

秋にぴったりな甘酸っぱいリンゴと華やかなバニラカスタードの味わい クリスピーサンド『アップルパイ～バニラカスタード仕立て～』

9月4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：栗原信裕）は、ハーゲンダッツ クリスピーサンド『アップルパイ～バニラカスタード仕立て～』を9月4日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、濃厚でコクのあるバニラカスタードアイスクリームに、甘酸っぱいリンゴの果肉を加え、バニラビーンズシードをちりばめたカスタードコーティングで包み込み、サクサクとしたウエハースでサンドしました。ハーゲンダッツのこだわりが詰まった、華やかな「アップルパイ」の味わいが楽しめます。



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『アップルパイ～バニラカスタード仕立て～』篇～

■アップルパイをハーゲンダッツらしくアレンジ！

秋冬の定番スイーツ「アップルパイ」を、ハーゲンダッツのバニラカスタードアイスクリームを使ってアレンジしました。

★こだわりポイント①…「2種類のリンゴ」でこだわりの味と食感を表現

食感が豊かで酸味のある“紅玉”と、甘さが特長の“ふじ”の2種類をブレンドすることで、豊かな味わいに仕上げました。また、アップルパイ特有の煮詰めた感じのリンゴを表現するために、隠し味にシナモンやブランデーをほどよく効かせ、風味豊かな味わいに仕上げました。

★こだわりポイント②…優しい甘さのバニラカスタードアイスクリーム

濃厚で華のある味わいを、カスタードにバニラの香りを加えた“バニラカスタード”で表現しました。ひと口かじると華やかなバニラの香りが広がります。

★こだわりポイント③…見た目も楽しいバニラカスタードコーティング

バニラの香りだけでなく、見た目も楽しんでいただけるよう、バニラビーンズシードをコーティングにちりばめました。

特設サイト：https://www.haagen-dazs.co.jp/applepie_vanillacustard/

■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ クリスピーサンド アップルパイ ～バニラカスタード仕立て～（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：11.5% 卵脂肪分：1.9% 果汁・果肉：11%
【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、ウエハース、りんご果肉、卵黄、カスタードチョコレートコーティング（乳糖、植物油脂、卵黄粉末、ココアバター）、ミルクコーティング（植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖）、バターオイル、カラメルソース、洋酒、シナモン、レモン濃縮果汁、バニラビーンズシード／植物レシチン、バニラ香料、安定剤（ペクチン）、カラメル色素（ウエハース部分）、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆・りんごを含む）
【内容量】	60m l
【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】	2018年9月4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

