



ソフトクリームで旅する、
にっぽんの実り。

2024 *years*



JAPAN
PREMIUM

にっぽんのブランド果実をまるごと贅沢に。

Line up

2024 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
- *宮崎マンゴーのみ賞味期間150日です。

※商品に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。



2023年12月~ /
2024年11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
裹ごしました。
※「あまおう」は全農の登録商標です。

宮崎県産

宮崎マンゴー

一つ一つ完熟になるまで、
大事に育てられた果実を
原料として使用。



2024年4月~ (予定)

宮崎県産
宮崎マンゴー15%配合
完熟果実を皮ごとまるごと
裹ごしました。

長野県産

シャインマスカット

甘味が強く、
上品で豊かな香りを持つ、
人気急上昇中の高級品種。



2024年7月~ (予定)

長野県産 シャインマスカット15%配合
果実本来の色味を最大限生かすため、
皮ごとピューレにし、皮と実の境目に
ある甘味・うまみを活かしました。

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。



2024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

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。

こだわり

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)。

果実感

「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。

ソフトクリームで旅するにっぽんの実り。

特集



4つの魅力がぎっしりと詰まった

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。

苺の生産量、全国2位を誇る福岡県。県内のみでの栽培でありながら、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のが「あまおう」です。親しみやすい名前は「赤い」「丸い」「大きい」「うまい」の頭文字を合わせたもので、「甘いイチゴの王様になれるように」という願いも込められています。その由来どおり、果肉は丸々と大きく形が整っていて、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。

地域の熱意とこだわりが生んだあまおうですが、そこはやはり自然のもの。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。これは苺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て、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、日時はベストな状態であまおうを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。



太陽の光をたくさん浴びて蓄えられた

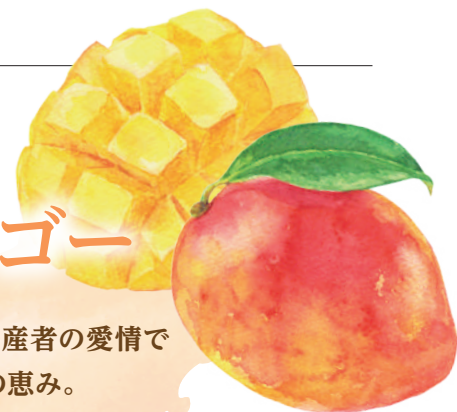
とろけるような濃厚な甘み

宮崎県産

宮崎マンゴー

宮崎県の温暖な気候と生産者の愛情で大切に育てられた、太陽の恵み。

宮崎県は年間平均気温が約17℃と温暖で、日照時間、快晴日数ともに全国トップクラスの記録を持つなど、南国原産のマンゴーにとって最適な栽培環境です。特色として挙げられるのが「完熟」での収穫。完熟間近になるマンゴーの一つ一つにネットをかぶせ、自然に実を落下させることで傷を付けずに最高の状態で収穫する方法を編み出しました。これにより、濃厚な甘みに、とろけるような食感と華やかな香りが重なる贅沢な味わいを実現。繊維質が少ないため肉質もなめらかです。



希少な宮崎マンゴーを贅沢に使用、濃厚な甘みと独特の食感もそのままに。

宮崎マンゴーは、品質基準も大変厳しく、味や安全性に問題がなくても、傷や打ち身が少しでもあると黒点がついてしまい、見た目が悪いという理由だけで出荷できなくなるほど市場で高価に取引される果物です。そのため、他のJAPAN PREMIUM商品と比べても少しだけ高価な原料ですが、それでも完熟果実を使用することにこだわり、皮ごとまるごと裏ごしするなど加工方法まで細かく追求したからこそ、宮崎マンゴーの濃厚な甘みと、とろけるような独特の食感をしっかりと堪能できるソフトクリームを作ることができました。

“にっぽん”という名の上質。

産地の恵みと想いをソフトクリームに込めてお届けします。



長野県産

シャインマスカット

長野の地で優しく包み込まれた、上品な香りと強い甘み。

今回使用しているシャインマスカットはぶどうの生産量全国2位の長野県産。日本アルプスから流れでる豊かな水脈や夏でも涼しい最適気候のもと、ぶどう栽培で培った丁寧で高度な技術力が上質な高級果実を育んでいます。大粒で食べ応えのあるシャインマスカットは酸味をほとんど感じない強い甘みとマスカット由来の上品な香りが特徴で、引き締まった果肉の弾力に対して薄い果皮がパリッと弾けます。種がなく皮ごとサクサクと手軽に食べることができ、楽しい食感も魅力の一つです。また、鮮やかな黄緑色のきれいな見た目とぶどうの中でも比較的日持ちが良いことから、スイーツにも多く使われています。



黄緑に輝く、弾ける宝石

口いっぱいに広がる極上の甘み

ソフトクリームだから表現できる。口の中で“溶き”放たれる上質な味わい。

シャインマスカット特有の味わいを表現するため、ソフトクリーム化に至っては、実を皮ごとピューレにすることを試みました。結果、皮と実の境目にある甘味とうまみをまるごと抽出することに成功。合わせて、果実本来の色味も最大限に引き出すことができ、シャインマスカットの美しい色味と、上品な香り、濃厚な甘みをしっかりと表現したソフトクリームが完成しました。程よく冷たいソフトクリームに閉じ込められた味わいが口の中で溶けだす瞬間は、まさに果皮に包まれたシャインマスカットの味わいが弾ける瞬間そのものです。

山梨県峡東地域産

巨峰

古くから果樹栽培の文化が息づく、農業遺産の地で育ったぶどうの王様。

ぶどうの収穫量・栽培面積ともに日本一のぶどう王国、山梨県。中でも山梨市・笛吹市・甲州市で構成される峡東地域は、農林水産省が認定する「日本農業遺産」の一つに選ばれ、さらに2022年には「峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム」として、「世界農業遺産」に選ばれるほど、古くから高度な栽培技術でおいしいぶどうが作られてきました。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。



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

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労しましたが、産地の皆様のご協力により、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 2024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®												'23年12月8日	'24年5月
		宮崎マンゴー										'24年4月11日	'24年7月
			長野シャインマスカット									'24年7月2日	'24年9月
						山梨巨峰						'24年9月18日	'24年11月
										福岡あまおう®		'24年11月5日	—

※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