

キャラメルは秋の味 旬のソフトクリームミックス Butter & Caramel(バターアンドキャラメル) 11月15日発売



2017年11月8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、近年秋の味覚となった「旬のソフトクリームミックスButter&Caramel(バターアンドキャラメル)」を発売します。 販売期間:2017年11月15日から3月中旬まで限定販売です。

日本国内の「キャラメル味のアイス」新発売の時期

キャラメル味アイス発売日構成比



▲当社調べ キャラメル味フレーバーのアイスクリーム類のみを抽出して何月に新発売が多かったか構成比を算出

当社ではインターネット上に公開されているアイスクリーム類の新発売情報を可能な限り遡って「キャラメル味のアイスクリーム類」がどの月に新発売されたか調査。結果として秋に向かう9月に発売のピークを迎えることが判明。特に2016年は秋冬向け商品としてキャラメル味アイスが販売される傾向が顕著でした。

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

ポップコーンで慣れ親しんだ バターとキャラメルのふくよかな味覚



明治の文明開化の頃から親しまれているキャラメルフレーバー。

ミルク、クリームと親和性が高く誰もが知っている味覚です。

特に近年はポップコーンブームに乗じてバター風味と融合。

新しい味覚に様変わりしながら市場に広がっています。



当社のButter & Caramel(バターアンドキャラメル)に用いるキャラメルペーストは100%北海道産生クリーム。

さらに隠し味として塩分を追加。フランスロレーヌ地方産岩塩を使い、キャラメル味を引き立たせました。

2015年に発売以来、今年で3年目。旬のソフトクリームミックス

Butter & Caramel(バターアンドキャラメル)は、当社の秋冬向けの重要なフレーバーになりました。

「旬のソフトクリームミックスButter & Caramel (バターアンドキャラメル)」

文明開化の頃から親しむ、ミルクやクリームとの親和性が高いキャラメルフレーバーを、バターで濃厚に仕上げ、塩味を利かせることでさらに風味を引き立たせました。

日世株式会社・発売日
2017年11月15日

商品名
旬のソフトクリームミックス
Butter & Caramel
(バターアンドキャラメル)

種類別
乳等を主要原料とする食品
出来上がりのソフトクリームは
乳等省令のラクトアイスに
該当します。

製品規格
乳脂肪分 3.5%
無脂乳固形分 5.5%
キャラメルペースト 1.2%
(北海道産生クリーム100%使用)
ロレーヌ岩塩 0.15%
(フランスロレーヌ地方産岩塩使用)



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。

