

ソフトクリームで旅する、  
にっぽんの実り。



**JAPAN  
PREMIUM**  
にっぽんのブランド果実をまるごと贅沢に。

2023 *years*

# 2023 years

数量限定

“この産地” “この技術” ならではの  
“この果実” のおいしさを凝縮したラインナップ！

### 商品規格

- 1L×12袋 (常温)
- 南アルプス工場製造
- 賞味期間120日

※商品は変更されることがあります。

福岡県産

## あまおう®



赤い、丸い、大きい、うまい、  
福岡からやってきた、  
甘みも風味も人気のブランド。

2022年12月～/  
2023年12月～(予定)

福岡県産 あまおう® 苺20%配合  
適熟苺に余計な熱を加えず  
裏ごししました。  
※「あまおう」は全農の登録商標です。

岡山県産

## 白桃



袋掛栽培により、  
透き通るように白くなめらかな  
口あたりに育ちます。

2023年7月～(予定)

岡山県産 白桃22%配合  
余計な熱を加えず  
皮ごとまるごと裏ごししました。

千葉県産

## 和梨

市原市産  
「幸水」使用



たっぷりの果汁と程よい甘味と酸味。  
華やかでみずみずしい幸水を  
日本一の産地、千葉から。

2023年4月～(予定)

千葉県市原市産 幸水22%配合  
極力皮を薄く剥き、皮と実の間のおい  
しい部分を残し、最低限の加熱に留め  
ました。

山梨県峡東地域産

## 巨峰



ぶどう栽培が盛んな地域で培われた  
技術を駆使しておいしく実った、  
ぶどうの王様。

2023年9月～(予定)

山梨県峡東地域産  
巨峰20%配合  
皮と実の間のうまみを活かすため、  
皮ごとまるごとピューレにしました。



# JAPAN PREMIUM

にっぽんのブランド果実をまるごと贅沢に。

## にっぽんの実りを贅沢に。

恵まれた気候風土と豊かな自然のもと、  
まじめで熱心な生産者たちによって育てられた日本のおいしい果物。  
日世ではそんな国産果実を、日世ならではの技術でソフトクリームにしました。  
生産地域を限定した特定の品種だけを使用し、  
「フルーツそのまま」のおいしさと果実感にこだわった、  
国産果実の高級ソフトクリーム。それが、JAPAN PREMIUMです。



おいしさ

こだわり

果実感

## 「フルーツそのまま」のおいしさと果実感のこだわりを。

Point 1

ソフトミックスに  
使用するフルーツ原料は  
一産地一品種に限定  
(ブレンドしていません)。

Point 2

フルーツは  
適熟・追熟のものを使用。  
だから、フルーツ自体の味が  
とてもおいしい。

Point 3

「フルーツそのまま」を  
どう実現するかにこだわり、  
フルーツのおいしさを  
最大限に活かす製法で  
果実感を実現。\*

\* それぞれのフルーツの特徴に合わせて、皮ごと絞る、追熟する、できるだけ加熱温度を低く抑えるなどの工夫をして、「フルーツそのまま」をソフトクリームに表現しました。

2015年の販売開始以来、  
その年のトレンドや  
生産状態を読みながら、  
厳選してお届けしています。



※右に掲載している商品は現在販売しておりません。

## 産地の恵みと想いをソフトクリームに込めて。

産地の環境とこだわりで育ったにっぼんのおいしい果実たち。

国産果実の高級ソフトクリームが"にっぼん"という名の上質をお届けします。



4つの魅力がぎゅっと詰まった

ジューシーな味わい



福岡県産

### あまおう®

名前に込められた、福岡のこだわり。

今や苺の人気ブランドとして全国的な地位を確立している「あまおう」。その名の由来は「赤い」「丸い」「大きい」「うまい」の4つの頭文字を合わせたもので、その由来の通り、果肉は丸々と大きく、果皮は鮮やかでつやが良い赤色。高い糖度が特長で、ジューシーな濃い甘みの中にほのかに酸味を感じるバランスのよいおいしさが魅力です。

生産者の想いを引き継ぎ、試行錯誤された仕組みと技術で風味のよいソフトクリームに。

そんなあまおうもやはり自然のもの。味は美味しく安全でも、形が悪いというだけで店頭には並ばないものもあります。これはいちご農家さんにとって一番悲しいことです。そこで、当企画に賛同いただいた産地の仲卸業者さんが、それらを集めて、現地で加工するという仕組みを作りました。徹底した管理の元、適熟の状態に仕上げ、余計な熱を加えずに現地でピュレ加工することで、農家さんは農産物の無駄を出さずに済み、日世は人気のあまおうをベストな状態で調達することに成功。風味良好なソフトクリームが生まれました。



