

2024年9月10日
日世株式会社

「JP福岡あまおう®苺ソフトミックス」発売開始から9年目2024年11月5日発売

～国産果実にこだわったソフトクリーム「JAPAN PREMIUM（ジャパンプレミアム）」シリーズ～

ソフトクリームの総合メーカーNISSEI(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、2024年11月5日より、ジャパンプレミアムブランドの商品「JP福岡あまおう®苺ソフトミックス」を販売開始いたします。ジャパンプレミアムは、品種と地域を限定した国産果実を使用するフルーツソフトクリームブランドです。青果市場に出荷できない規格外のあまおう®を有効に使用しています。

*あまおうは、全農の登録商標です。

販売期間：2024年11月5日～2025年5月下旬頃までを予定しています。



・ 青果市場に出荷できない規格外のあまおうを使用

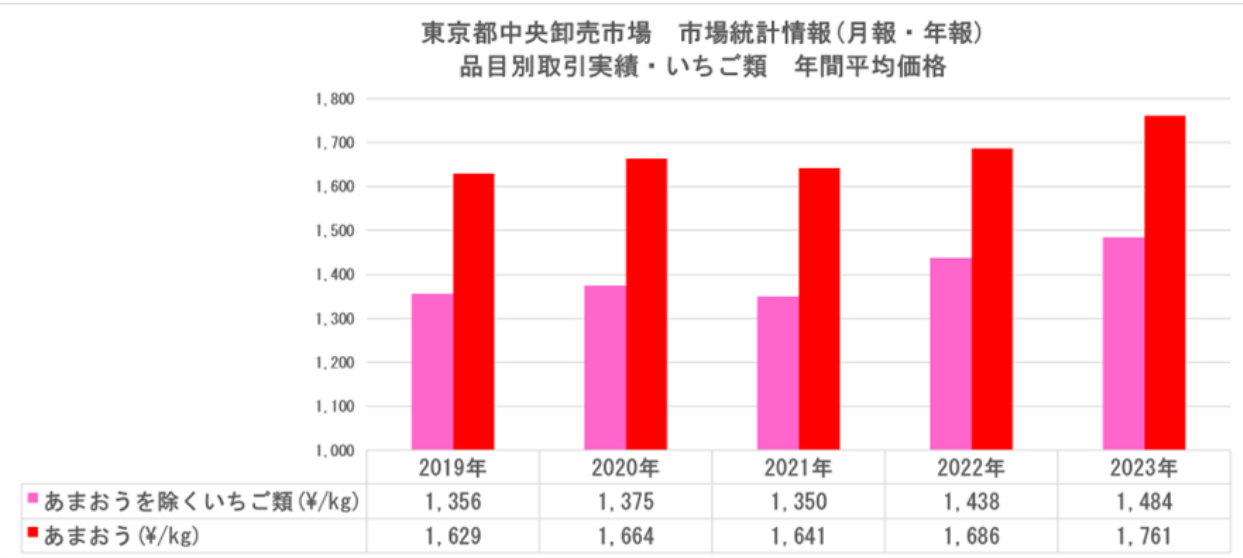
果物や野菜では、風味や安全性に問題がないにもかかわらず、形や大きさが規格外であるがために、青果市場に流通しないものがあります。あまおうも同様に規格外品があります。2016年にJP福岡あまおう苺ソフトミックスを発売したときから、果実原料のあまおうは、規格外としてはねられた果実を、北九州市の仲卸業者の協力で調達。ピューレに加工するという仕組みで使用しています。

・ めざしたのは「あまおうそのままをソフトクリームにした味覚」

あかい・まるい・おおきい・うまい「あ・ま・お・う」を、そのまま食べているような、濃い甘みの中にほのかに酸味を感じるバランスの良さを目指して開発しました。集められたあまおうの風味を損なわないように、ていねいに裏ごししたピューレを使用しています。自然なあまおうの味わいや色彩がお楽しみいただけるソフトクリームを目指しました。

・ 生果の「福岡県産あまおう」について

『あまおう』は2005年に品種登録されたいちごです。それまで主力品種として親しまれてきた「とよのか」に代わるいちごとして、より高品質で甘い、日本一のいちごを目指し、約5年の研究開発を経て生まれました。福岡県内でのみ栽培が許されており、その希少価値とおいしさから地元の人に愛され、福岡県を代表するブランドとしての地位を確立しています。



▲NISSEIにてグラフ化 市場では他のいちごよりおよそ300円/kg高値で取引されています。

・ ジャパンプレミアム シリーズの3つのポイント



- Point1 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）。
- Point2 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。
- Point3 「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）

*全国向けに発売する商品です。ご当地ソフトクリームでは、ありません。

・ 商品概要



NISSEI発売日：2024年11月5日

商品名：JP福岡あまおう®苺ソフトミックス

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 0.9%

フルーツ含有率 20.0%（福岡県産あまおう 苺20.0%）

*全国向けに発売する商品です。ご当地ソフトクリームでは、ありません。

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

