

**“着想から4年” この冬限定のシャンパンを使ったぜいたくな大人のスイーツ！
Spécialité（スペシャリテ）『ショコラシャンパンストロベリー』
11月27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 Spécialité（スペシャリテ）『ショコラシャンパンストロベリー』を11月27日（火）より期間限定にて全国のコンビニエンスストアで新発売します。

Spécialité（スペシャリテ）シリーズ第3弾となる本商品は、厳選された素材を層構造に組み合わせ、多彩な味わいや心躍るような見た目が楽しめる、この冬だけの創作アイスクリームデザートです。



開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったSpécialité（スペシャリテ）『ショコラシャンパンストロベリー』篇～

■こだわり尽くしの創作アイスクリームデザート

「シャンパン※」「チョコレート」「ストロベリー」。3つの厳選された素材を層構造に組み合わせました。味わい、食感、香りをぜいたくに楽しめる、ワンランク上の創作アイスクリームデザートです。1年を締めくくるこの時季の特別なご褒美としてお楽しみください。

※シャンパン：フランス・シャンパーニュ地方で生産され、定められた製法で作られた発泡性ワインのみ名乗ることができる名称。それ以外の産地、製法で製造されたものは「スパークリングワイン」と表記される。

★こだわりポイント①…見た目も華やかな波模様の天面

フタを開けると、目に飛び込むのはエレガントな波模様。天面をココアパウダーでデコレーションしました。フタをあけたときのワクワクする高揚感をお楽しみください。

★こだわりポイント②…こだわりの素材を使った多層仕立てのアイスクリーム

芳醇な味わいのマール・ド・シャンパーニュ※アイスクリームに、甘酸っぱいストロベリーソースをアクセントに加え、口溶けのよいシャンパンガナッシュ※ソースを重ねました。さらに軽やか食感のチョコレートチップ入りのチョコレートアイスクリームを合わせることで、複合的でぜいたくな味わいが実現しました。

※マール・ド・シャンパーニュ…フランス・シャンパーニュ地方のブランド。

※ガナッシュ…溶かしたチョコレートに生クリームを加えて作る口溶けのよいチョコレート。

★こだわりポイント③…黒を基調としたきらびやかなパッケージ

パッケージは黒を基調としたデザインで、光の屈折が美しいファセットカット※をフタに施しました。特別感と華やかさを兼ね備えたデザインは冬の店頭を彩ります。

※ファセットカット…いくつもの小さな面が幾何学的に組み合わせられた宝石のカッティング方法

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

■ 商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ スペシャルティ ショコラシャンパンストロベリー（期間限定）
【種類別】 アイスクリーム
【成分】 無脂乳固形分：7.0%、乳脂肪分：12.0%、卵脂肪分：0.6%、チョコレート脂肪分：2.8%、果汁・果肉：5%、アルコール分：0.6%
【原材料名】 クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、シャンパン入りチョコレートシロップ、ストロベリーソース、チョコレート、卵黄、チョコレートチップ（準チョコレート）、洋酒、ココアパウダー、調整ココアパウダー（ココアパウダー、植物油）／安定剤（ペクチン）、植物レシチン、香料、（一部に乳成分・卵・大豆を含む）
【内容量】 99ml
【価格】 450円（希望小売価格：消費税抜き）
※消費税込みの価格は486円
【発売日】 2018年11月27日（火）
【販売先】 全国のコンビニエンスストア



■ ショコラシャンパンストロベリーの魅力が詰まった動画も特設サイトにて公開中！

3つの素材にこだわった本商品の魅力が詰まったシズル動画も特設サイトにて公開中です。



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