

プレスリリース

冬らしいりんごと人気のカマンベールを今年も
「旬のソフトクリームミックス りんごとカマンベール」
12月9日発売



2019年10月10日



ソフトクリームの総合メーカー日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、「旬のソフトクリームミックス りんごとカマンベール」を、2019年12月9日に発売いたします。



お互いの良さをひきたてる
「りんごとカマンベール」

2018年に発売して好評だった
「旬のソフトクリーム りんごとカマンベール」を
2019年も発売致します。

同商品は、日世のソフトクリームでは珍しい
りんごとカマンベールという全く異なったフレーバーを
組み合わせた商品になっています。

初めのひとくちでりんごの爽やかな酸味と甘みを感じて
いただき、後半に押し寄せるカマンベールチーズのコクで、
食べ終わった後の余韻を楽しんでいただけるように
工夫しました。

一つのソフトクリームの中にりんごとカマンベール2つの
良さを封じこめ、どちらの食材の良さも引き立てた風味を
表現するようにいたしました。

広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島・東

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

この商品について開発担当者は 次のように話しています

開発は2016年の冬から始めました。りんごは冬の
大定番で、チェーン店などでシーズンメニューの採用
が増えてきていました。
「冬アイス」という言葉が聞かれるようになり、スイーツ
系アイスが売れているのを参考に、りんごと組み合わせ
るアイテムを検討したのですが、味がけんかしてし
まって良い評価が得られず、困っていました。
たまたま手に入った情報や量販店で見かけたフルーツ
を混ぜたチーズなどから、カマンベールチーズとの
組み合わせを試したところ、とても相性がよく、お互い
の味をひきたててくれました。これが「りんご」と
「カマンベール」のマリアージュだと思った瞬間でした。

* マリアージュ(=フランス語の結婚)

「新たな味(第三の味)が生まれる」という意味にして主にワインと
食材の相性などで使われる表現です。



収穫量が最も多い青森県産のりんご果汁を使用



同商品には、日本で一番の収穫量の
青森県産りんご果汁を使用しております。
酸味が少なく、爽やかな甘味と香りが
特徴です。
今女性たちの間で、りんごが流行っており、
青森県産のりんご専門店が増える傾向に
あります。

カマンベールチーズはチーズ類の中でも人気上位

【カマンベール市場規模推移 販売量(トン)】



さまざまなアンケート調査で

カマンベールチーズは、チーズ類の中で
人気上位の食材です。

富士経済2018年版の調査データによると、
販売量(トン)は、2015年から2019年現在に
かけて、増加傾向にあります。

2015年のTV番組による、白カビの健康効果の
放送を受けて、需要が高まっていることが
成長の背景にあります。

* 富士経済食品マーケティング便覧2018年版
グラフは日世にて作成。

「旬のソフトクリームミックス りんごとカマンベール」



■特長

- ・青森県産りんご果汁使用
- ・欧州産カマンベールチーズパウダー使用

日世株式会社・発売日
2019年12月9日

商 品 名 旬のソフトクリームミックス
りんごとカマンベール

名 称 乳等を主要原料とする食品
出来上がりのソフトクリームは
乳等省令のアイスマルクに
該当します。

製品規格 無脂乳固形分 7.0(%)
乳脂肪分 3.0(%)
植物性脂肪分 3.0(%)
青森県産りんご果汁 8.8(%)
欧州産カマンベール
チーズパウダー 0.7(%)



日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
1951年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本の
ソフトクリームのパイオニアにして総合メーカーです。
※1952年に日世株式会社に社名変更。
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、
ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

