

## ベイクドチーズケーキの濃厚な味わいとザクザク食感を楽しめるチーズ尽くしの贅沢バー バー『クランブルベイクドチーズケーキ』

11月19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：五十嵐享子）は、ハーゲンダッツ  
バー『クランブルベイクドチーズケーキ』を11月19日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、ベイクドチーズケーキの濃厚な味わいに、ザクザクとした食感のクランブル※を組み合わせ  
た、食べ応えのあるアイスクリームバーです。チーズの濃厚な味わいとタルトやクッキーの食感が楽しめ  
るベイクドチーズケーキをハーゲンダッツバーにアレンジしました。寒い季節に食べたくなるコク深い味  
わいとバーならではの満足感をご堪能ください。

※クランブル：一般的に小麦粉、砂糖、バターなどを混ぜ合わせ、そぼろ状にして焼いたもののことを言い、食べ応えのある食感でフルーツや  
ケーキのトッピングとして楽しんでいます。



開発担当者が語る商品の裏側！

～バー『クランブルベイクドチーズケーキ』篇～

### ■秋冬にぴったり！ ベイクドチーズケーキをハーゲンダッツ流にアレンジ

コク深く濃厚な味わいのベイクドチーズケーキアイスクリームを、食感・風味のアクセントとなる  
チーズクランブルを散りばめた、チーズコーティングで包みました。アイスクリーム・クランブル・  
コーティングのそれぞれにチーズをふんだんに使用することで濃厚なチーズの味わいをお楽しみいた  
だけます。

### ★こだわりポイント①…チーズの風味豊かなベイクドチーズケーキアイスクリーム

カマンベールチーズに複数のチーズを合わせることで、チーズの風味をしっかりと感じるコク深さと  
濃厚な味わいを実現しました。

### ★こだわりポイント②…食感と味わいのアクセントとなるチーズクランブル

ザクザクとした食感に加えて、ほのかな塩味がアクセントとなり飽きの来ない味わいを楽しめます。

### ★こだわりポイント③…パリッとした食感が楽しいチーズコーティング

パリッと食感のチーズコーティングは、キャラメルを使うことで甘く香ばしくなり  
焼き菓子のスイーツ感を演出します。



特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/crumble-baked-cheesecake/>

## ■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ バー『クランブルベイクドチーズケーキ』（期間限定）
【種類別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分 7.5%、乳脂肪分 15.0%、卵脂肪分 1.1%、
【原材料名】	クリーム（生乳(北海道)）、チーズチョコレートコーティング（植物油脂、砂糖、ココアバター、全粉乳、チーズパウダー、乳糖、キャラメルパウダー）、脱脂濃縮乳、砂糖、チーズビスケット、ベイクドチーズケーキソース（砂糖、水あめ、加糖卵黄、チーズパウダー、加糖練乳、ナチュラルチーズ）、卵黄、レモン濃縮果汁／植物レシチン、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）
【内容量】	80ml
【価格】	351円（希望小売価格：消費税込み） ※軽減税率適用
【発売日】	2024年11月19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、デパート他

