

2年ぶりのJP岡山白桃ソフトミックス 使用フルーツは岡山県産白桃のみ

2025年5月14日発売、生産数量限定。8月下旬ころまで販売見込。

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、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。



・使用フルーツは岡山県産の白桃だけです

JP岡山白桃ソフトミックスはフルーツ配合率22%です。この22%配合されたフルーツはすべて岡山県産の白桃を使用しています。
岡山県産の白桃を、余計な熱をかけずにピューレ化して、ソフトクリームミックスに使用しました。白桃の香り、食べた後の果汁感、自然な甘さをお楽しみいただけることをめざしました。
*販売店のフリーザーで製造・調理されてクリームになります。

・岡山県産の白桃をソフトクリームに再現するむずかしさ

岡山県の農家で、袋掛けして大切に育てられた繊細な果肉の質感と上品な風味を、どのようにソフトクリームに表現するかが、最も難しかった点でした。
繊細な果実をピューレ加工する際に工夫したのが、余計な熱を加えずに皮ごとまるごと裏ごしすること。自然な質感と風味を損なわずに、白桃本来の果実感を大切しながら、果汁感もしっかりと活きたソフトクリームに仕上がっていると、自負しています。

・ジャパンプレミアムは「国産素材そのまま」のおいしさを実現します

2015年のJP愛媛河内晩柑（えひめかわちばんかん）ソフトミックスからはじまった ジャパンプレミアム(JP)シリーズも10年の節目を迎えました。
これを機に、よりお客様のご支持を得るために、フルーツのみならずより幅広く、日本のおいしさをソフトクリームにすることとして、「国産素材をそのままソフトクリームに」と致しました。

・ジャパンプレミアムのこだわり



ジャパンプレミアムには3つのこだわりがあります。

Point1.ソフトミックスに使用する国産農産物は産地を限定。

Point2.国産農産物は適熟・追熟・熟成のものを使用。

Point3.おいしさを最大限に活かす製法で素材感を実現。

*製法は「素材本来の風味」をそこなわないように、かつ、素材の魅力が最も味わえるように、それぞれの農産物の特徴に合わせて、皮ごと絞る、追熟する、できるだけ加熱温度を低く抑える、熟成させるなどの工夫をしています。

これらのこだわりをもって「国産素材そのまま」をソフトクリームに表現します。

・商品情報



商品名	JP岡山白桃ソフトミックス
当社発売日	2025年5月14日
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。
フルーツ含量	22.0%(岡山県産白桃 22.0%)
無脂乳固形分	0.1%
ターゲット	40代以上の「大人」
利用シーン	観光地、サービスエリア・パーキングエリア

・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

press@nissei-com.co.jp