

今年で5年目 JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス 「にっぽんのブランド果実をまるごと贅沢に」が コンセプトのJAPAN PREMIUM（ジャパンプレミアム） シリーズ 2022年シーズンが始動します。

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、2022年のジャパンプレミアムシリーズを、JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス、および、JP宮崎マンゴーソフトミックスから始動いたします。

JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス

2022年4月11日発売（8月頃まで発売予定）

* JP宮崎マンゴーソフトミックスについては専用のプレスリリースをご参照ください。

*商品名のJPは、ジャパンプレミアムの略称です。



- ・佐賀県産ゴールドキウイを20%配合したソフトクリームミックス

日本人の味覚に合わせて改良され誕生した、佐賀県産のゴールドキウイをピューレ状に加工して20%配合した、生のゴールドキウイをソフトクリームとして味わっている感覚をめざした製品です。

2018年2月に初めて発売されて以降、4年間、冬から春の商品として販売されているJP佐賀ゴールドキウイソフトミックス。2022年で5年目を迎えます。

- ・開発のカギを握ったのは、種が存在。



開発当初はなめらかな口当たりを追求しました。しかし試食段階でキウイらしさが不足していると評価されました。開発者は試行錯誤し、キウイには種があることに気づき、種を残す加工に変更。キウイらしさが現れました。

次は種をどの程度残すかです。存在感がありながら違和感がない、適度な残し方になるよう、ピューレ加工工場と何度も打合せを重ね、加工テスト時には足を運び、試作を行うことで、日世が求めるレベルまで種の存在感と食感のバランスを仕上げました。

- ・ 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しています。(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.

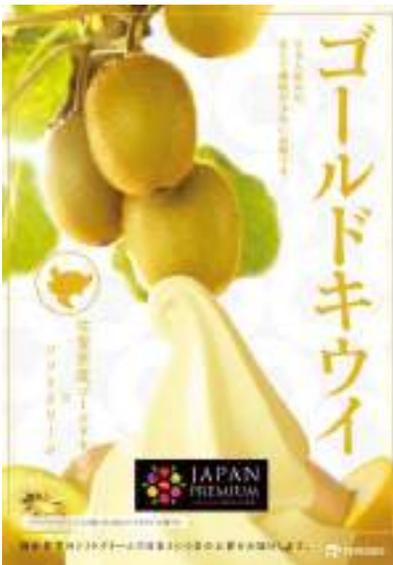
フルーツの加工段階から「フルーツそのまま」をどう実現するかにこだわり、フルーツのおいしさを最大限に生かす製法を採用しています。

・ターゲットは40代以上の「大人」



- ・当社の自主調査によると、ソフトクリームの主な購入者は、40代以上の大人でした。
- ・意識調査から、40代以上の大人は「日本を強く意識している」と判明しました。
- ・外食産業において安心安全の観点から、国産原料使用の潮流があります。
フルーツ原料を純国産、地域限定に絞り込みました。

・商品紹介概要



- ・日世発売日：2022年4月11日
- ・商品名：JP佐賀ゴールドキウイソフトミックス
- ・製品規格：無脂乳固形分 0.1 (%)
フルーツ含有率 20.0 (%)
(佐賀県産ゴールドキウイピュール 20.0 (%))
- ・名称：製菓材料
出来上がりのソフトクリームは氷菓に該当します。
- ・利用シーン：観光地、サービスエリア・パーキングエリア

・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

http://www.nissei-com.co.jp/ac_press.jsp

【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