

再発売のご要望が通常の5倍以上あった クランチークランチ『抹茶クランブル』 明日2月23日(火)より復活販売

～2月22日（猫の日）に「抹茶クランブル庵」オープン、キャンペーンも同時開催～

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、社長：馬瀬紀夫）は、濃厚でクリーミーなアイスクリームとさまざまな食感が楽しめるクランチークランチ『抹茶クランブル』を2月23日（火）より期間限定にて全国で発売します。本商品は昨年4月に発売後、盛況により販売を終了していましたが、お客様から通常の5倍以上の再発売のご要望をいただくなど人気が高かったことから、今回再発売となりました。

また、復活販売を記念して2月22日（猫の日）に特設サイト「抹茶クランブル庵」をオープンします。「抹茶クランブル庵」に住む「猫の利休」に会いに行くと参加できる「抹茶クランブル庵 抹茶づくしキャンペーン」も2月22日(月)から3月6日(日)まで実施します。



■通常より5倍の問い合わせがあった人気フレーバー クランチークランチ『抹茶クランブル』

2015年4月に期間限定で発売されたクランチークランチ『抹茶クランブル』は、販売終了後、お客様から「再発売の予定はありますか？」「とてもおいしくて気に入っているので、毎日食べたい」「通年販売してください」など、通常の5倍以上の問い合わせをいただいた商品です。昨年のなかでは、ミニカップ「華もち」シリーズの次に、反響の多かった商品で約10カ月ぶりの再発売となります。

特設サイトURL：<https://maccha-crumble.jp/>



■抹茶づくしのおもてなし「抹茶クランブル庵 抹茶づくしキャンペーン」開催！

抹茶クランブルの発売を記念して、2月22日の“猫の日”に建てられた「抹茶クランブル庵」に住む「猫の利休」がお客様をお茶でおもてなししてくれます。お茶の中でも、特に抹茶に詳しく、ハーゲンダッツについてさまざまなことを教えてくれます。

「猫の利休」に会いに来てくれると「抹茶クランブル庵 抹茶づくしキャンペーン」に参加できます。茶わんを3回まわしアタリが出たら、1,000名様に「ハーゲンダッツ抹茶づくしアイスクリーム7個セット」をプレゼントします。



■キャンペーン概要

キャンペーン名：

抹茶クランブル庵 抹茶づくしキャンペーン

キャンペーン期間：

2016年2月22日（月）10時～2016年3月6日（日）24時まで

賞品：

抹茶づくしの7個セット 1,000名様
クランチークランチ『抹茶クランブル』5個
ミニカップ『グリーンティー』2個

応募方法：

①キャンペーンページへアクセス（スマートフォンサイト限定）
<https://maccha-crumble.jp/sp/cat/>

②画面上の茶わんを時計回りに円に沿って指で3回まわし、キャンペーンに参加。

③茶碗がくるくるまわって、抹茶クランブルが出てきたら、プレゼント！

対応機種：

Android 4.2以上 標準ブラウザ
iOSバージョン8.0以上 標準ブラウザ（iPhone5以降のモデルに対応）

※お一人様1日1回までの参加とさせていただきます。

※お一人様につき1回までの当選となりますので、当選された場合2回目の当選はございません。

※商品は4月8日（金）または4月9日（土）着でお選びいただきます。

※ハーゲンダッツ ジャパン株式会社社員および関係者は応募できません。



■商品情報

風味豊かなグリーンティーアイスクリームを、ザクザクとした食感の抹茶クッキーを散りばめた抹茶コーティングで包みました。甘みや香り、ほろ苦さなど、抹茶の魅力が詰まった奥深い味わいが楽しめます。

商品名：ハーゲンダッツ クランチークランチ 抹茶クランブル（期間限定）

種類別：アイスクリーム

成分：

無脂乳固形分 8.0%

乳脂肪分 13.5%

卵脂肪分 0.8%

原材料名：クリーム、ホワイトチョコレートコーティング、脱脂濃縮乳、砂糖、抹茶クッキー、卵黄、抹茶、植物レシチン（大豆由来）、（原材料の一部に小麦粉、卵白を含む）

内容量：80ml

価格：272円（希望小売価格：消費税抜き）

※消費税込みの価格は294円

発売日：2016年2月23日（火）

販売先：全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、デパート



開発担当者が語る商品の裏側！ ～私が作った「抹茶クランブル」篇～

■抹茶、抹茶、抹茶尽くしのこだわりフレーバー！

香りや甘みや後味のほろ苦さといった、抹茶のいろいろなおいしさをとことん味わえるハーゲンダッツならではの“抹茶尽くし”のフレーバーとなっています。

★抹茶その①…抹茶アイスクリーム

“抹茶の甘みと香り”と“ミルク”のコンビネーションが人気のミニカップ「グリーンティー」をベースに、抹茶コーティングや抹茶クッキーとのバランスを考えて、少し甘さを控えめにしています。

★抹茶その②…抹茶コーティング

味の一体感を出すためアイスクリームと同じ抹茶を使っており、やさしい甘さが特長です。また、アイスクリームにコーティングする直前に、ホワイトチョコレートに抹茶を混ぜるのも、鮮やかな抹茶色を保つためのハーゲンダッツのこだわりのひとつです。

★抹茶その③…抹茶クッキー

ほろ苦さと食感を重視した抹茶クッキーは、“焼き”が強すぎると、せっかくの抹茶の香ばしさを消してしまい色も悪くなってしまうので、焼き具合にもこだわりました。そのまま食べても本格的な抹茶クッキーのようでおいしいんですよ。

