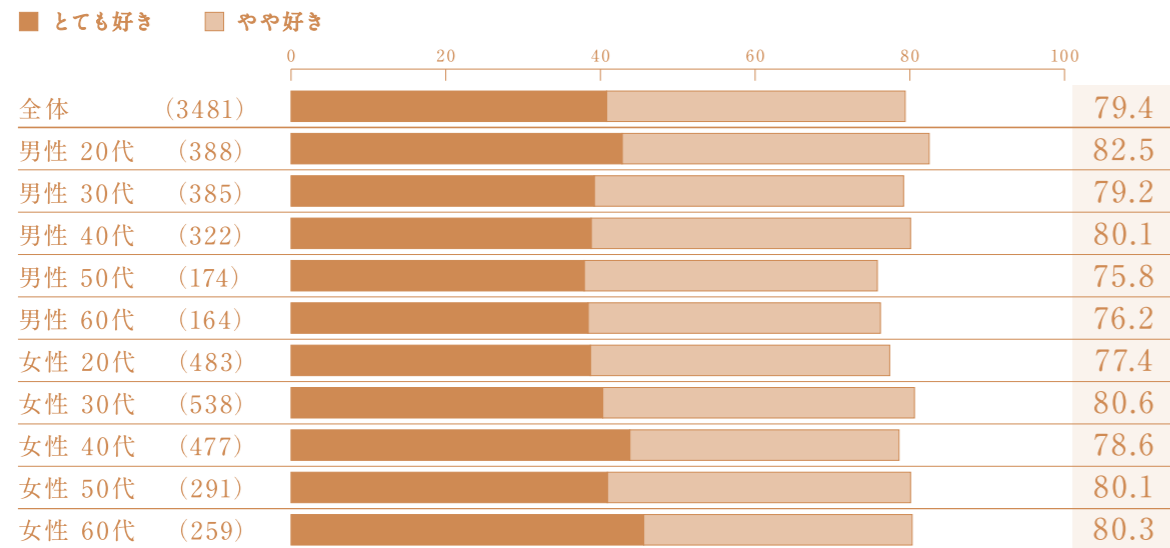


CREMIAの認知状況と消費者からの評価

CREMIAは、幅広い年代に好まれており、高い品質評価を獲得しています。
 一方、消費者の認知度は半数にとどまり、潜在的にまだまだ伸びしろのある商品であると言えます。
 弊社も引き続き大型スタンドの設置や公式WEBサイトでの販売店様紹介、SNSでのキャンペーンなど展開してまいりますので、是非ご導入のご検討をお願いいたします。

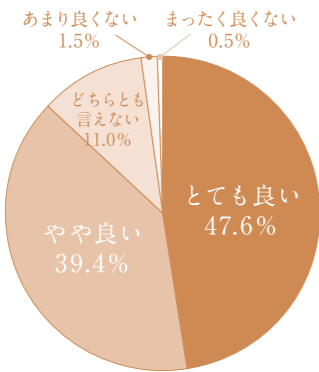
CREMIA好意度

(n = 3481: CREMIA認知者)



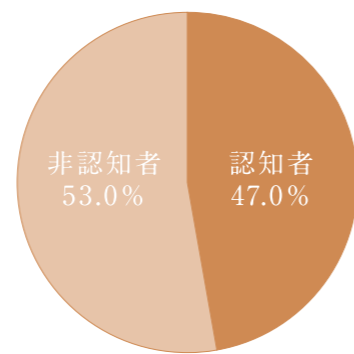
品質

(n = 1694: CREMIA喫食者)



CREMIA認知度

(n = 7400: ソフトクリームが嫌いでない)



