

『グリーンティー』日本発売から今年で20周年！
20年目の新商品、濃厚な抹茶尽くしのフレーバー
クリスピーサンド『抹茶フォンデュ』
明日8月16日(火)より発売！
～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：馬瀬紀夫）は、ハーゲンダッツ
クリスピーサンド『抹茶フォンデュ』を8月16日（火）より全国で期間限定にて新発売します。

本商品は、濃厚な抹茶の味わいを存分に楽しめる抹茶尽くしの商品となり、ハーゲンダッツの日本市場向けフレーバー第1号となる『グリーンティー』の20周年を記念して発売となりました。



■ “濃茶”をイメージした抹茶尽くしのクリスピーサンド『抹茶フォンデュ』

“濃茶”をイメージした抹茶の濃厚な味わいが楽しめるアイスクリームを、やさしい甘さの抹茶コーティングで包み込み、ほろ苦くサクサクとした食感の抹茶ウエハースでサンドしました。
アイスクリーム・コーティング・ウエハースに抹茶を使用した“抹茶尽くし”の商品です。

開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったクリスピーサンド『抹茶フォンデュ』篇～

■ グリーンティーアイスクリームを「フォンデュ」で楽しむような味わい！

こだわりのクリスピーサンド『抹茶フォンデュ』は味わいも色合いもぜいたくな「抹茶スイーツ」です。
抹茶フレーバーのクリスピーサンドは過去に3商品（抹茶黒みつ・抹茶クラシック・抹茶ショコラ）発売しており、クリスピーサンドで食べたいフレーバーのランキングで「抹茶」は第2位になっています。

★こだわりポイント①・・・ミニカップ『グリーンティー』よりも抹茶を増量したアイスクリーム

今回は濃茶をイメージして、ミニカップ『グリーンティー』より、多くの抹茶を使用し、抹茶の苦味や上品な甘さを際立たせました。ミニカップ『グリーンティー』と食べ比べをしてもその差が分かる程の濃い抹茶の味わいをお楽しみいただけます。

★こだわりポイント②・・・まろやかな甘みの抹茶コーティング

アイスクリームとのバランスにこだわり、やさしい甘みに仕上げました。

★こだわりポイント③・・・ハーゲンダッツ“初”の抹茶ウエハース

見た目からも“抹茶”を感じていただけるよう、ハーゲンダッツとして初めて抹茶ウエハースを採用しました。抹茶本来のきれいな緑色を出すために、いつもウエハースに使用している小麦粉でなく米粉を使用して焼き上げています。

■ 『グリーンティー』 誕生まで、こだわり続けた“抹茶20年”の歴史

ハーゲンダッツの日本市場向けフレーバー第1号となる『グリーンティー』が1996年に発売されてから、今年で20周年を迎えます。新発売時、不動の人気を誇ったバニラアイスクリームの2倍を売り上げるほどの大ヒットとなり、日本に抹茶ブームを巻き起こしました。その後も多くのお客様に愛され、今では常にハーゲンダッツの人気ベスト3にランクインするハーゲンダッツ ジャパンを代表する人気フレーバーとなり、海外のハーゲンダッツでも発売されるまでになりました。



※画像はイメージです

『グリーンティー』の発売以前、ハーゲンダッツはアメリカで開発されたフレーバーをご提供していました。「もっと日本のお客様のご要望にお応えできる商品開発を」と考え、ハーゲンダッツ ジャパン初フレーバーとして、日本で数百年の歴史がある「抹茶」が選ばれました。クリーミーな味わいのハーゲンダッツアイスクリームと“香り高く、ほろ苦い抹茶”を両立させるために、試行錯誤を重ね、現在の『グリーンティー』が完成しました。

◆こだわりポイント①・・・厳選されたハーゲンダッツ専用ブレンド茶葉

茶葉は非常に管理が難しく同じ農園から同じ茶葉を取り寄せても、天候などにより微妙にお茶の味が変わります。ハーゲンダッツの『グリーンティー』として一定の品質を保つため、審査専門スタッフが官能検査を行い、ハーゲンダッツ専用茶葉をブレンドしています。

◆こだわりポイント②・・・徹底した茶葉の管理

抹茶は熱や光に弱いため、茶葉を粉さいする工程は光を入れず暗くした部屋の中で行われています。茶葉に余計な熱をかけないよう金属に比べて熱が発生しにくい石臼を使って丁寧にひいています。そのため、1台で抹茶をひける量は1時間にわずか数十グラムです。

◆こだわりポイント③・・・品質を保つための遮光カップ

グリーンティーアイスクリームは非常に繊細で、通常のカップでは光を通し品質劣化につながるため、『グリーンティー』の開発に合わせて遮光カップを開発しました。

■ 『グリーンティー』を使用した商品

- 2005年 クリスピーサンド『抹茶黒みつ』
- 2009年 ミニカップ『抹茶ラテ』
- 2010年 ミニカップ『クッキー&グリーンティー』
- 2011年 クリスピーサンド『抹茶クラシック』
ミニカップ『抹茶のクッキー&クリーム』
- 2013年 クレープグラッセ『抹茶黒みつ&きな粉クッキー』
ミニカップ『抹茶トリュフ（抹茶&ホワイトチョコレート）』
- 2014年 クリスピーサンド『抹茶ショコラ』
- 2015年 クランチークランチ『抹茶クランブル』
- 2016年 クリスピーサンド『抹茶フォンデュ』

■ 現在お買い求めいただける“抹茶尽くし”の商品

ミニカップ『グリーンティー』 294円（消費税込み）

石臼で丁寧にひいた香り高い抹茶を使用しました。ほろ苦く、すっきりとした甘さが特徴です。なめらかな舌ざわりと抹茶の奥深い味わいを堪能できます。



クランチークランチ『抹茶クランブル』 294円（消費税込み）

風味豊かなグリーンティーアイスクリームを、ほろ苦く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、抹茶のさまざまな奥深い味わいを楽しめるクランチークランチ初の抹茶フレーバーです。



クリスピーサンド『抹茶フォンデュ』 294円（消費税込み）

“濃茶”をイメージした抹茶の甘さと苦味が感じられる抹茶アイスクリームを、やさしい甘さの抹茶コーティングで包み込み、ほろ苦くサクサクとした食感の抹茶ウエハースでサンドしました。まるでハーゲンダッツのグリーンティーアイスクリームをフォンデュ（※）で楽しむような、ぜいたくな抹茶スイーツです。

※フォンデュ：フランス語で「溶ける」という意味の動詞に由来するヨーロッパの鍋料理の総称。日本ではチーズフォンデュや、チョコレートフォンデュが代表的。



■ クリスピーサンド『抹茶フォンデュ』商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ クリスピーサンド 抹茶フォンデュ（期間限定）
- 【種類別】 アイスクリーム
- 【成分】 無脂乳固形分8.5% 乳脂肪分13.0%卵脂肪分0.8%
- 【原材料名】 ホワイトチョコレートコーティング、クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、抹茶ウエハース、ミルクコーティング（植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖）、卵黄、抹茶、植物レシチン（大豆由来）、
（原材料の一部に卵白を含む）
- 【内容量】 60ml
- 【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8月16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