

当社初の「白い」トッピング。「コーティングソースホワイトチョコ」チューブボトル入りで新発売～発売日2023年3月1日～

当製品は「チョコレート利用食品」です。

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）は、当社初の白色のトッピング素材「コーティングソースホワイトチョコ」を発売します。このトッピングソースは、ソフトクリームなどの冷たい食品に上掛け（トッピング）すると硬化するコーティングソースで、ソフトクリームなどを飾るだけでなく、パリッとした食感が楽しめるように設計した商品です。

・当社の従来品に無い「白」



当社が従来から販売しているコーティングソースのレパートリーは「ストロベリー」「チョコレート」「焦がしキャラメル」「抹茶」といった濃い色調の商品です。これらの商品は、白いソフトクリームにトッピングすると、外観上のアクセントになり、かつ、パリパリとした食感が楽しめただうえに、それぞれの風味が楽しめる設計になっています。一方で、例えばチョコレート色や、抹茶の濃い緑色のソフトクリームにトッピングした場合、白いクリームにトッピングした時のような鮮やかな色彩対比になりにくく、トッピングが引き立たない傾向が見受けられました。

・当社の営業員の意見から生まれた商品

当社の大切なお客様である販売店を担当する営業員は、近年のSNSへ写真投稿の流行から、より「写真映え」や見栄えのする盛り付け、飾り付けが求められていることに気づいていました。ソフトクリームの表面に貼りつく「白い素材」があれば、販売店の求めに応えられると考えました。さらに「白い素材」は固形ではなく、流れ落ちず、あくまでもソフトクリームと一体になるもの、使い勝手が良く販売店での管理が容易なもの。これらの要望から、今回の商品開発につながりました。

・適度な粘りと硬さに苦心。

ホワイトチョコはサラサラしていて、ソフトクリームの表面から滑り落ちてしまいます。表面に残るように粘りを加えますが、粘りを加えすぎるとパリッとした歯切れのよい食感が得られません。ちょうどよい粘りと硬さの調節に苦心しました。

・商品概要



商品名 : コーティングソースホワイトチョコ
名称 : チョコレートコーティング (チョコレート利用食品)
入数規格 : 320g / ボトル×12本
商品特徴 : ココアバター2%配合
賞味期間 : 240日
保存条件 : 常温
アレルギー : 乳、大豆 (アレルギー28品目対象)
単体寸法 : 69×51×196(mm)
ターゲット : Instagramの投稿に積極的な10-20代女性
利用シーン : 洋菓子店、カフェ、茶舗、ソフトクリーム専門店、ジェラート専門店、など。

・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