

2024年12月10日
日世株式会社

新生“さくらソフトクリーム” 2年目の春を迎えます。

「旬のソフトクリームミックス さくら」 2025年2月4日発売

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、2025年2月4日より、「旬のソフトクリームミックス さくら」を販売開始いたします。「旬のソフトクリームミックス」シリーズは季節を告げる商品として位置付けており、春は「さくら」夏は「ラムネ」秋冬は「マロン」で定着しております。

販売期間：2025年2月4日～2025年5月下旬頃までを予定しています。



・風味変更して2年目の「さくら」

「旬のソフトクリームミックス さくら」は2024年に風味変更を行っています。
2007年から2023年までは、和菓子の桜餅の風味でした。2020年から2023年のいわゆるコロナ禍で、観光地への来客が遠のき、生活者は桜の名所で“さくらソフトクリーム”を召し上がるのではなく、身近なカフェチェーンの“SAKURA飲料”になじまれました。結果として当社の“桜餅風味のさくら”に違和感を覚えられるようになりました。

そこで、当社として生活者の皆様の感覚に歩み寄る決断を行い、2024年に桜餅から“SAKURA飲料のようなマイルドなさくら風味”に改めました。

2025年の「旬のソフトクリームミックス さくら」は新しい風味のさくらとして販売2年目を迎えます。

・桜の開花にあわせた販売

例年、旬のソフトクリームミックス さくらは、全国の桜の開花にあわせて、地域を移動しながら販売されています。ですので、当社の販売期間は2月上旬から5月下旬までと幅広く設定しております。

・旬のソフトクリームミックスについて

旬のソフトクリームは、季節感ある商品をお届けする目的で開発しています。当初は旬のフルーツソフトクリームとしてフルーツ系のみラインアップとしていましたが、洋菓子系・飲料系など、珍しいアイテムも追加し、話題性やインパクトのある商品を揃えています。コロナ禍の3年間も、さくら、ラムネ、マロンの3種類を、季節を告げる商品として販売していました。

・商品情報



NISSEI発売日：2025年 2月4日

商品名：旬のソフトクリームミックスさくら

食品表示上の名称：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。

内容量：1L×12袋

製品規格：無脂乳固形分 0.9%

販売ターゲット：花見客

利用シーン：観光地（特に桜の名所）、サービスエリア、パーキングエリア、和風カフェ、季節ごとの商品を取り扱うカフェ



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