

## 〈News Letter〉

ゲランドの天日塩を使用した塩バタービスケットと  
濃厚なバタースカッチアイスクリームの組み合わせが、あとを引く味わい  
**ミニカップ『ソルティバタービスケット』**  
**8月22日(火)より期間限定発売！**  
～ 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、ハーゲンダッツミニカップ『ソルティバタービスケット』を8月22日（火）より期間限定にて全国で発売します。本商品は、濃厚なバタースカッチアイスクリームと、ミネラル豊富なゲランドの塩を使用した塩バタービスケットのごろごろとした食感が楽しめる、秋らしい温かみのある味わいに仕上げました。



開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったミニカップ『ソルティバタービスケット』篇～

■甘みと塩味があとを引く、味わい深いコクにこだわったアイスクリーム

濃厚でコク深いバタースカッチアイスクリームに、ほのかな塩加減にこだわった塩バタービスケットを加えた、癖になる味わいの商品です。

★こだわりポイント①…コク深い甘さのバタースカッチアイスクリーム

ブラウンシュガーとバターなどを加熱しカラメル化したバタースカッチを、アイスクリームにぜひいたく混ぜ込みました。バタースカッチアイスクリームはミニカップ『マカデミアナッツ』でも人気なのですが、今回はよりバターの風味を強く、しっかりした甘さに仕上げました。

★こだわりポイント②…ゲランドの塩を使用したこだわりの塩バタービスケット

アクセントとして混ぜ込んだビスケットには、焼き菓子と相性の良いフランスの西海岸・ゲランド地方で作られた天日塩を使用し、アイスクリームの甘さをちょうど良く引き立てる塩加減を追求しました。また、ごろごろした食感が楽しめるよう、少し大きめのサイズにしています。

特設サイト：[http://www.haagen-dazs.co.jp/salty\\_butter\\_biscuit/](http://www.haagen-dazs.co.jp/salty_butter_biscuit/)

## ■商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ ミニカップ ソルティバタービスケット (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：15.0%、卵脂肪分：0.8%  
【原材料名】 クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、塩バタービスケット (小麦粉、バター、砂糖、卵、食塩 (フランス産ゲランド海塩))、バタースカッチ、卵黄、 (一部に乳成分・卵・小麦を含む)  
  
【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】 2017年8月22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

