



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロット」

株式会社ロッテアイス  
2018年1月10日

アイス

まるで大学芋の味わい?! な雪見だいふくが期間限定で新登場!

## ロッテ 雪見だいふく 安納芋の大学芋 厚もち仕立て

2018年1月29日(月)に全国で発売

ロッテアイスは1月29日に、昨年好評だった「厚もち仕立て」の第二弾を発売します。甘みのしっかりした安納芋のペーストを混ぜ込んだアイスのまん中に、黒ごま入りシロップを混ぜ込んだ仕立てでまるで大学芋のような味わいが楽しめます!



### 商品特長

1. 昨年好評だった、通常の雪見だいふくよりも厚いもちで包んだ仕立てです。
2. 人気の定番和スイーツ「大学芋」味の雪見だいふくです。
3. アイス部には甘みがしっかりした安納芋のペーストを混ぜ込みました。
4. 黒ごま入りシロップは、「煎りごま」と「すりごま」を混ぜ合わせ、食べて香ばしさを感じる味わいです。
5. おもちと安納芋アイスと黒ごま入りシロップを合わせて食べるとまるで「大学芋」を食べているような味わいが楽しめます。
6. 雪見だいふくは食べた人の心を包み、小さな幸せで心を癒すだいふくアイスです。

●商品名	雪見だいふく 安納芋の大学芋 厚もち仕立て
●発売日	2018年1月29日(月)
●発売地区	全国
●種類別名称	アイスミルク
●内容量	94ml (47ml×2個)
●価格	希望小売価格 170円(税抜)



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

<補足資料>

**発売日まで待ちきれない方に！**  
**雪見だいふくバナナを使ったアレンジレシピをご紹介します！！**  
**まるで大学芋の味わい？！な雪見だいふく！**  
**“ゴロツとモチっと！雪見の大学芋ソース”レシピ**

サイコロ状にカットした安納芋を大学芋風のソースに絡めて、雪見だいふくの上にたっぷりかけた大学芋風のアレンジレシピです。レシピ動画メディアの「DELISH KITCHEN」にて1月18日より動画配信が開始されます。ぜひお試しください。



■材料(1人分)

- ・雪見だいふく 1個
- ・さつまいも 1/3本(60g)
- ・サラダ油 大さじ1/2
- ・黒いりごま 少々

☆調味料

- ・砂糖 大さじ1/2
- ・はちみつ 大さじ1/2
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・水 大さじ1

■手順

1. さつまいもは1cm角に切り、水にさらして、水気を切る。
2. フライパンにサラダ油を入れて熱し、さつまいもを入れて油がなじむまで中火で炒め、ふたをして3分加熱する。一度全体を混ぜ、ふたをして柔らかくなるまで加熱する。
3. ☆を加えてとろみがつくまで熱する。
4. 器に雪見だいふくを盛り、さつまいもをのせて、3で残ったたれをかける。黒いりごまをちらす。

■レシピのポイント

雪見だいふくと大学芋の絶妙な相性をお楽しみください！