

2024年7月10日  
日世株式会社

## JP山梨巨峰ソフトミックス、数量限定で今年も発売

～「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、NISSEI(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 2024年9月18日～2024年11月下旬めどですが、数量限定につき在庫なくなり次第終売いたします。

「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。



・巨峰のおいしさを活かすために

果実の旨味は果肉と内果皮の界面（果肉のすぐ外側の皮の接触面）に集まっています。巨峰の皮と果実の間のうまみを活かすために皮ごとまるごと絞りだして丁寧に裏ごし、ピューレ状に加工することで、果実に近い風味を実現しました。

## ・生果のブドウ類は複雑な品種構成

各種資料を総合すると、ブドウ類には系統別の分類と果実の皮の色の分類があり、交配して品種改良がおこなわれ、非常に複雑な構成になっています。

### 「欧州種」と「米国種」

- ・欧州種は病気や害虫に弱く、雨にも寒さにも弱いとされています。食味は皮が薄く果汁が多く、実は柔らかいです。ワイン造りやレーズンに適しているとされています。
- ・米国種は病気や害虫、寒さにも強いとされています。一方、皮がかたく、独特の臭みがあってワイン原料には不向き、主にジュース用として発展したようです。

### 果皮の色は大きく3種類

黄緑、赤、黒の系統に分かれます。

- ・黄緑系の食味は、多くは渋みが少なく、爽やかな香りです。
- ・赤色系は、酸味の少ない品種が多い傾向にあります。
- ・黒色系は、コクのある味わいの品種が多いとされています。

## ・3/4欧州種、1/4米国系、黒色ぶどうの王様とされる巨峰

欧州種と米国種を掛け合わせた「石原早生」に欧州種の「センチニアル」を掛け合わせた品種で、甘みが強く、豊かなコクが特徴とされています。巨峰は糖度が高く、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。

## ・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。

## ・数量限定で販売

JAPAN PREMIUMシリーズは、原材料の確保の関係からすべて数量限定で販売しており、同一年内の追加生産は致しません。国産ワインの人気が高まったことで、山梨のぶどうは引き合いが多く、ソフトクリームの原料確保に苦勞。産地の皆様のご協力により、なんとか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が、2024年の山梨巨峰は、2023年販売実績より若干少ない生産量になります。発売予定期間は、2024年9月18日から2024年11月下旬をめどとしておりますが、在庫終了とともに販売終了となります。

### 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
- ・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
- ・巨峰：Wikipedia

## ・ 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



- ・ 当社発売日：2024年9月18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%）

## 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。

## 過去のNISSEIのプレスリリース

こちらをご参照ください。

[https://www.nissei-com.co.jp/ac\\_press.jsp](https://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  
[press@nissei-com.co.jp](mailto:press@nissei-com.co.jp)

