

ジャパンプレミアム 宮崎マンゴー 2018年は、7月10日発売

2018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)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。
今年のJP宮崎マンゴーは7月10日発売です。



JP宮崎マンゴーソフトミックス

発売 : 2018年7月10日
~2018年9月末頃まで

2015年から発売を開始したジャパンプレミアム・シリーズ。JP宮崎マンゴーは2016年からラインアップに加わりました。2018年はマンゴーの季節感に合わせて夏の商品として7月10日から発売いたします。

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

アイテムの歴史



	発売日	アイテム
2015年	3月13日	愛媛河内晩柑
	5月19日	山形佐藤錦
	7月10日	福島巨峰
	9月11日	山形ラ・フランス
	12月1日	宮城とちおとめ苺
2016年	3月1日	愛媛河内晩柑
	5月20日	宮崎マンゴー
	5月20日	山形佐藤錦
	7月15日	福島巨峰
	9月16日	山形ラ・フランス
	12月5日	福岡あまおう®苺
2017年	3月1日	熊本不知火
	3月1日	愛媛河内晩柑
	5月15日	山形佐藤錦
	6月1日	岡山白桃
	6月1日	宮崎マンゴー
	9月1日	山形ラ・フランス
11月15日	福岡あまおう®苺	
2018年	2月15日	佐賀ゴールドキウイ
	5月16日	山形佐藤錦
	7月10日	宮崎マンゴー



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、ソフトクリームのような購入者は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。

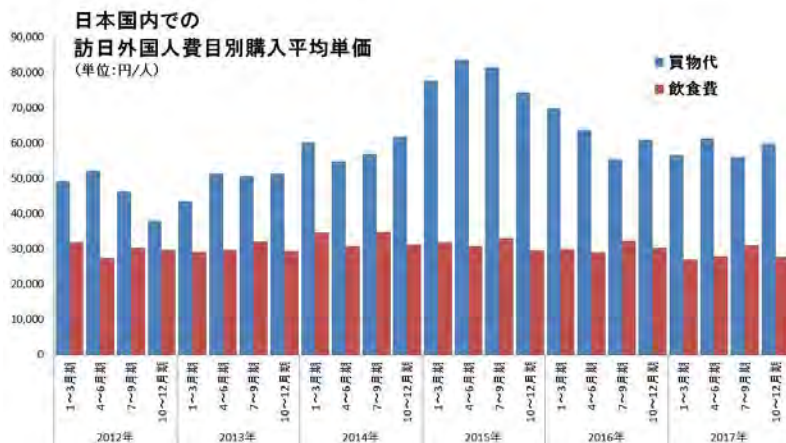
・大人向けのフルーツソフトクリームをめざしました。

- ・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/kankochu/siryou/toukei/syouthityousa.html>

JP宮崎マンゴーソフトミックス(販売期間・製品規格)



日世株式会社・販売期間:

2018年7月10日 ~2018年9月末日頃まで



商品名

JP宮崎マンゴーソフトミックス

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	15.0 (%)
(宮崎県産マンゴーピューレ)	15.0 (%)

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。

