

国産品種「シャインマスカット」を使った「JP長野シャインマスカットソフトミックス」7月12日に新発売します。

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：吉田文治(ふみはる)）は、国産果実に限定したフルーツソフトクリーム、ジャパンプレミアム（JP）シリーズから、「JP長野シャインマスカットソフトミックス」を発売します。
販売期間 2022年7月12日から9月下旬ころまで



・ソフトクリームでシャインマスカットの再現をめざしました。

シャインマスカットの風味は、酸味をほとんど感じない強い甘みと、マスカット香と呼ばれる特有の香りから成り立っています。鮮やかな黄緑の色彩も目をひくシャインマスカットをソフトクリームで再現することをめざしました。



果実のシャインマスカットは、ヨーロッパの品種とアメリカの品種を、日本国内で交配した、国産の品種です。全体にかみ切りやすい肉質ですが病害虫に弱いヨーロッパ種と、病害虫や降雨に強いが果肉が硬くかみ切りにくいアメリカ種を日本で掛け合わせ「いいところ」を活かした品種です。

(参考文献：「農研機構 果樹研究所 シャインマスカット」など)



- ・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。だから、原料のフルーツ自体にしっかり味がのっています。

ポイント3.

「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活かす製法で果実感を実現しています。（それぞれのフルーツの特徴に合わせて、皮ごと絞る、追熟する、できるだけ加熱温度を低く抑えるなどの工夫をして、「フルーツそのまま」をソフトクリームに表現しました）



- ・日世株式会社発売日 : 2022年7月12日 (～9月下旬ころまで)
- ・商品名 : JP長野シャインマスカットソフトミックス
- ・種類別 : 一般食品 (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。
- ・製品規格 : 無脂乳固形分 0.06%
フルーツ含量 15.0%
(長野シャインマスカットピューレ15%)

・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