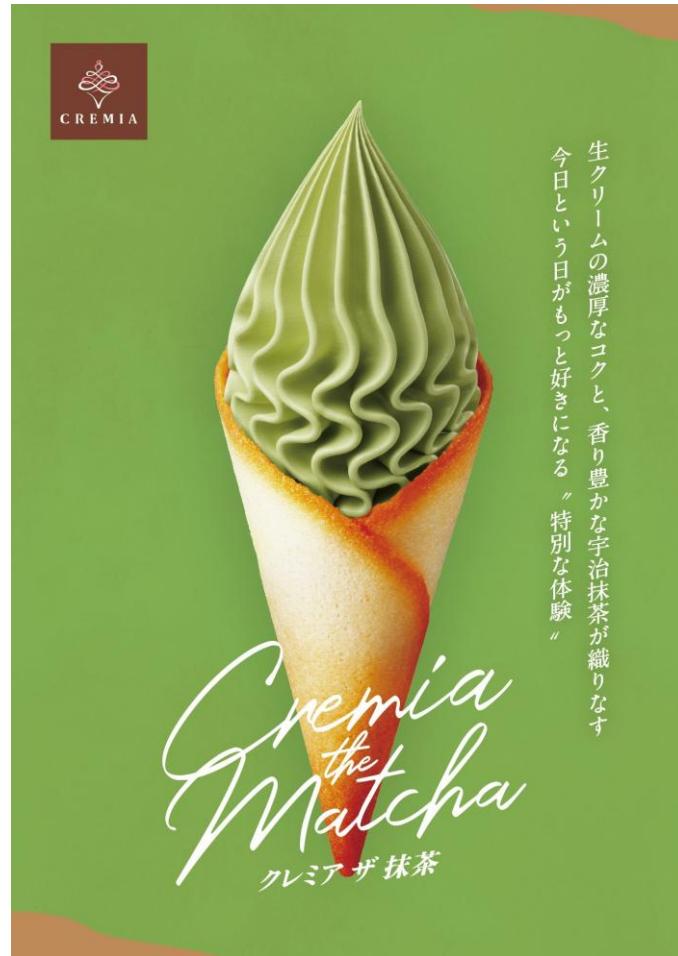


報道関係者各位

2026年1月9日  
日世株式会社

# 開発に8年かけた新商品！プレミアム生クリームソフト 「CREMIA」から茶師監修の抹茶を配合したソフト 「CREMIA the Matcha」を2026年3月5日より発売！

～クリームの濃厚さと、香り高い宇治抹茶が織りなす味わい～



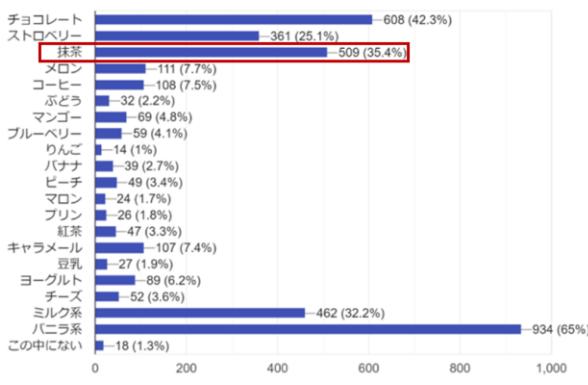
ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社（本社：大阪府茨木市　社長：吉田文治(ふみはる)）は、プレミアム生クリームソフト「CREMIA（クレミア）」シリーズの新たなフレーバーとして、「CREMIA the Matcha（クレミアザ抹茶）」を、2026年3月5日（木）より発売いたします。本商品は、CREMIAブランドの主軸である「生クリームの風味」を最大限に活かした抹茶フレーバーにこだわり、8年の歳月と幾度もの試作を重ねて開発されました。クリームの濃厚さと香り高い宇治抹茶が織りなす味わいは、CREMIAを愛する方はもちろん、訪日客を含む全ての方に「日本でしか味わえない特別な体験」をお届けします。

