

さくらのソフトクリーム 16年目の春を迎えました「旬のソフトクリームミックスさくら」

2022年2月7日発売

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さくら」を発売します。この商品は2007年の初回発売以来、2022年で16年目になります。



- 桜餅の風味を再現したソフトクリーム

桜餅の風味を再現したソフトクリーム「旬のソフトクリームミックスさくら」は、細かくすりつぶした桜の葉を混ぜ込んだソフトクリームです。チェリーピューレのほか、桜の葉の塩漬けを混合することで、桜餅の風味に仕上げました。

- 桜前線に合わせて日本を縦断



「旬のソフトクリームミックスさくら」は、全国各地の桜の開花時期に合わせて店舗で採用され、桜前線とともに北上します。販売期間が2月初旬から5月下旬と長いのは、この販売方式に対応するためです。

- 発売開始から16年目の長寿商品

「旬のソフトクリームミックスさくら」は2007年に発売開始。以来、春の旬のソフトクリームとして欠かさずラインアップされ、2022年で16年目を迎えます。桜の名所の店舗から繰り返し受注する商品です。

- 「桜の味」をどう表現するか

開発当初「桜の味」をどう表現するか腐心しました。全国の開花宣言の基準木はソメイヨシノ（沖縄など一部地域を除く）です。ソメイヨシノは香りが淡く再現しにくいと判断しました。他方、サクランボ風味は桜の風味と言えません。試行錯誤の末、桜餅の風味、特に桜の葉の塩漬けの香りにすることとしました。



- 旬のソフトとは

旬のソフトクリームは、季節感ある商品をお届けする目的のために開発されました。当初は旬のフルーツソフトクリームとしてフルーツ系のみでのラインアップでしたが、洋菓子系・飲料系など、珍しいアイテムも追加し、話題性や訴求力のある商品をご提案しています。

- 「旬のソフトクリームミックスさくら」



商品名	：「旬のソフトクリームミックスさくら」
日世発売日	：2022年2月7日
食品表示上の名称	：製菓材料 出来上がりのソフトクリームは氷菓に該当します。
内容量	：1L×12袋
製品規格	：無脂乳固形分 0.3%
フルーツ含有量	：2.7%（チェリーピューレ2.7%）
特長原料	：さくら葉塩漬け 0.5%
販売ターゲット	：花見客
利用シーン	：観光地（特に桜の名所）、サービスエリア、 パーキングエリア

- 日世株式会社について

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。

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

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000024.000068051.html>

日世株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/68051

■広報内容問い合わせ先

日世株式会社 経営企画部 担当：松島

〒 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4

広報専用電話 03-5749-9125 (FAX 03-5749-9071)

メールアドレス press@nissei-com.co.jp