

4年連続 ★★ ★ ミツ星受賞
日世のソフトクリーム「クレミア」
2017年 iTQi

おかげさまで70周年



2017年6月29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、
2017年の国際味覚審査機構(iTQi)に
ソフトクリーム「クレミア」を出展、
2014年・2015年・2016年に続き、
4年連続で優秀味覚賞・ミツ星を獲得しました。
授賞式は6月14日にベルギーの首都
ブリュッセルにて行われました。



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:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp



国際味覚審査機構 (iTQi) とは

ベルギーのブリュッセルに本部を置く機関で、世界中の食品・飲料品の「味」の審査をし、優れた製品を優秀味覚賞として表彰します。2016年で設立12周年を迎えた機関です。味の審査員はヨーロッパで最も権威のある15の調理師協会と国際ソムリエ協会 (ASI) に属する一流シェフやソムリエです。

優秀味覚賞 (Superior Taste Award)

授賞製品には3段階の優秀味覚賞が贈られます。

- ★★★★ 三ツ星 Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上
- ★★★ 二ツ星 Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上~90%未満
- ★★ 一ツ星 Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上~80%未満

2017年のクレミアの評価

総合評定 90.9 / 100% 	第一印象	91.1%
	見た目	96.7%
	香り	86.7%
	舌触り・食感	90.6%
	味	90.0%

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総合メーカーです。
 ※1952年に日世株式会社社名変更。
 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。