美しい白さから輝き溢れる

とろけるような食感と上品な甘さ



岡山県産

### 白桃

美しい白さはこだわりの証。

繊細なひと手間で実る、岡山の誇り。

岡山の白桃は、実がまだ小さいうちに1玉ずつ袋掛けを行います。直射日光が当たらないように育てることで、果皮の薄い美しい白さと濃厚な甘さや華やかな香りの上品な風味を整えます。また、光センサーや食味による糖度チェックを行うなど、厳正に品質が管理されています。

繊細な質感と風味を育んだ産地の想いとこだわりをソフトクリームにも引き継ぎたい。

大切に育てられた繊細な果肉の質感と上品な風味をいかにして表現するか。商品開発に至り、産地の想いとこだわりを引き継ぎ、妥協せずにソフトクリームに凝縮することを目指しました。繊細な果実をピュ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。こうすることで、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ます。



千葉県チバケンの綿密な栽培技術が育てた

大玉ながら繊細なおいしさ。

千葉県産

和梨 市原市産  
「幸水」使用




日本一の環境と愛情が育んだ大玉果実。

好きな果物ランキングでは苺、桃に続いて人気の高い「和梨」。ソフトクリームにするにあたって出会ったのが千葉県市原市の産地の皆さんと「幸水」でした。海に面した温暖な気候と恵まれた土壌で袋がけをせずに育った幸水は、太陽の光を浴び、たっぷりの果汁と甘みを蓄えて、大玉でありながら繊細な味わいです。

産地の方々の協力を得て誕生した、市原が世界に誇る「幸水」のソフトクリーム。

他品種「豊水」でのピューレ加工の実績はありましたが、開発当時、幸水は初めての試みでした。幸水は豊水より足が早い点からも、収穫・保管・加工までの期間がポイントとなりましたが、「市原の梨を全国に広めたい」という産地の皆さんの熱い想いのご協力により、収穫から加工までを市原市内で一貫して行う生産環境を整えることができ、果実本来のおいしさを損なわない、ピューレの実現に至りました。程よい甘味と酸味をしっかりと表現した和梨のソフトクリームは、夏にぴったりの優しくてさっぱりした味わいです。



一粒一粒にしっかりと行き届いた

強い甘さと生産者の想い

山梨県ヤマナシケン峡東地域産

巨峰



古くから果樹栽培の文化が息づく、  
日本農業遺産の峡東地域で育ったぶどうの王様。

農林水産省が認定する「日本農業遺産」の1つに選ばれるほど、古くからぶどう作りが盛んな日本一のぶどう王国、山梨県峡東地域。そんな峡東地域産の巨峰は、甘味が強く、果汁も豊富。産地の皆さんの苦勞と手間ひまの上につくられています。

鮮やかな色付きから香りまで、巨峰のうまみを最大限に引き出したソフトクリーム。

山梨のぶどうは引き合いが多く、ソフトクリームの原料確保にも一苦勞しましたが、産地の皆さんのご協力により、なんとか独自のルートで峡東地域産の巨峰を調達することに成功しました。そんな人気の巨峰を贅沢に使用した「JAPAN PREMIUM 巨峰」は、皮と実の間のうまみを活かすために皮ごとまるごと絞りだして丁寧に裏ごし、ピューレ状に加工することで、果実に近い風味を実現。本物を知る“おとな”を中心に美味しいと感じていただけるソフトクリームに仕上がっています。

## 「JAPAN PREMIUM」販売期間カレンダー 2023年

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	販売開始日	終了
福岡あまおう®												'22年12月12日	'23年5月
			千葉和梨									'23年4月6日	'23年8月
						岡山白桃						'23年7月6日	'23年9月
									山梨巨峰			'23年9月1日	'23年12月
											あまおう	'23年12月8日	'24年5月

※スケジュールは変更されることがあります。

JAPAN PREMIUM の  
ウェブサイトはこちら▶



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

日世の公式  
ウェブサイト



### 営業所

札幌	〒003-0030	札幌市白石区流通センター 5-3-30	TEL.011-861-8148	金沢	〒920-0345	金沢市藤江北 2-310-103	TEL.076-266-1585
仙台	〒983-0013	仙台市宮城野区中野 2-3-11	TEL.022-254-5701	近畿圏	〒567-0042	大阪府茨木市宇野辺 1-1-47	TEL.072-622-8668
首都圏	〒142-0063	東京都品川区荏原 1-21-4	TEL.03-5749-9121	高松	〒761-8071	高松市伏石町 2128-1	TEL.087-865-7959
前橋	〒371-0843	前橋市新前橋町 9-9	TEL.027-255-6262	広島	〒733-0035	広島市西区南観音 5-14-1	TEL.082-291-6651
名古屋	〒451-0066	名古屋市西区児玉 3-34-10	TEL.052-528-3811	福岡	〒812-0007	福岡市博多区東比恵 2-22-1	TEL.092-434-2311

### ●お問い合わせ、ご注文は