

プレスリリース

# 素材を活かしたCREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル) CREMIAの進化系 10月1日発売



2019年9月10日

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、今までのソフトクリームの常識をくつがえした、上質なコールドスイーツであるCREMIA(クレミア)の新しいフレーバーとして、「CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)」を、2019年10月1日に発売いたします。

## CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル) 開発にあたって



2013年に発売し、ブームになったCREMIA(クレミア)のさらなる進化系の「CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)」

「香料に頼らず、一つ一つの素材の風味を活かしたフレーバーにしたい。」  
「甘さとほろ苦さが一体となった濃厚な大人の味覚を作り上げたい。」  
という開発者の思いから、生キャラメル風味のCREMIA(クレミア)が誕生しました。

製造工程では、作り手一人ひとりの細かな手作業を重ね、細心の注意をはらって仕上げることで完成させています。

開発者のこだわりと作り手の苦勞から、大人が満足できる贅沢ソフトクリームCREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)が実現しました。

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・東

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)

# CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)の こだわった素材

## ○キャラメルペースト/カラメルシロップ

- ・砂糖と北海道産クリームのみを練り上げたキャラメルペーストと砂糖を炊き上げたカラメルシロップを使用。
- ・甘さだけでなく、ほろ苦い風味を出せるのが特長。

## ○フランス産発酵バター

- ・クリームを乳酸菌で発酵させているため、バター特有の風味が増して口に入れた瞬間のバターの風味立ちを良くする様に工夫。
- \* バターに占める割合16.7%

## ○ロレーヌ岩塩

- ・ロレーヌ岩塩は雑味が少なく、シャープでキレの良い塩味が特長。キャラメルの甘味に負けない塩味を付与。

## ○生クリーム

- ・CREMIA(クレミア)と同じ、北海道生まれの上質な生クリームを使用。

## そもそもCREMIA(クレミア)とは



コア広がる味わい深まるブルニウム生クリームソフト

CREMIA

最高を目指したら、クレミアになりました。

CREMIA(クレミア)は、従来のソフトクリームとは異なる「新しいスイーツ」として、2010年から3年の歳月をかけて開発した商品です。

当社で詳しい「食習慣調査」を実施した結果、ソフトクリームは20代、30代の働く女性からの支持が薄いということがわかりました。

こうした層に支持されるために、従来のソフトクリームとは明確に一線を画す「スイーツ」としてCREMIA(クレミア)は開発されました。

2019年 iTQi(国際味覚審査機構)で最高賞★★★を6年連続受賞。

CREMIA the Chocolat(クレミア ザ ショコラ)は3年連続受賞。

# チョコラングドシャコーン×CREMIA the Caramel ベストマッチな組み合わせを推奨します



CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)は、「チョコラングドシャコーン」との組み合わせを推奨します。

ポップアップストア(CREMIA Bar 表参道)先行販売期間のコーンの選択につきましては、チョコラングドシャコーン:ラングドシャコーン=2:1との実績が出ております。

▲チョコラングドシャコーン×CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)

## 甘いものが苦手な方や男性向けにも



CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)は、甘さの中に、ほろ苦さもあわせもつ、大人の濃厚さが特長のキャラメル味です。

普段甘いものが苦手な方や男性にも食べやすい風味になっております。



当初のCREMIA(クレミア)は、20~30代の女性から支持を得ておりました。

今回は、視点を変えて女性のみならず、男性にも支持されるコンセプトで新鮮さを訴求しました。

# 「CREMIA the Caramel(クレミア ザ キャラメル)」

## ■ 特長

- ・甘だけでなくほろ苦い
- ・男性にも食べやすい大人味
- ・キャラメルの濃厚感にフォーカス
- ・全体のアクセントに  
ロレーヌ岩塩を使用

日世株式会社・発売日  
2019年10月1日

商 品 名 CREMIA the Caramel  
(クレミア ザ キャラメル)

名 称 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  
アイスクリームに該当します。

製品規格 無脂乳固形分 9.5(%)  
乳脂肪分 9.0(%)  
全固形分 37.5(%)



## 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。