【CREMIAブランドサイト】<https://www.nissei-com.co.jp/cremia/>

## ・「CREMIA the Matcha」開発背景

昨今、ソフトクリームのフレーバーとして、「抹茶」は非常に人気が高く、好きな味のアンケートでは、ミルクやバニラを除いたフレーバー品の中でチョコレートに次ぐ2位※1となっています。また、急増する訪日外国人観光客にとって抹茶は欠かせない人気アイテムになっていることに加え、近年は輸出も好調で、日本茶の2024年度輸出額は過去最高を記録※2しています。

Q7-2. あなたは何味のソフトクリームがお好きですか？3つ選んでください  
1,437件の回答



### 16. お茶の輸出実績

○ 令和6年の緑茶の輸出額は364億円。健康志向や日本食への関心の高まり等を背景に、抹茶を含む粉末茶の需要が拡大し、過去最高額となった。  
○ 令和7年1~10月の輸出額は539億円と既に前年を上回っている。

#### 【緑茶の輸出実績（世界）】



そこで、CREMIAブランドとしても、生クリームを活かしたCREMIAならではの抹茶ソフトを目指し、生クリーム（ミルク）との相性も良い抹茶を求めて、開発に着手しました。開発における最大の課題は、「ミルクの濃厚さ」と「自然な抹茶風味」の両立でした。抹茶本来のうまいや甘みに着目し、使用する原料や配合のバランスを徹底的に追求。開発開始から8年の年月を経て、発売に至りました。

※1 2022年、ソフトクリーム協議会

<https://www.softcream.org/data-square/data-2022/>

※2 2025年、農林水産省「茶をめぐる情勢」

（本リリースに掲載のデータは2025年10月時点の情報に基づく）

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusantokusan/ocha.html>

## ・「CREMIA the Matcha」の特長

### 【特長①】農林水産大臣賞受賞茶師監修の宇治抹茶を使用

抹茶原料には、農林水産大臣賞受賞茶師（六段）が監修した宇治抹茶を使用。CREMIAのクリームと合わせた際の絶妙なバランスを追求し、抹茶本来の「うまい」や「甘み」を最大限に引き出しました。

### 【特長②】CREMIAブランドの主軸「生クリーム」と「抹茶」の黄金比率

濃厚でコクのあるミルク風味の中に、香り豊かな抹茶の風味を感じられるよう、配合を徹底的に調整しました。日世ソフトクリームミックスの抹茶フレーバーにおいて、一般店向けの販売ラインアップで生クリームを配合するのは初の試みです。この独自の配合によりCREMIAの「クリームの濃厚さ」や「なめらかさ」の中に、抹茶のうまいや甘みが感じられるクリーミーな抹茶ソフトクリームに仕上げました。

## 【商品情報】

商品名 : CREMIA the Matcha  
当社発売日 : 2026年3月5日（木）  
乳脂肪分 : 7.2%  
無脂乳固形分 : 9.5%  
特徴原料 : 北海道産生クリーム、宇治抹茶



## 【CREMIA the Matcha詳細ページ】

<https://www.nissei-com.co.jp/cremia/matcha.jsp>

- ・プレミアム生クリームソフト「CREMIA（クレミア）」とは

2013年7月の発売以来、ソフトクリームの常識を覆すプレミアムな味わいで愛され続ける「CREMIA（クレミア）」。ラインアップは、北海道産の上質な生クリームを25.0%使用した濃厚なミルク感とすっきりとした後味の「CREMIA」に加え、ベルギー産チョコレートとエクアドル産カカオを使用した「CREMIA the Chocolat」を展開。

コーンには全商品に香ばしい「ラングドシャ」を採用し、さらに「CREMIA the Chocolat」ではカカオニブを散りばめたチョコラングドシャコーンを開発。ソフトクリームを知り尽くしたNISSEIが、こだわりの製法を駆使して真の美味しさを追求した、美味しさの余韻に浸れる贅沢なスイーツです。



左 : CREMIA  
中央 : CREMIA the Chocolat  
右 : CREMIA the Matcha

- ・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](http://www.nissei-com.co.jp/ac_press.jsp)

## 【広報内容問い合わせ先】

日世株式会社 経営企画部担当：渡邊

## 【商品内容問い合わせ先】

日世株式会社 マーケティング部担当：池谷

〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47

[press@nissei-com.co.jp](mailto:press@nissei-com.co.jp)

※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。