

**フレーバー復活選挙で断トツ人気の商品が13年ぶりに発売！**  
**ミニカップ『カスタードプディング』**  
**12月4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：栗原信裕）は、ハーゲンダッツ ミニカップ『カスタードプディング』を、12月4日（火）より期間限定にて全国で発売します。

本商品は、濃厚な味わいのカスタードとほろ苦いカラメルソースを組み合わせたカスタードプリン  
の味わいが楽しめるアイスクリームです。2003年～2005年に期間限定で発売し、2014年に実施した『あのフレーバーをもう一度“フレーバー復活選挙”』※1において多くの票を獲得しました。このたびお客様からのご要望も多かったことから、13年ぶりの再販売が決定しました。

ハーゲンダッツが今年度より実施している“Happy Häagen Project”（ハッピーハーゲンプロジェクト）（URL：<https://www.haagen-dazs.co.jp/happyhaagen>）に合わせ、ハートをあしらったデザインのパッケージにて販売します。

※1：過去に販売したミニカップ24種類の中から“復活”してほしいフレーバーに投票していただく企画。



**開発担当者が語る商品の裏側！**  
**～ミニカップ『カスタードプディング』篇～**

**■まるでパティシエが作ったようなカスタードプディングの味わい**

幅広い世代から人気の定番デザート“プリン”をハーゲンダッツならではの濃厚でリッチな味わいに仕上げました。

**★こだわりポイント①…卵のコクを存分に楽しめる濃厚なカスタードアイスクリーム**

ハーゲンダッツこだわりのミルクにたっぷりの卵黄を使用しました。卵のコクが豊かで濃厚なカスタードアイスクリームをお楽しみいただけます。

**★こだわりポイント②…スプーンをいれた瞬間にとろりとあふれ出すカラメルソース**

アイスクリームの中からとろりと出てくるカラメルソース。コク深いカスタードアイスクリームが引き立つように、味わいを何度も調整しました。程よい苦みがアクセントになっています。

## ■ 商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ カスタードプディング（期間限定）
【種 類 別】	アイスクリーム
【成 分】	無脂乳固形分8.5%、乳脂肪分12.0%、卵脂肪分3.0%
【原材料名】	クリーム、脱脂濃縮乳、卵黄、砂糖、カラメルソース/バニラ香料、安定剤（ペクチン）、（一部に乳成分・卵を含む）
【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】	2018年12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



## ■ “Happy Häagen Project 一緒に食べれば、もっと幸せ。”とは

ハーゲンダッツでは、2016年よりハーゲンダッツがもたらす幸せの瞬間を、ハートのモチーフと“幸せだけで、できている”というメッセージと共に継続的に発信してきました。さらに今年度は、ハーゲンダッツを1人で楽しむだけでなく、大切な人と一緒にゆっくり楽しんでいただきたいという思いから、“Happy Häagen Project”を立ち上げ、さまざまな活動を行っています。



## ■ ハーゲンダッツの新しい楽しみ方！ ふわとろハーゲンダッツ

新しく提唱する「ふわとろハーゲンダッツ」は、カチカチに凍らせたハーゲンダッツを冷蔵庫に入れて寝かせておくだけで、新食感のふんわりとろける食感を楽しめます。オススメは1時間。



▼詳しい作り方やコツはWEBサイトへ：<https://www.haagen-dazs.co.jp/fuwatoro/>