出所: 2020年日世株式会社自主調査

お問い合わせはお近くの営業所までご連絡ください。

営業所一覧

〒003-0030 札幌市白石区流通センター 5-3-30 TEL.011-861-8148	〒983-0013 仙台市宮城野区中野 2-3-11 TEL.022-254-5701
〒142-0063 東京都品川区荏原1-21-4 TEL.03-5749-9121	〒371-0843 前橋市新前橋町 9-9 TEL.027-255-6262
〒451-0066 名古屋市西区児玉 3-34-10 TEL.052-528-3811	〒920-0345 金沢市藤江北 2-310-103 TEL.076-266-1585
〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺1-1-47 TEL.072-624-0001	〒761-8071 高松市伏石町 2128-1 TEL.087-865-7959
〒733-0035 広島市西区南観音 5-14-1 TEL.082-291-6651	〒812-0007 福岡市博多区東比恵 2-22-1 TEL.092-434-2311



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



コク広がる味わい深まるプレミアム生クリームソフト

CREMIA

最高を目指したら、クレミアになりました。

CREMIAらしい生クリーム風味と、 卵自体のコクと甘みを感じられる、 上品な甘さのカスタードソフトクリーム。

スイーツ界で生クリームと双璧をなす、カスタードクリームソフトクリームができれば…
クリーム好きにはたまらない、そんな想いを実現すべく、開発に着手したのがクレミア ザ カスタード。

卵黄、砂糖、牛乳でつくられるカスタードは、
シンプルな成り立ちだけに、風味の鍵となる卵黄の選定は特に重要。
使用する卵黄によって、できあがるソフトクリームは全く異なった風味になります。
製造現場に直接足を運び、管理状況も確認するなどこだわりぬいた結果、
我々がたどり着いたのは、養鶏の段階から餌にまでこだわって作られた、
卵本来のコク・甘さが強い国産卵黄でした。
厳選した国産卵黄と、北海道産クリーム、生乳を主原料に使用し、
CREMIA ならではの生クリームのおいしさもしっかり味わえるカスタード風味になるよう、
卵原料と乳原料の配合バランスで試行錯誤を重ねました。

卵のコクとミルクの甘さがずっと口のなかでほじけ、バニラの余韻が心地よく広がる、豊かな味わい。
じっくり樽熟成されたフランス産ブランデーで、奥深さと上品な香りをほんのりまとわせた、
CREMIA の名にふさわしい、素材にこだわったカスタードソフトクリームです。

こだわりの素材

国産卵黄

様々な原料卵黄の風味や特徴を探求。養鶏の段階から餌にまでこだわって作られた、卵本来のコク・甘さが強い国産卵黄を探し出しました。^{※1}

マダガスカル産バニラビーンズから抽出した天然香料

バニラ本来の柔らかく芳醇な甘さが特徴のマダガスカル産ビーンズから抽出した天然香料を使用。他の素材を包み込み味に奥行きを持たせる、多くのパティシエに選ばれる香りです。

フランス産ブランデー「マールド シャンパーニュ」

仕上げのアクセントとして、数多ある洋酒の中から、フランスのシャンパーニュ地方で厳格に製法を守って作られた、歴史あるブランデー「マールド シャンパーニュ」を選定。限定された品種の葡萄のみを原料とし、フランス産の樽樽で10年以上じっくり熟成された、フルーティーで芳醇な香りに、深い味わいのブランデーです。^{※2}



規 格	乳脂肪分 7.5% / 卵脂肪分 2.3% / 無脂乳固形分 8.0%	入 数	1L × 12本	賞味期間	90日間(常温)
特長原料	国産卵黄 / 北海道産生クリーム / 北海道生乳 / マダガスカル産バニラビーンズから抽出した天然香料 / フランス産樽熟成ブランデー				

