

報道関係者各位

2024年5月10日
日世株式会社

2年ぶりのシャインマスカット 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シリーズから再登場

J P長野シャインマスカットソフトミックス 2024年7月2日発売

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。2022年から中1年において2年ぶりの再登場です。（2023年は千葉和梨を販売しました）

販売期間 2024年7月2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。果実を皮ごとピューレにし、果実本来の色合いを最大限ひきだし、皮と実の境目にある甘味・うまみを活かすことで、口の中に入れた瞬間にシャインマスカット特有の味わいが弾けて広がるソフトクリームをめざしました。

生果のブドウ類は複雑な品種構成

各種資料を総合すると、ブドウ類には系統別の分類と果実の皮の色の分類があり、交配して品種改良がおこなわれ、非常に複雑な構成になっています。

「欧州種」と「米国種」

- ・欧州種は病気や害虫に弱く、雨にも寒さにも弱いとされています。食味は皮が薄く果汁が多く、実は柔らかいです。ワイン造りやレーズンに適しているとされています。
- ・米国種は病気や害虫、寒さにも強いとされています。一方、皮がかたく、独特の臭みがあってワイン原料には不向き、主にジュース用として発展したようです。

果皮の色は大きく3種類

黄緑、赤、黒の系統に分かれます。

- ・黄緑系の食味は、多くは渋みが少なく、爽やかな香りです。
- ・赤色系は、酸味の少ない品種が多い傾向にあります。
- ・黒色系は、コクのある味わいの品種が多いとされています。

欧州系と米国系を交配したシャインマスカット

食味、食感が良いが病虫害、雨、寒さに弱い欧州系「マスカット・オフ・アレキサンドリア」に、病虫害に強い米国系の、なかでも糖度が高い「スチューベン」を交配し、さらに香りがよい「白南」を交配して出来上がったのが「シャインマスカット」です。こうした交配により酸味をほとんど感じない強い甘みとマスカット由来の上品な香り、引き締まった果肉の弾力に対して薄い果皮がパリッと弾ける食感が味わえる品種となりました。

ソフトクリームミックスとして

シャインマスカットが持つ、上品なイメージをジャパンプレミアムシリーズのソフトクリームとして表現したいと思い開発しました。具体的にはシャインマスカットを皮ごとピューレにして、皮と実の境目にある甘味とうまみを抽出。あわせて果実本来の色合いも最大限に引き出すように設計しています。

* ブドウ類に関する資料

- ・農林水産省 [ブドウの品種](#)
- ・果物ガイド [葡萄の家系図を見ながら選ぶ](#) [ブドウの品種と産地や特徴](#)
- ・Wikipedia [ブドウ](#)
- ・Wikipedia [ヨーロッパブドウ](#)
- ・Wikipedia [シャインマスカット](#)

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おこない、「フルーツでそのまま」をソフトクリームに表現しました）

*全国で販売していますのでご当地ソフトではありません。

販売期間・製品規格



日世株式会社発売日：2024年7月2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

品種別：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。

過去のNISSEIのプレスリリース

こちらをご参照ください。

https://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
press@nissei-com.co.jp

