

プレスリリース



# <u>香辛料(スパイス)とミルクのコク 絶妙なバランス</u> 「旬のソフトクリームミックス チャイ」 <u>12月10日発売</u>

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、 「旬のソフトクリームミックス チャイ」を2020年12月10日に発売致します。

ミルクで煮だした甘い紅茶に、シナモン、カルダモン、クローブといった香辛料(スパイス)を加えたインド式ミルクティーのチャイをモチーフに致しました。

冬の旬のソフトミックスとしてご提案いたします。

※「旬のソフトクリームミックス チャイ」は、原材料としてシナモン・カルダモン・クローブからなる 香辛料抽出物を使用しています。

販売期間:2020年12月10日~2021年3月頃までを予定しています





## 香辛料(スパイス)を効かせた新しいソフトクリームミックス

「旬のソフトクリームミックス チャイ」は、シナモン・カルダモン・クローブからなる香辛料(スパイス)が効いた、当社のラインアップの中では珍しい商品です。香辛料(スパイス)を優しく効かせているので食べやすく、かつ、ミルクのコクがあるソフトクリームに仕上げております。チャイは、「シナモン・カルダモン・クローブ」3種類の香辛料(スパイス)が一般的に必要なものと言われております。

香辛料(スパイス)は人によって好みが分かれるので、商品開発をする上で、避けられることの多いアイテムです。しかしながら、タピオカドリンクのブームや紅茶市場の拡大、そして「チャイ」というアイテムの市場での広がりとあわせて開発致しました。

商品開発の中では、香辛料(スパイス)の抽出物を効かせる上で強すぎず弱すぎず、ミルクのコクとのバランスを調整することに苦心しました。

### 「旬のソフトシリーズ」とは

季節にあわせたフレーバーを選定し、各季節の期間限定で販売します。 フルーツ系をはじめ、洋菓子系・飲料系など、珍しいアイテムも開発しており、 話題性やインパクトのあるラインアップになっています。

#### ※飲料の「チャイ」について

チャイ(chai)はもともと「お茶」という意味で、中国語の「茶 (cha)」が語源です。 日本で「チャイ」として浸透しているのは、インドで親しまれている、ミルクで煮だした甘い紅茶に香辛料を効かせた飲み物のことです。

シナモン・カルダモン・クローブなどの様々な香辛料を効かせ、作り手によって 特徴がでます。

このインド式のチャイは、イギリス植民地時代にインドで作られた紅茶の葉のうち、 商品にならない細かい紅茶の葉(ダストティー)を美味しく飲む方法として編みださ れました。

シナモン・カルダモンなど香辛料を用いたものはマサラチャイとも呼ばれます。 (マサラとはヒンズー語で「香辛料の混合物・香辛料の総称」の意味です) 日本国内ではカレー専門店の飲料として根付き、最近ではタピオカミルクティーの店舗や、喫茶チェーン店でも販売されるようになりました。

参考文献:チャイについて(株式会社アイシージー)

http://www011.upp.so-net.ne.jp/icg/aboutchai.html 参考文献:「オリーブオイルをひとまわし」(株式会社ディライトクリエイション) https://www.olive-hitomawashi.com/column/2019/03/post-4394.html

■商品紹介概要

商品名	旬のソフトクリームミックス チャイ
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乳等省令のアイスミルクに 該当します。
製品規格	無脂乳固形分 8.3(%) 乳脂肪分 3.7(%) 植物性脂肪分 2.0(%)
内容量	1L×12本
商品特徴	冬に飲むと心も体もホッとするチャイをイメージした。 シナモン・カルダモン・クローブからなる香辛料抽出物をふ わっと効かせ、食べやすい味に仕上げたソフトクリーム。
日世株式会社 発売日	2020年12月10日
ターゲット	チャイ好きなお洒落な女子
利用シーン	観光地、チャイと親和性の高いお店など。

#### 日世株式会社について

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。



<u>広報内容問い合わせ先</u> 日世株式会社 経営企画部 担当:松島 〒 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 広報専用電話 **03-5749-9125** (FAX03-5749-9071)

press@nissei-com.co.jp