

# 2018年新作は 佐賀ゴールドキウイ ソフトクリーム・JAPAN PREMIUM ラインアップ決定

JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス 2月15日発売

2018年1月30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)の、国産のみの果実原料を使用したフルーツソフトクリーム・ジャパンプレミアム。2018年は2月15日発売の新作、佐賀県産のゴールドキウイを使用したJP佐賀ゴールドキウイソフトミックス、以降、山形東根佐藤錦、宮崎マンゴー・岡山白桃、山形東根ラフランス、福岡あまおう®苺の順で発売を予定しています。

## 2018年度 JAPAN PREMIUM スケジュール予定

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	開始日	
JP	福岡あまおう													11月15日
	佐賀ゴールドキウイNEW				山形東根佐藤錦									2月15日
							宮崎マンゴー							5月16日
							岡山白桃							7月10日
									山形東根ラフランス					7月10日
											福岡あまおう			9月19日
														12月13日



2018年の新作は 2月15日発売の  
「JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス」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](mailto:press@nissei-com.co.jp)

## 新作 佐賀ゴールドキウイソフト について

春の季節にピッタリの、甘さとさっぱり感のある  
爽やかなフルーツソフトクリームです。



### 佐賀県産ゴールドキウイとは

- ・日本人の味覚に合わせて改良された品種です。
- ・グリーンキウイに比べて、酸味が少なく、糖度が高いです。
- ・収穫後生果の状態を追熟して糖度を上げます。

### ソフトミックスへの加工は

追熟した生果を  
ピューレに加工ののち  
ソフトクリームミックスに  
加工します。

### ピューレに加工する時のこだわり

- ・少し粗ごしの種入りピューレと口あたりなめらかな種無しピューレをブレンド、  
香りと食感を両立させました。

### ソフトミックスとしてのこだわり

- ・ゴールドキウイの種を入れ、果実を思い起こして頂けるように作りました。
- ・甘さとさっぱり感のある味に仕上げました。

## 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。

### ポイント1.

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)

### ポイント2.

フルーツは  
適熟・追熟のものを使用

### ポイント3.

フルーツの加工段階から  
「フルーツそのまま」をどう実現する  
かにこだわり、フルーツのおいしさを  
最大限に生かす製法を採用

# ターゲットは「大人」、さらに訪日外国人観光客

ジャパンプレミアム開発の背景として、当社の自主調査により、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。

- ・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。

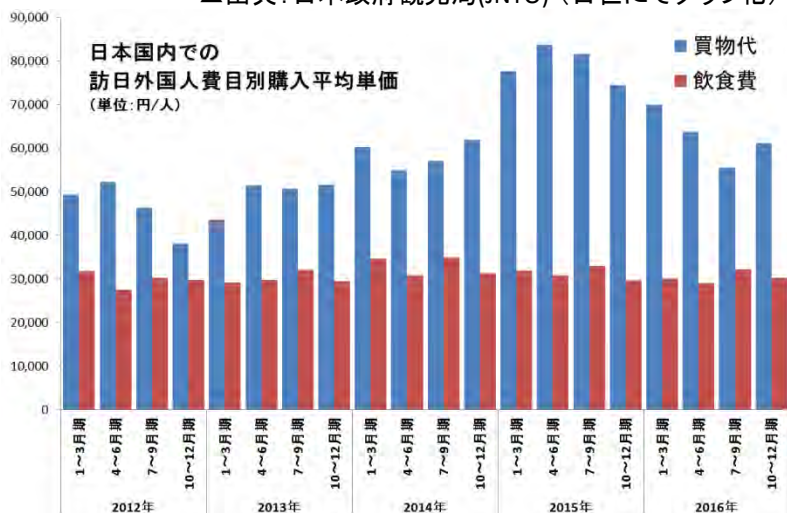
## ・大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。

- ・近年は訪日外国人観光客が急増しています。
- ・日本国内での買物代は大きく上下変動していますが、日本国内での飲食費は安定しています。

## ・ジャパンプレミアムは訪日外国人旅行客もターゲットにします。



▲出典: 日本政府観光局(JNTO) (日世にてグラフ化)



▲出典: 観光庁「訪日外国人消費動向調査」 (日世にてグラフ化)  
<http://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/syouthiyousa.html>

# JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス(販売期間・製品規格)



日世株式会社・販売期間：  
2018年2月15日(～6月末頃まで)

## 商品名

JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス

## 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	0.1(%)
フルーツ含有率	20.0(%)
(佐賀県産ゴールドキウイピュール)	20.0(%)



## 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専門メーカーです。  
※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。

