

年に一度の特別な味わい！ ヘーゼルナッツが主役の華やかな創作デザート Spécialité (スペシャリテ) 『ノワゼットショコラ』

11月12日(火)より期間限定新発売！

～おいしさのヒミツと開発者インタビューを紹介～

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：栗原信裕）は、ハーゲンダッツ Spécialité（スペシャリテ）『ノワゼットショコラ』を、11月12日（火）より期間限定にて全国のコンビニエンスストアで新発売します。

2016年より発売しているSpécialité（スペシャリテ）シリーズは、厳選された素材を層構造に組み合わせることで多彩な味わいや心躍るような見た目を楽しめる、年に一度の冬限定創作アイスクリームデザートです。

今年のSpécialité（スペシャリテ）は、ヘーゼルナッツを主役とした4層構造の複合的な味わいと食感、華やかな見た目にこだわりました。パッケージは、華やかなブルーを基調とし、ファセットカット※1を施したフタの“ファセットリッド”※2が美しく輝く特別なデザインです。

※1：いくつもの小さな面が幾何学的に組み合わせられた宝石のカット方法。

※2：意匠登録済み。



開発担当者が語る商品の裏側！

～Spécialité（スペシャリテ）『ノワゼットショコラ』篇～

■ハーゲンダッツがお届けする、この冬だけの“スペシャリテ”

ノワゼット※3アイスクリームとショコラアイスクリームの間にフィアンティーヌ※4入りビターコーティングを加え、天面にはつややかなキャラメルソースと銀粉を使用することで、ご褒美にぴったりな高級感あふれるアイスクリームに仕上げました。

※3：“ヘーゼルナッツ”のフランス語

※4：薄く焼き上げたクレープ生地を細かく砕いたもの。



★こだわりポイント①…ヘーゼルナッツの風味豊かなノワゼットアイスクリーム

トルコ産ヘーゼルナッツの中でも品質が良いとされるギレスクオリティー※5のヘーゼルナッツを高温でローストすることで、ヘーゼルナッツの濃厚でコク深い味わいと香ばしさを引き出しました。

※5：トルコのギレスン全域とトラブソンの一部で収穫される脂肪分が高く風味豊かな味わいが楽しめるヘーゼルナッツのこと。

トルコ産ヘーゼルナッツの15%前後と収穫量も限られ、品質が良いとされる。



★こだわりポイント②…サクサク食感のフィアンティーヌ入りビターコーティング※6

アイスクリーム全体の食感のアクセントとして、フィアンティーヌ入りビターコーティングを加えました。フィアンティーヌを植物油脂でコーティングすることで、アイスクリームの中でもサクサクとした繊細な食感をお楽しみいただけます。

※6：植物油脂に砂糖とココアパウダーで風味付けしたもの。

★こだわりポイント③…ノワゼットと相性抜群のショコラアイスクリーム

甘くほろ苦いショコラアイスクリームにはベルギー産のビターチョコレートを使用しました。隠し味のグランマルニエ※7が華やかな大人の味わいを演出します。

※7：フランスのオレンジリキュールの一銘柄。

特設サイト：https://www.haagen-dazs.co.jp/noisettes_au_chocolat/

■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ スペシャルティ ノワゼットショコラ (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 10.0%、卵脂肪分 0.7%、植物性脂肪分 2.8% (ヘーゼルナッツ)、チョコレート脂肪分 1.1%、アルコール分 0.1%未満
【原材料名】	クリーム、脱脂濃縮乳、キャラメルソース、砂糖、ビターコーティング (植物性油脂、砂糖、乳糖、ココアパウダー)、ヘーゼルナッツペースト、卵黄、チョコレート、フィアンティーヌ (小麦粉、砂糖、水あめ、植物油脂、バター、脱脂粉乳、食塩)、ココアパウダー、洋酒/安定剤 (ペクチン)、植物レシチン、着色料 (銀箔)、バニラ香料、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
【内 容 量】	103ml
【価 格】	450円 (希望小売価格: 消費税抜き)
【発 売 日】	2019年11月12日 (火)
【販 売 先】	全国のコンビニエンスストア

