

JP山梨巨峰ソフトミックス、“おとな”向けの“秋の味覚” として。9月1日発売

～国産果実にこだわったソフトクリーム「JAPAN PREMIUM（ジャパンプレミアム）」シリーズ～

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：吉田文治(ふみはる)）の、国産果実に限定したフルーツソフトクリーム、ジャパンプレミアム（JP）シリーズから、「JP山梨巨峰ソフトミックス」を発売します。

販売期間 2023年9月1日から12月下旬頃まで



「JP山梨巨峰ソフトミックス」は、販売店でフリーザーに仕込むことで、山梨県産峡東地域の巨峰を20%配合したソフトクリームを作ることができます。果実に近い風味を実現させ、本物を知る“おとな”を中心に美味しいと感じていただけるソフトクリームを目標に開発した商品です。

・3年連続の商品化

JP山梨巨峰ソフトミックスは2018年に発売後、2021年、2022年と発売。本年2023年は連続3年目の発売になります。



果実としてのブドウには、粒が大きいワイン向けのヨーロッパ系と、粒が小さく耐病性が高いアメリカ系の二つの系統があります。この二系統を人工的に交配して、生食用のブドウが作られます。粒の色は、黄緑系、黒系、赤系があります。

巨峰は糖度が高く、果汁が多い、黒系のブドウです。

およその糖度は18～20度と言われており、この度数はゴールドキウイ(18.8度)～バナナ(21.0度)に相当します。

巨峰のうまみは、皮と果肉が接触する部分に集まっています。巨峰本来のうまみを活かすために、皮ごと絞りだして裏ごし、ピューレ状に加工しています。果実に近い風味を実現させる当社の工夫の一つです。

・当社が原料の巨峰を限定した峡東地域

当社が限定した、山梨県の峡東地域は、山梨市、笛吹市、甲州市で構成されています。峡東地域は、2017年に日本農業遺産に認定され、2022年7月18日、「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ました。

峡東地域は、日本のブドウ栽培発祥の地とされ、ブドウ「甲州」は、平安時代にはすでに栽培されていたとも言われています。約400年前に考案されたブドウの甲州式棚と疎植・大木仕立てを組み合わせた栽培は、現在日本各地に普及しています。

当社は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。

2020年産の結果樹面積・収穫量・出荷量の都道府県順位（上位5位）

2020年の巨峰の作付面積（上位5位）

ぶどう（全種類）

順位	結果樹面積		収穫量		出荷量	
	ha	%	t	%	t	%
1	山梨	3,790 (23)	山梨	35,000 (21)	山梨	33,400 (22)
2	長野	2,290 (14)	長野	32,300 (20)	長野	30,500 (20)
3	山形	1,480 (9)	山形	15,500 (9)	山形	14,000 (9)
4	岡山	1,140 (7)	岡山	13,900 (8)	岡山	12,700 (8)
5	北海道	1,040 (6)	北海道	6,940 (4)	北海道	6,660 (4)

巨峰

順位	作付面積 (ha) 構成比 (%)	
	ha	%
-	全国	3,189.2 100.0%
1	山梨	1,019.2 32.0%
2	長野	685.2 21.5%
3	福岡	357.7 11.2%
4	愛知	155.0 4.9%
5	新潟	114.4 3.6%

注：（ ）内は全国計に占める割合（％） 出典：作物統計調査／農林水産省
結果樹面積とは、栽培面積のうち実際に果実を収穫するために結実させた面積。

・出典：令和2年産特産果樹生産動態等調査／農林水産省
作表は当社にて実行

参考資料一覧

- ・巨峰の糖度：平成26年度 果樹をめぐる情勢／農林水産省
- ・巨峰の糖度：J A ながのWebサイト ぶどう
- ・ぶどうの結果樹面積・収穫量・出荷量／農林水産省
- ・巨峰の作付面積：令和2年産特産果樹生産動態等調査／農林水産省
- ・峡東地域（日本農業遺産）／農林水産省
- ・峡東地域（世界農業遺産）／山梨県

・ジャパンプレミアム シリーズの3つのポイント



- Point1 ソフトミックスに使用するフルーツ原料は一産地一品種に限定（ブレンドしていません）。
 - Point2 フルーツは適熟・追熟のものを使用。だから、原料のフルーツ自体にしっかり味がのっています。
 - Point3 「フルーツそのまま」をどう実現するかにこだわり、フルーツのおいしさを最大限に活かす製法で果実感を実現しています。（それぞれのフルーツの特徴に合わせて、皮ごと絞る、追熟する、できるだけ加熱温度を低く抑えるなどの工夫をして、「フルーツそのまま」をソフトクリームに表現しました）
- *全国向けに発売する商品です。ご当地ソフトクリームでは、ありません。

・商品概要



- ・日世株式会社発売日 : 2023年9月1日
- ・商品名 : JP山梨巨峰ソフトミックス
出来上がりのソフトクリームは氷菓に該当します。
- ・製品規格 : 無脂乳固形分 0.1%
フルーツ含有率 20.0%
(山梨県峡東地域産巨峰 20.0%)
*全国向けに発売する商品です。ご当地ソフトクリームでは、ありません。

・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。

日世株式会社のプレスリリース一覧

http://www.nissei-com.co.jp/ac_press.jsp

【広報内容問い合わせ先】

※どのリリースをお読みになったかお知らせください。

※お問い合わせいただいても、内容によってはお答えいたしかねます。ご了承ください。

日世株式会社 経営企画部 担当：松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原1-21-4

電話：03-5749-9125 FAX：03-5749-9071

press@nissei-com.co.jp