

〈News Release〉

試作20パターン以上！試行錯誤を繰り返し“初”の“塩バニラ”が商品化 ミニカップ『ソルティバニラ&キャラメル』

本日6月7日(火)より発売！

～「暑い夏にあえて、王道の濃厚フレーバー」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：馬瀬紀夫）は、ハーゲンダッツ ミニカップ『ソルティバニラ&キャラメル』を6月7日（火）より期間限定にて全国で新発売します。ソルティバニラアイスクリームとビターキャラメルソースの組み合わせにより、濃厚な口溶けとともにすっきりとした後味が楽しめる、これからの季節にぴったりの商品です。



■ すっきりソルティバニラアイスクリームにキャラメルソースがアクセント！

『ソルティバニラ&キャラメル』は、バニラアイスクリームにフランス東部で採れるロレーヌ岩塩を加えることで、夏にすっきり食べられるほのかな塩味のソルティバニラアイスクリームに仕上げました。香ばしいビターキャラメルソースのほろ苦い後味がアクセントになったバランスの良いアイスクリームです。

開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作った『ソルティバニラ&キャラメル』篇～

■夏にあえて、ハーゲンダッツ王道の濃厚フレーバー

夏はフルーツ系など爽やかなフレーバーが増える中、今回はハーゲンダッツ王道の濃厚なアイスクリームを作りたいと考えました。ロレーヌ岩塩の塩味とキャラメルのほろ苦さがすっきりと効いており、夏もおいしく食べられる濃厚なフレーバーとなりました。

★こだわりポイント①・・・“初”の塩バニラ！ バニラの味を引き立てるロレーヌ岩塩

お菓子にも使われることが多いロレーヌ岩塩は、うま味が強く素材の味に深みを出す特長があります。塩バニラは今回初めての挑戦でしたが、塩は少しの量で味が大きく変わるため、試行錯誤して分量を決めました。一口目、二口目、と食べ進めたときでは印象が変わることもあり、塩の加減やキャラメルソースとのバランスなど計20パターン以上試作をして商品化された自信作です。

★こだわりポイント②・・・すっきりとした後味をつくるビターキャラメルソース

ビターキャラメルソースはこの商品のためのオリジナルソースで、発売中の「キャラメルトリュフ」のソースと比べてより香ばしさやほろ苦さを感じられるようになっています。バニラアイスクリームはキャラメルソースとのバランスを考慮して、通常のものよりもバニラの香りを控えめにしています。

■商品情報

【商品名】ハーゲンダッツ ミニカップ ソルティバニラ&キャラメル
(期間限定)

【種類別】アイスクリーム

【成分】無脂乳固形分：7.0% 乳脂肪分：15.0% 卵脂肪分：0.8%

【原材料名】クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、キャラメルソース、卵黄、粉あめ、食塩（ロレーヌ岩塩）、バニラ香料、安定剤（ペクチン）、（原材料の一部に卵白を含む）

【内容量】110ml

【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6月7日（火）より期間限定

【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

