



2024年のJP販売スケジュール

Topics.01

JAPAN PREMIUM

毎年、市場のトレンドや生産状態を読みながら、“この産地”ならではの“この果物”のおいしさを厳選してお届けしています。

2024年の販売ラインナップ!

にっぼんのブランド果実を贅沢に使用したソフトクリームだからこそ表現できる果実感!

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「JAPAN PREMIUM」の2024年ラインナップと販売スケジュールをご案内します。毎年人気の「福岡あまおう®」をはじめ、「宮崎マンゴー」、「長野シャインマスカット」、「山梨巨峰」のプレミアムな4品のソフトクリームがお店の魅力アップとパワーアップに貢献します。ソフトクリームだからこそ表現できる果実感をぜひご検討ください。



2024年を彩る、魅力のラインナップ!

「JP福岡あまおう®ソフトミックス」を皮切りに、4品を順次発売いたします。



福岡県産 あまおう

福岡県産 あまおう® 20%配合



宮崎県産 宮崎マンゴー

宮崎県産 宮崎マンゴー15%配合



長野県産 シャインマスカット

長野県産 シャインマスカット15%配合



山梨県産 巨峰

山梨県産 巨峰20%配合

「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。 ※「あまおう」は全農の登録商標です。

詳しくは下記のカatalog(PDF) または、ブランドサイトをご覧ください。

カタログPDF



ブランドサイト



ブランド果実のソフトミックス

Topics.02

JAPAN PREMIUM

生産地域が特定された高級な国産果実だけを使用し、「フルーツそのまま」をコンセプトとしたソフトクリームです。

福岡あまおう®

苺をまるごと食べているようなジューシーさ。あまおうの風味をしっかりと表現した毎年大人気の苺ソフト!

福岡県内でのみ栽培が許されているブランドいちご「あまおう」を贅沢に使用した「JP福岡あまおう®苺ソフトミックス」が今期も好評販売中!徹底した管理の元、適熟の状態に仕上げたあまおうを、余計な熟を加えずに裏ごして加工することで、風味をそこなわず、ジューシーな濃い甘味とほのかな酸味をバランスよく感じられるソフトクリームに仕上げました。苺をまるごと食べているような味わいは毎年大好評で、JAPAN PREMIUM シリーズの中でも一番人気の商品です!

■ JP福岡あまおう®苺ソフトミックス (商品概要)

分類	無脂乳固形分	フルーツ含有率	入数規格	賞味期間	アレルギー
氷菓	0.9%	福岡県産 あまおうピューレ 20%	1L×12袋 (平パウチ)	120日	乳

※数量限定製造のため、無くなり次第終売となります。予めご了承のほどお願いいたします。 ※「あまおう」は全農の登録商標です。



専用の販促ツールもおまかせください!

「JP 福岡あまおう®ソフトミックス」にはオリジナルの販促ツールをご用意しています。高級感と本物感を演出した訴求で消費者の食欲をそそり、商品の魅力をお伝えします。ポスター、タペストリー、のぼり、ミニのぼり、クリップポップ、パナーなど、お店の環境に合わせてご活用ください。



※販促ツールには有償取扱いのものがございます。詳しくは担当営業へご確認ください。

販促ツールの種類と各サイズをご覧いただけます。また、B2ポスターのPDFデータをご用意しましたのでプリントしてご利用ください。

※ポスターのデータ(JPG)はA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。

販促ツール全種とサイズを見る



ポスターデータ





春限定のソフトミックス

Topics.03



お申込み受付中

Topics.04

旬のソフトクリーム

春夏秋冬、“今このとき”にしか味わえない季節限定の「旬」の魅力をソフトクリームにしました。

さくら

18年目の風味リニューアル！
新しい“さくら”が新しい春をお届けします。

2007年から毎年、桜の開花時期に合わせて季節限定商品として販売している春の定番「旬のソフトクリーム さくら」が、18年目にして風味を刷新！独特なさくら風味(桜の葉の塩漬けの風味)は守りながら、酸味を抑え、乳感をプラス。くちあたりの柔らかい現代的な風味に仕上げました。

お花見や行楽シーズンの特別感を演出する春ならではの華やかなさくらソフトは、客単価アップにも最適ですので、ぜひこの機会に導入をご検討ください。



■旬のソフトクリーム「さくら」 (商品概要)

分類	無脂乳固形分	入数規格	賞味期間	アレルギー
氷菓	0.9%	1L×12袋 (平パウチ)	180日	乳



さらに新提案！ 北海道あずきソフトとの組み合わせで より春らしく大変身！

小豆はこだわりの北海道産。厳選した赤糖や氷砂糖、海藻塩で奥深くまろやかな甘みに仕上げた、北海道あずきのソフトにさくらソフトを掛け合わせてみませんか？

さくらソフトのほどよい塩味が北海道あずきの甘さにより厚みを加え角のない丸みのある、より優しい味わいに変化。まさに桜餅ソフトと言える、春にぴったりの組み合わせが誕生します。

新しいおいしさとお店の特色を生む、効果的な組み合わせもぜひお試しください。

■ソフトサブミックス 北海道あずき (商品概要)

分類	無脂乳固形分	植物性脂肪	特徴原料	入数規格	賞味期間	アレルギー
ラクトアイス	6.1%	4.1%	北海道十勝産エリモシヨウズ使用こしあん 3.6% 北海道産小豆パウダー 0.5%	1L×12本	90日	乳

※本品製造工場では卵、大豆を含む原料を使用した製品を生産しています。

ポスターのPDFデータをご用意しましたので
プリントしてご利用ください。

※ポスターのデータ(PDF)はA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。

ポスターデータ



限定ウェビナー開催

ソフトクリームのイロハが分かる！
毎月開催予定のウェビナーのご案内です。



1月度テーマ

オリジナルソフトクリームはこう作る！

オンラインで参加できる限定ウェビナー。
次回1月24日(水)のテーマは、“オリジナルソフトクリームはこう作る！”です。お店や地域の差別化・特色づくりに大活躍！集客のキラーアイテムになるオリジナルソフトクリームの始め方や開発のコツをお話します。導入に必要な設備や当社サービス、関連商品など、分かり易くご説明いたしますので下記事前登録からお申込みの上、お気軽にご参加ください。

【開催日時】1月24日(水) 15時～15時30分

※時間は多少前後する可能性があります。

参加予約フォームは
こちら

