

報道関係者各位

2026年3月24日
日世株式会社**新商品4種類を「第23回デザート・スイーツ&ベーカリー展」にてお披露目！****第23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23回デザート・スイーツ&ベーカリー展に出展いたします。今年の展示では、プレミアム生クリームソフトCREMIAの新フレーバー「CREMIA the Matcha」と、ソフトクリームの魅力を向上させる新トッピング商材3種類を展示いたします。

開催日時	2026年4月15日(水)~4月17日(金) 10:00~17:00(3日間共通)
出店場所	東京ビッグサイト 東3ホール 〈F-Y01〉





※実際のブースデザインとは異なる場合がございます



CREMIA the Matcha

CREMIAブランドの主軸である「生クリーム風味」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しました。抹茶本来のうまみや甘みに着目し、使用する原料や配合のバランスを徹底的に追求したCREMIAの新フレーバーです。

新トッピング商材3種類

ソフトクリームのみならず、様々なメニューにご使用頂ける新トッピング商材3種類。多種多様な使い方で幅広いメニューにご使用頂けます。



瀬戸内レモンソース

瀬戸内レモン果汁（ストレート）5.1%を配合し、爽やかな酸味と鮮やかなレモンイエロー、豊かな香りの特徴に、「瀬戸内」という産地訴求が可能なフルーツソースです。



Eスプーン

コーンカップ素材で作られた食べられるスプーンは、**Earth-friendly**（地球にやさしい）、**Eat**（食べられる）、**Eco**（脱プラ）、の3つの“E”を軸に開発されました。「美味しさ」と「扱いやすさ」を兼ね備え、トッピングとして楽しめるだけでなく、スプーンとしても使える商品です。



ピンクプチウエファー

淡いピンクのハート形で、ほんのり苺風味が特徴のプチウエファー。挿したり、クラッシュして振りかけたりと、トッピングのバリエーションを拡げます。



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。