

千葉県市原市産「幸水」のたっぷり果汁を活かした「JP千葉和梨ソフトミックス」が登場

～ 国産果実だけを使用し、フルーツそのままのおいしさを表現したソフトクリームブランド『JAPAN PREMIUM (ジャパンプレミアム)』の新アイテム 2021年4月9日 (金) 発売～

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、国産果実だけを使用したソフトクリームブランド『JAPAN PREMIUM (ジャパンプレミアム)』シリーズから、期間限定商品の「JP千葉和梨ソフトミックス」を発売いたします。(販売期間：2021年4月9日 (金)～8月頃まで)



「JAPAN PREMIUM (ジャパンプレミアム)」ソフトクリーム紹介

https://www.nissei-com.co.jp/japan_premium/index.html

■商品概要



「JP千葉和梨ソフトミックス」は、千葉県市原市の恵まれた気候と豊かな土壌で袋がけをせずに育った「幸水」を使用したソフトクリームです。千葉県市原市産「幸水」は、太陽の光をたくさん浴び、たっぷりの果汁と高い糖度を蓄え、大玉でありながら繊細な味わいと華やかな香り、そしてみずみずしい歯ごたえが特長です。「JP千葉和梨ソフトミックス」の原料となるピューレの加工段階では、極力果実の皮を薄く剥き、皮と実の間のおいしい部分までしっかりと利用しています。また、和梨本来のおいしさを損なわないよう最低限の加熱にとどめ、かつ、「繊維質」を極力残すことで和梨らしい食感を表現しました。さっぱりした味わいに仕上げた「JP千葉和梨ソフトミックス」は、暑い時期にぴったりです。

■JP和梨ソフトミックス商品化まで



千葉県は、海に面した温暖な気候と豊かな土壌に恵まれ、栽培面積をはじめ、収穫量、産出額などで常に上位を維持する日本一の和梨の産地。江戸時代より続く、長年蓄積された高度な技術力で、おいしい和梨を作り続けています。この千葉県産の和梨を、JAPAN PREMIUM（ジャパンプレミアム）の新しいソフトクリームとして商品化にするにあたり、出会ったのがJA市原市の皆さんと「幸水」でした。開発者は、5Lサイズ程の大きな和梨を試食し、たっぷりの果汁と程よい甘味と酸味、やさしい香りに驚き、是非ともソフトクリームにしたい、特に市原市産の「幸水」を使用したいと思いまし

た。「幸水」はたっぷりの果汁と程よい甘味と酸味で、和梨の中で最も人気のある品種です。しかし、鮮度が落ちるのが早く、和梨の中でもとても繊細で、加工することが大変難しい品種でもあります。収穫から加工までをいかに素早く丁寧に処理するかが課題となりましたが、「市原の梨を全国に広めたい」という産地の皆さんの熱い想いのご協力により、一次加工までの「収穫・保管・加工」を市内で一貫して行う、スムーズな工程の確立に成功しました。

*出典：千葉県監修梨 | 旬鮮図鑑 <https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/kajitsu/nashi.html>

• JAPAN PREMIUM (ジャパンプレミアム) シリーズとは

- ・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・追熟のものを使用しています。

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しています。

• 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。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000009.000068051.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：03-5749-9125 FAX：03-5749-9071

press@nissei-com.co.jp