

報道関係者各位

今年も4月から JP宮崎マンゴーソフトミックス発売 「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年シーズン始動

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宮崎マンゴーソフトミックス、および、JP佐賀ゴールドキウイソフトミックスから始動いたします。

JP宮崎マンゴーソフトミックス

2022年4月11日発売（8月頃まで発売予定）

*JP佐賀ゴールドキウイ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。



- ・宮崎県産マンゴーを15%配合したソフトクリームミックス

JP宮崎マンゴーソフトミックスは、宮崎県産の、完熟で糖度の整った生果を、皮ごとまるごと裏ごしするなど加工方法を工夫し、宮崎マンゴーの濃厚な甘みと独特のとろけるような食感をしっかりと堪能できることをめざしたソフトクリームミックスです。

2021年も4月から発売しています。

- ・ 完熟したマンゴーを使用



生果の宮崎マンゴーは、ブランドイメージを守るための品質基準が大変厳しく、味や安全性に問題がなくても、傷や打ち身が少しでもあると出荷することができなくなります。今回、傷や打ち身で黒点が出来てしまい出荷できない完熟した生果を、宮崎県のJAと農家、仲買業者皆様のご協力のもと集めていただき、ソフトミックスの原料に使用させていただきました。

- ・ 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宮崎マンゴーソフトミックス
- ・ 製品規格：

無脂乳固形分	0.1 (%)
フルーツ含有率	15.0 (%)
(宮崎県産マンゴー)	15.0 (%)
- ・ 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