※1 他の原材料に国産以外の卵黄分を含みます。

※2 製造工程内の加熱処理により、出来上がりソフトクリームにアルコール分は残りません。アルコールが苦手な方やお子様にも安心して召し上がいただけます。

濃厚なのに後味すっきり。 永遠のスタンダード。

今まで誰も見たことのない最高級のソフトクリームをつくりたい。
そんな情熱から生まれたプレミアム生クリームソフト。

2013年の発売以来、大ヒットを記録し、
子どものものというイメージがあったソフトクリームの世界を一変。

北海道産の上質な生クリームを使用した
濃厚なミルク感とすっきりとした後味で多くのスイーツファンを虜にしています。

3年という歳月をかけ、400回以上もの試作を繰り返して生まれた
特別な味わいをお楽しみください。

こだわりの素材

北海道産生クリーム 25.0% / 乳脂肪分 12.5%

生クリームや生乳など北海道産の乳原料をバランスよく配合し、
濃厚なコクを実現。

4種類の砂糖

20種類の糖原料から4種をセレクトし、キレのある甘さに
仕上げました。



Creミア
クレミア

規 格	乳脂肪分 12.5 % / 無脂乳固形分 11.3 %	入 数	1L × 12 本
特長原料	生クリーム / 生乳 / 脱脂濃縮乳 (乳原料は全て北海道産) / 4種類の砂糖	賞味期間	90日間(常温)

チョコ好きも納得する 濃厚なカカオの味と香り。

「本物を知るチョコ好き」のために生まれたチョコレートソフトクリーム。

クレミアと同じ北海道産生クリームに、厳選されたベルギー産チョコレートと
エクアドル産カカオ豆を使用したカカオマスを独自にブレンド。

ひとくち食べれば、濃厚でほろ苦いチョコレートの風味が口いっぱい。



Creミア
the
Chocolat
クレミアザショコラ

こだわりの素材

ベルギー産チョコレート

厳選されたカカオ豆とカカオバターからつくられる良質なチョコレート。

エクアドル産カカオ豆

花のような香りと果実感のあるカカオ豆。豊かなアロマを引き出します。

規 格	乳脂肪分 4.0 % / 無脂乳固形分 6.0 % / カカオ脂肪分 3.9 %	入 数	1L × 12 本
特長原料	エクアドル産のカカオを使用したカカオマス / ベルギーチョコレート / 北海道産生クリーム	賞味期間	90 日間 (常温)

Development Concept

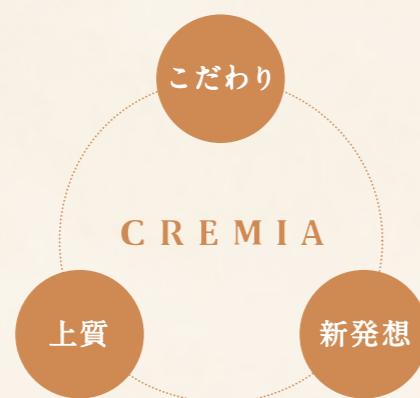
開発コンセプト

濃厚なのに後味すっきり。ソフトクリームの日世がお届けするプレミアムソフト。

ソフトクリームを知り尽くした日世の技術の粋を集めて、

真の美味しさを追求し、厳選された素材とこだわりの製法を駆使。

今まで誰も見たことのない、食べたことのない、贅沢なソフトクリームができあがりました。



“良いモノ”に
消費者が集まる、
高品質志向の時代

近年、消費者の価値観は変化しつつあり、本当に良いモノ・コトには出費を惜しまないという人が増えています。食品業界においても、味や美しさにこだわり抜いた高級スイーツが大きな話題を集めていることから、消費者が進化を求めていることがわかります。日世は、そうした時代にふさわしい商品を発信するため、開発に着手。ソフトクリームを超えた“上質なスイーツ”、「CREMIA (クレミア)」を誕生させました。

第一印象のインパクトで、
“新しいスイーツ”への
期待感を醸成

CREMIA は、生クリームが醸し出す、なめらかな濃厚な“CREAM”と厳選された素材を贅沢に使った“PREMIUM”感を併せ持つ、こだわりあふれるソフトクリームです。長年培った技術を駆使して、クリームは豊かなコクとなめらかな舌ざわりを極め、さらに、軽やかな食感とやさしいバター風味が香るラングドシャタイプの斬新なコーンでインパクトをプラス。これまでのソフトクリームに対するイメージを一新し、まさにスイーツと呼ぶにふさわしい存在感を放っています。

