレミアムブランドの、2016年度のラインナップ最後の商品として、JP福岡あまおう[®] 苺を発売いたします。



2年目のジャパンプレミアム
ブランドを振り返って

- 1.生産数量を倍増いたしました。
- 2.アイテムや調達先を拡大しました。

- ・生産のノウハウを確立した今年度は生産数量を倍増いたしました。
- ・2016年度は調達先を九州に拡大、九州の代表的なフルーツ、宮崎マンゴーを発売いたしました。



ジャパンプレミアムブランドが2016年度の大団円を迎えるにあたり、また2017年度の新しいラインアップに向けて、新たに開拓した調達先九州の代表的な春のフルーツ あまおう[®] 苺を使った商品を発売いたします。

福岡県産あまおう[®]ピューレ使用・「あまおう」は全農の登録商標です。

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:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095
press@nissei-com.co.jp

そもそも ジャパンプレミアム ブランドとは

- ・ 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。

ジャパンプレミアム開発の背景

- ・ 自主調査により、ソフトクリームの主な購入者は40代の大人だと判明しました。
- ・ 大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。
- ・ 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。
- ・ 原料を純国産、地域限定に絞り込みました。

国産原料使用のメリット

- ・ 国産原料を使用すると、
適熟、追熟した原料が使えます。
原料の加工度を必要最低限まで低く抑え、色彩や香り、
風味を守ることができます。

JP福岡あまおう®苺ソフトミックスでは

たとえば今回発売するあまおう®苺は、福岡県糸島市 など8カ所から集荷した風味が豊かな苺をピューレに加工し、ソフトクリームミックス（原料）に使用しています。

福岡県産あまおう®ピューレ使用・「あまおう」は全農の登録商標です。

JP福岡あまおう®苺ソフトミックス



産地地域が限定された国産果実だけを使用し「フルーツそのまま」をコンセプトとしたソフトクリームブランド、2年目を迎えたJAPAN PREMIUM(ジャパンプレミアム)の第五弾として、福岡県産のあまおう®苺を使用した「JP福岡あまおう®苺ソフトミックス」を下記の要領で発売することとなりました。



日世株式会社・販売期間:
2016年12月5日(～2017年5月末ころまで)

商品名

JP福岡あまおう®苺ソフトミックス

種類別

一般食品(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 | 0.9(%) |
| フルーツ含有率 | 20.0(%) |
| (福岡県産あまおう®ピュール) | 20.0(%) |

福岡県産あまおう®ピュール使用・「あまおう」は全農の登録商標です。

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て社名変更。
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。

