

2025年4月3日 日世株式会社

2025年は温暖化対策をクリエイティブに。ソフトクリームはノズルで、シェークはクラフトで 第22回デザート・スイーツ&ベーカリー展に出展いたします。

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(ふみはる))は、日本食糧新聞社が主催する、第22回デザート・スイーツ&ベーカリー展に出展いたします。今年の当社のご提案は、気候温暖化対策に踏み込んだ「ソフトクリームフリーザー」と「シェークフリーザー」、ソフトクリームの楽しさを演出する「クリエイティブノズル」、シェークの売り方提案「クラフトシェイク」です。

開催日時 2025年4月15日(火)~4月17日(木)10:00~17:00(3日間共通) 出店場所 東京ビッグサイト 東2ホール <F-Y19>



· 気候温暖化対策機2機種

地球温暖化対策は、地球規模のサステナビリティ(持続可能性)として喫緊の課題です。 当社は、2025年2月4日より、温室効果が少ない代替フロンを使用したソフトクリームフリーザーと シェークフリーザーをそれぞれ1機種、計2機種を発売いたしました。

ソフトサーバー CI-9731WT

従来機フロア型NA-3431WEと卓上型のNA-9426WEの置き換えです。 クリエイティブノズル対応のフロントを装着しています。

シェークサーバー CI-5758WT

従来機NA-5458WEの置き換えです。

従来型NA機の冷媒は、オゾン層を守る代替フロンR404Aです。

オゾン層を守りますが、世界的な課題の地球温暖化に対して悪影響を与えると指摘されています。 今回の新しいフリーザーに使用する冷媒、R448Aはオゾン層を守り、かつ、地球温暖化係数(GWP) 2007年第4次評価報告書の数値によると、従来のR404Aより地球温暖化係数が60%以上低減されます。 さらにCIシリーズの最も新しい機能も付け加えます。

特徴的な機能は、HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理をアシスト(手助け)です。 具体的には、以下の点となります。

- ・殺菌履歴や分解洗浄の実施とエラー発生履歴を記憶。
- ・エラー発生時などは操作を制限(販売停止)し誤判断による衛生危害の発生を防止。
- ・本体に貼られた二次元バーコードを読み取り取扱説明の動画を参照可能。
- ・衛生を管理する時刻を案内する日本語表示の2.4インチ有機 E L ディスプレイ。

さらに楽しくクリエイティブに

ソフトサーバー CI-9731WTはクリエイティブノズル対応機種です。 ソフトクリームの星形を創り出すシェーパー部分を交換することで、星形含む 12種類の形に変更できます(クレミアのノズルには対応していません)



・シェークもクリエイティブに

従来の単純な飲料ではなく、お店がフルーツなど素材を吟味し、製法をこだわることで素材の風味を生かすシェークの売り方を「クラフトシェイク」としてご提案します。 (ソフトサーバー CI-9731WTもシェークに対応いたします) 販売店が独自性を発揮するために選んだ素材を活かしてクラフトシェイクを仕上げる様子を、デモンストレーション(実演)いたします。



・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:渡邉

郵便番号 567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47

press@nissei-com.co.jp