

手軽に果肉入り二層ドリンクが作れます。
カフェ向け 果肉入りドリンク用ベース 5月22日新発売
ブランド名 ごほうび果樹園

2018年5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、カフェ向けなどの業務用商材の拡充の一環として、果肉入りドリンク用ベースを新発売します。果肉入りドリンク用ベース は果肉入りフルーツドリンクを手軽に作る食材です。

ブランド名 ごほうび果樹園
日世発売日 5月22日

フォトジェニックなドリンクが流行



現在カフェ市場では、色彩鮮やかな味付け素材が底に層をつかった二層ドリンクが流行しています。フォトジェニックな見栄えから、20~30代女性を中心に支持されています。

日世株式会社では、この二層ドリンクを”レイヤードリンク”と名付けました

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

レイヤードリンクのために 果肉入りドリンク用ベース ブランド名は ごほうび果樹園



商品は 注ぎ口付きのパウチパック(内容量500g) です。

グラスにワンタッチで、果肉入りドリンク用ベースを注入、
ここに炭酸水などを注ぎ込めば、果肉入りフルーツドリンクが出来上がります。

果肉入りドリンク用ベースは下に沈み、上の透明な炭酸水と二層に分かれ、
”レイヤードリンク”(二層ドリンク)が出来上がります。

甘味シロップ等を追加する必要はありません。
果肉は 10mm程度のストローで吸えるサイズになっています。
既存ソース類と比べて粘度が低い特徴があります。



想定消費者

- ・リラックスした時間を過ごしたい20~30代働く女性
- ・いつもより少し贅沢を楽しみたいシニア層

想定販売先(業務用)

- ・カフェや喫茶店
- ・居酒屋やバーラウンジ
- ・シネマコンプレックスの売店、など。

長年のフルーツ加工技術を応用

日世株式会社は1983年に山梨県中巨摩郡甲西町(現:南アルプス市)にフルーツプレパレーション(フルーツ加工品)工場を設立。以来30年以上、トッピングソースや工業用フルーツプレパレーションを製造販売しています。特に果肉をしっかりと残す技術は、食品メーカーから高く評価されています。今回この果肉をしっかりと残す技術を応用して、炭酸水などを注ぐだけで簡単に果肉入りレイヤードドリンクが作れる、カフェ向け業務用商品を開発いたしました。

商品規格

商品名	果肉入りドリンク用ベース
ブランド名	ごほうび果樹園 ※商標登録出願中
アイテム	「白桃」「キウイ」「レッドグレープフルーツ」「りんご」「オレンジ」
発売日	2018年5月22日(火)
賞味期間	150日

アイテム名	商品規格 フルーツ含有率
白桃	84.0 % カット25%、クラッシュ7%、果汁52%(濃縮還元)
キウイ	45.0 % カット40%、クラッシュ5%
レッドグレープフルーツ	84.0 % カット40%、果汁44.8%(濃縮還元)
りんご	60.0 % カット35%、クラッシュ5%、果汁20%
オレンジ	68.5 % カット35%、果汁29.5%(濃縮還元)、ピールクラッシュ4%

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。

