

報道関係者各位

2026年1月9日
日世株式会社

キリッとした酸味が特徴の「トッピングソース瀬戸内レモン」を新発売！

トッピングソース(6ボトル)「瀬戸内レモン」 285g、2026年3月5日発売



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、トッピングソースに新しいフレーバーとして「瀬戸内レモン」を追加します。

・多用途に使える瀬戸内レモンのトッピングソース

瀬戸内レモン果汁（ストレート）5.1%を配合した本品は、爽やかな酸味と鮮やかなレモンイエロー、豊かな香りを特徴に、「瀬戸内」という産地訴求が可能なフルーツソースです。爽快な酸味と映える色味により、イベントや推し活など幅広いシーンで活躍します。ターゲットはファミリー層をはじめとする幅広い世代で、季節限定やフェアメニューの訴求にも効果的です。



・商品開発の意図

温暖な日が増える中、さっぱりとしたレモンへのニーズが高まっています。2025年5月に実施した自主WEBアンケート※1のフルーツソース（日世のトッピングソース）人気投票では、ストロベリー、マンゴー、ブルーベリーに次いで「瀬戸内レモン」が高い支持を獲得しました。こうした市場動向を踏まえ、トッピングソースシリーズでは、産地訴求型で人気の「北海道メロン」に続く選択肢として「瀬戸内レモン」を採用しました。新フレーバーの投入によりメニュー開発の幅を広げ、シリーズ全体の成長加速をめざすとともに、他社との差別化を図ってまいります。

※1 【2025.5自主WEBアンケート】ソフトクリームにフルーツソースがかかるています。

あなたが最も魅力的に感じるものを1つ選んでください。(回答者：女性20～60代 551名)

ストロベリー(15.6%) マンゴー(12.5%) ブルーベリー(12.2%) 瀬戸内レモン(10.3%)

・商品開発へのこだわり

開発で直面した最大の課題は、瀬戸内レモン原料の安定確保でした。これを解決するために安定供給先を開拓し、通年で産地訴求が可能となる原料調達体制を構築。産地訴求が可能なソースの商品化に成功しました。

・トッピングソース(6ボトル)の特徴

2015年10月に発売したボトル詰めトッピングソースは、実際に業務用トッピングソースを使用される店舗の声を反映して開発しました。作業スピードを落とさない持ちやすいボトル形状や、厨房内で保管場所を占有しない省スペース設計、さらにお客様の目の前で使用しても見栄えの良いプラスチック容器を採用。あわせて、1ケース6本入りにより、在庫・衛生・ロスの管理もしやすくしました。



・商品情報

商品名	: トッピングソース (6ボトル) 瀬戸内レモン285 g
当社発売日	: 2026年3月5日
名称	: 製菓材料
商品特徴	: 瀬戸内レモン果汁（ストレート）5.1%配合
アレルゲン	: 無し(アレルゲン28品目対象)
入数規格	: 285g×6本
賞味期間	: 365日



・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】

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

※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。