

報道関係者各位

クレミアより売れたクレミア(*)期間限定で発売 クレミアザカスタードとベリーラングドシャコーン

(*)2019年ポップアップストアでの販売実績

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、2019年に開設したポップアップストア（特設店舗）で販売した、特別仕様のソフトクリーム「クレミアザカスタード」と、組み合わせる「ベリーラングドシャコーン」を期間限定で発売いたします。

販売期間：2022年3月1日から9月末頃

* ポップアップストア（特設店舗）：2019年3月20日から4月7日まで、東京・表参道で CREMIA Bar（クレミアバー）表参道として開設



・ CREMIAより売れたCREMIA the Custard



ポップアップストア（特設店舗）では、全部で16種類のクレミア商品を販売しました。CREMIA the Custard（クレミアザカスタード）とベリーラングドシャコーンの組み合わせは、標準品のCREMIA（クレミア）とラングドシャコーンの組み合わせのおよそ3倍の売れ行きでした。

このたび、より話題性のある商品をお客様にご提供することで、一般の生活者の方の中に潜む新型コロナウイルス感染症の閉塞感を克服したく、期間限定で発売することといたしました。

・素材にこだわったカスタードソフトクリームCREMIA the Custard

使用する卵黄によって、できあがりのソフトクリームのカスタード風味が全く異なってしまう為、試行錯誤の連続でした。辿り着いたのは、養鶏の段階から餌にまでこだわって作られたコク・甘さが強い国産卵黄で、これだけに厳選しました。国産卵黄と北海道生乳、北海道産生クリームをバランスよくブレンドし、さらにバニラの天然香料を加えることで、上品な甘さで高級感を演出したソフトクリームになるよう設計しました。隠し味にじっくり樽熟成されたフランス産ブランデーを加え、深みのある豊かな味覚を目指しました。



・カスタードとの相性を考えたベリーラングドシャコーン



濃厚なソフトクリームと合わせるラングドシャコーンにはラズベリー果汁を加え、スイーツのアクセントとなる甘酸っぱいベリー風味に仕上げ、ソフトクリームとコーン全体で美味しさを感じていただけるように設計いたしました。視覚的にもソフトクリームの淡い黄色に対してコーンがピンクというように、明るいカラーでメリハリを付けました。

・クリームとラングドシャコーン全体で「クレミア」

標準のCREMIA（クレミア）、チョコレート味のCREMIA the Chocolat（クレミアザ ショコラ）、今回のCREMIA the Custard（クレミアザ カスタード）いずれも、16の襷（ひだ）を持った紡錘形のクリームとラングドシャクッキーで作られたコーンが一体となって「クレミア」です。クリームとラングドシャ製コーンは不可分です。シリーズ全体を通して、従来のソフトクリームとは異次元の上質なコールド・スイーツを目指しています。



コク広がる味わい深まるプレミア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。

・まとめ



- ・商品名 : CREMIA the Custard（クレミアザカスタード）
- ・種類別 : 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マルクに該当します。
- ・成分規格 : 乳脂肪分 7.5%
卵脂肪分 2.3%
無脂肪固形分 8.0%
全固形分 38.0%
- ・商品特長 : 国産卵黄 9%
北海道産クリーム 10%
北海道生乳 40%
バニラの天然香料
フランス産ブランデー

- ・商品名 : ベリーラングドシャコーン
- ・商品特長 : ラズベリー果汁パウダー配合
- ・日世発売日 : 2022年3月1日
- ・販売ターゲット : 20代～30代 女性

・ 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。

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