

「つぶつぶ苺のフルーツバター」「シャキシャキ林檎のフルーツバター」しっかりとした果肉感と使いやすさが特長 2021年3月1日新発売

2021年3月1日新発売

ソフトクリーム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、しっかりとした果肉感を味わえるフルーツバター、「つぶつぶ苺のフルーツバター」「シャキシャキ林檎のフルーツバター」を量販向け商品として発売致します。



▲「つぶつぶ苺のフルーツバター」

▲「シャキシャキ林檎のフルーツバター」

しっかりとした果肉感を味わえるフルーツバター「つぶつぶ苺のフルーツバター」「シャキシャキ林檎のフルーツバター」

「つぶつぶ苺のフルーツバター」「シャキシャキ林檎のフルーツバター」は、しっかりとした果肉感を味わえるフルーツバターです。既に市場で販売されているフルーツバターよりもゴロゴロとした圧倒的な果肉感が特長です。

スパウト（注ぎ口）つきパウチ袋で簡単便利

日世のフルーツバターはスパウト（注ぎ口）つきパウチ袋入りですので、お子様でも簡単に絞り出すことができます。ジャムとバターの2種類を塗る手間も省け、あわただしい朝食準備にも向いています。

SNSを中心に話題になっている「フルーツバター」

新型コロナウイルス感染症の影響による在宅率の高まりにより、家庭内で消費される食料品の需要が増えました。同様にバターやマーガリンの需要も増えています。その中でもフルーツとバターをあわせたフルーツバターは、百貨店や感度の高いスーパーで扱われ、SNSを中心に話題となっています。料理のレシピサイトなどに、フルーツバターの使用例としてホットケーキやサンドイッチがあります。このような市場で販売されているフルーツバターを当社の技術を活かして作り

たいと考えたことが開発のきっかけでした。

【当社での試作例】



▲りんごバタートースト

▲いちごバターパンケーキ

ソフトクリームの総合メーカー日世がなぜフルーツバターを開発できたのか

ソフトクリームの総合メーカー日世株式会社ですが、1983年からフルーツ加工品を製造しております。37年間にわたり業務用のフルーツトッピングソースなどを製造、果肉をしっかりと残したストロベリーなど、定評があります。しっかりと果肉を残すフルーツ加工技術はありますが、フルーツとバター加工品と混合することは、当社として初めての試みでした。企画担当者は、酸味のあるフルーツの風味を生かしながら、乳のコクを付与するために、開発担当者と試作を繰り返しました。特にフルーツの食感、風味を最優先にしながらも、バター風味のなめらかな舌触りと特有のコクと香りも感じられるようにバランスをとることに苦労しました。

商品概要

商品名：つぶつぶ苺のフルーツバター

内容量：150g

希望小売価格：300円（税抜）

発売日：2021年3月1日発売予定

商品名：シャキシャキ林檎のフルーツバター

内容量：150g

希望小売価格：300円（税抜）

発売日：2021年3月1日発売予定

日世株式会社公式HP：<https://www.nissei-com.co.jp/>



当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000068051.html>

日世株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/68051

【広報内容問い合わせ先】

※どのプレスリリースをお読みになったかお知らせください。

日世株式会社経営企画部 担当：松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4

電話：03-5749-9121 FAX：03-5749-9071

press@nissei-com.co.jp