

## 白桃の発祥地(\*) 岡山県産を使った「JP岡山白桃ソフトミックス」7月12日に新発売します。

\*白桃の発祥については農林水産省の資料より。

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岡山白桃ソフトミックス」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



「JP岡山白桃ソフトミックス」は岡山県産の白桃を22%配合した、ソフトクリームを作ることができます。出来上がったソフトクリームが、岡山白桃の香り、食べた後の果汁感、自然な甘さを楽しんで頂けるソフトクリームに仕上がることをめざしました。

・余計な熱をかけずにピューレ化

ジャパンプレミアムは、「フルーツそのまま」の美味しさを実現するコンセプトでシリーズ化しています。今回のJP岡山白桃ソフトミックスも、岡山県産白桃のもつ、果実としての果汁感と自然な甘さを残すように努めました。技術的な面では、熱による味の変化を防ぐために、余計な熱をかけず、最も味が濃いとされる皮と果実の密着面をピューレにすることに成功いたしました。

・岡山県は白桃の発祥地と言われています



農林水産省の資料「ももの歴史と主な品種」によると、1899年に「日本のももの元祖」ともいわれる白桃を岡山県の大久保重五郎氏が発見したと記載されています。おとぎ話の桃太郎の三大伝説地は岡山県、香川県、愛知県と言われています。当社は「桃ならば岡山県産」と白羽の矢を立てました。

<https://bit.ly/38fmV7e>

▲ももの歴史と主な品種（農林水産省）

・ジャパンプレミアムシリーズの3つのポイント



- ・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岡山白桃ソフトミックス
- ・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 0.1%  
フルーツ含量 22.0%  
(山県産白桃ピューレ22%)

・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](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](mailto:press@nissei-com.co.jp)