

ソフトクリームで旅する、
にっぽんの実り。

2025 *years*



2025 years

数量限定

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

商品規格

- 1L×12(常温) ■ 南アルプス工場製造
- 賞味期間120日
- *「紅はるか」のみびわ湖工場製造です。

※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。



2024年11月~

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。



2025年5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。

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。



2025年7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。

鹿児島県産

紅はるか

濃厚な甘さとしっとり食感で
はるかにおいしい、
にっぽん生まれの味わい。



2025年秋~(予定)

鹿児島県産
紅はるか5.5%配合

熟成させた後、
焼き芋にしてペーストにしました。



JAPAN PREMIUM

にっぽん生まれの おいしさへのこだわり。

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
日本のおいしい農産物。
NISSEIではそんな国産農産物を、
NISSEI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、素材そのままのおいしさに
こだわった高級ソフトクリーム。
それが、JAPAN PREMIUMです。



おいしさ

国産農産物は
素材の魅力を最大限発揮できる
状態[※]のものを使用。
だから素材の味が
とてもおいしい。

こだわり

ソフトミックスに
使用する国産農産物は
産地を限定。

素材感

「素材本来の風味」を
どう実現するかにこだわり
おいしさを
最大限に活かす製法で
素材感を実現。

※適熟、追熟、熟成などにより、素材の魅力が最も味わえる状態

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。





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。

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。味はおいしく安全でも、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ピューレ加工することで、農家さんは農産物の無駄を出さずに済み、NISSEI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。



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。

明治時代初期から本格的な桃づくりが行われていた岡山県。瀬戸内をはじめとする温暖で穏やかな気候と、先人たちの知恵と努力で、以来30品種以上の桃が誕生しています。中でも多く作られているのが白桃。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お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。繊細な果実をピュー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かしたソフトクリームに仕上がっています。

産地の環境とこだわりで育ったにっぽんのおいしい農産物。
JAPAN PREMIUM が“にっぽん”という名の上質をお届けします。



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

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。



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”を中心におい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。



ほっくりと心が満たされる

濃厚な甘みと焼き芋のしっとり感

鹿児島県産

紅はるか

さつまいも大国が生んだ、
濃厚な甘さとしっとりなめらかな味わい。

日本有数のさつまいも産地である鹿児島県。桜島の火山灰が育む肥沃な土壌で栽培される「紅はるか」は、糖度の高さとしっとり、ねっとりとした食感が特徴で、その名の通り従来のさつまいもを「はるか」に超えるおいしさと評されています。近年の焼き芋ブームや芋スイーツの人気を背景に、その濃厚な甘さとなめらかな食感がソフトクリームと抜群に相性が良いことに着目し、満を持してソフトクリーム化を実現しました。



貯蔵・熟成と焼き芋加工で極めた甘みをソフトクリームに。

「紅はるか」のおいしさを最大限に引き出すため、収穫後はさつまいもの傷を治し、雑菌から守る「キュアリング処理」を施し、定温庫で保管して熟成させることで甘みを高めました。その後、焼き芋にして、しっとりとした食感と香ばしい風味に仕立て、丁寧にペースト状にすることで、なめらかな舌触りと濃厚な甘みを引き立たせ、素材の良さをより感じられるように仕上げました。秋冬にほっくりとした風情と味わいを楽しめる贅沢なソフトクリームとなっています。

「JAPAN PREMIUM」販売期間カレンダー 2025 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 | 終了 |
|---------|----|----|----|------|----|------|----|----|---------|-----|-----|---------|---------|
| 福岡あまおう® | | | | | | | | | | | | '24年11月 | '25年5月 |
| | | | | 岡山白桃 | | | | | | | | '25年5月 | '25年8月 |
| | | | | | | 山梨巨峰 | | | | | | '25年7月 | '25年11月 |
| | | | | | | | | | 鹿児島紅はるか | | | '25年秋 | '26年春先 |

※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▶



NISSEI公式サイト <https://www.nissei-com.co.jp>

お問い合わせ・資料請求▶

