

希少な白桃「おかやま夢白桃」を使用したソフトクリーム「JPおかやま夢白桃ソフトミックス」 7月15日新発売

～国産果実にこだわったソフトクリーム「JAPAN PREMIUM（ジャパンプレミアム）」シリーズ～

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、2021年7月15日より、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、「JPおかやま夢白桃ソフトミックス」を販売開始いたします。岡山県で開発・生産された、希少な岡山県オリジナル品種「おかやま夢白桃」を使用したソフトクリームです。



「JPおかやま夢白桃ソフトミックス」紹介URL

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

- 構想から3年…開発者の熱意とこだわりが生んだ、奇跡のソフトクリーム。

「JAPAN PREMIUM」シリーズに白桃が初登場したのは、2017年の「JP岡山白桃ソフトミックス」で、好評を博しました。「JAPAN PREMIUM」開発担当者は、さらなるこだわりと特長のある白桃をソフトクリームにできないかという強い想いをもちました。仲買業者と対話を重ね、岡山県産の白桃の中からさらに品種を絞り、岡山県でしか栽培されていない「おかやま夢白桃」という品種にたどり着きました。

おかやま夢白桃は希少ですが、原料確保に努め、開発と発売に至ることができました。製造段階では、おかやま夢白桃の「ジューシー感」と「自然な香り」をソフトクリームで表現するのに苦労しました。「JAPAN PREMIUM」の最大の特長は“果実を食べているような本物感”です。ピューレに加工する段階で、余計な熱を加えず、皮ごとすり潰すことにより、こだわりの味を表現しました。

- おかやま夢白桃とは



岡山県の夢を叶える品種として岡山県が後押しするおかやま夢白桃は、他の白桃に比べて大きく、高糖度です。肉質は軟らかく、果汁も豊富で、酸味と渋みの少ない、濃い甘味が特徴です。枝ごとに実の数を整え、1玉ずつ袋かけを行い、大切に育てることで芳醇な香りと甘みを蓄えています。直射日光をさげ、皮に赤みが入るのを防ぎ、白く美しいおかやま夢白桃が出来上がります。

- 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://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000018.000068051.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。

※お問い合わせいただいても、内容によってはお答えいたしかねます。ご了承ください。

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