メインターゲットは、
品質やスタイルにこだわる
20～30代の女性

新しいコト・美味しいモノにアンテナを張りめぐらせている好感度な女性たちにとって、商品選択のポイントに、「話題性」「ブランド性」「贅沢感」「限定感」は欠かせません。その点においても CREMIA は、見た目・味わいともに、魅力的なスイーツと位置づけられることでしよう。新たなターゲットである女性たちを呼び込む CREMIA は、顧客層の拡大にもつながり、販売店様にとって大きな付加価値となるはずです。ぜひこの機会に導入をご検討ください。

Operation Rules

オペレーションルール

CREMIAは「非日常感」「プチ贅沢」をお客様に提供する商品です。故に「カタチと大きさ」「美しさ」がその価値を伝える重要な要素となります。高級感にこだわった独特のフォルムであるがゆえに、お客様の声の中に、クリームのお大きさや型崩れなどに関するクレームがあることも否めません。

お客様に「非日常感」「プチ贅沢」を感じていただけるよう、是非美しいフォルムのCREMIAをご提供いただきますようお願いいたします。

Point 1
クリーム出口に
ラングドシャコーンをセット



※離れすぎないように！

Point 2
レバーを引いてクリームを
出します。慌てず騒がず
コーンはそのまま



※手は動かさない！

Point 3
適量ができたら
ハンドルを戻してコーンを
真下にひきましょう



詳しくは動画で、



提供における決まりごと

- 「ラングドシャコーン」は、CREMIA だけに使用できるコーンです。
- 「クリームのカタチ(フォルム)」は CREMIA の独自技術です。他の商品での使用はできません。
- CREMIA の味わいを損ねるため、「専用ミックス」に混ぜ物をしないでください。

お取り扱い店様とのお約束ごと

- オペレーションルールを厳守いただき、常に価値ある CREMIA をお客様にご提供ください。
- フリーザーの取り扱いマニュアルも併せてご理解いただき、正しくご使用ください。
- フロントセットの貸与契約書の内容をしっかりとご理解の上ご契約をお願いします。

Languedechat

ラングドシャコーン



ラングドシャコーン

ラングドシャを素材にした、既存の発想を超えたラングドシャコーン。
生地づくりから、ラングドシャを焼く大型オーブンの設計・改良など、「驚きのソフト」のため多くの課題を一つずつクリアし、誰も見たことがない円錐形のラングドシャコーンの開発に成功。
口のなかでほろりと溶ける食感はクリームとも相性抜群です。

チョコラングドシャコーン

通常のラングドシャコーンにたっぷりカカオパウダーを練り混ぜて濃厚なチョコの風味をプラス。
さらに、カカオ豆をローストして砕いたカカオニブをコーンの円周に散りばめ、食べたときのチョコ感を強調しました。
本物のカカオの香りと豊かな味わいにカリッとした食感でアクセントを効かせた甘くほろ苦い大人のためのコーンです。



ベリーラングドシャコーン

ラングドシャクッキーのコーンを、ラズベリー風味に。スイーツのアクセントとなる甘酸っぱいベリー風味で、どのクリームに合わせても美味しい、新しいCREMIAを感じさせてくれるコーンです。
見た目は華やかで鮮やかなピンク色。
どの季節にも、幸せを感じられるひとときを演出します。



Freezer

専用フリーザー



CI-9624AE



専用パーツ

CI-9624AE CREMIA 専用フロントセット

スタイリッシュかつ高級感へのこだわりをもったクリームのカタチを追求しました。
お客さまに新しさ、話題を提供します。



CI-7548AE



専用パーツ

卓上ダブル機 CI-7548AE CREMIA 専用フロントセット

最大の特徴はCREMIAとのミックス（センター取り出し）です。クレミア・ザショコラ・ザカスタードのお好きなミックスを楽しむことができます。

卓上ダブル機 (CI-7548AE) をご導入いただくことで、ミックスでの商品提供が可能です。

