

平成最後のGWおでかけスポット！ “抹茶”尽くしのエンターテイメント型コースを提供！

『Häagen-Dazs MATCHA SALON』

本日4月24日（水）～5月5日（日）まで期間限定オープン！
～ 「暗闇に覆われた抹茶ジュレ」他、全6品のコースメニューを全て公開！～

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、1984年に日本で販売を開始して以来、今年で35周年を迎えます。こうした節目の年に、五感で味わう抹茶尽くしのコースメニューを提供する『Häagen-Dazs MATCHA SALON』（ハーゲンダッツ 抹茶サロン）を本日4月24日（水）から5月5日（日）まで、東京・六本木ヒルズにあるカフェ&スペース「ヒルズカフェ/スペース」内にオープンします。



■ 平成最後のGWに期間限定OPEN！ 抹茶尽くしのエンターテイメントコースメニューを提供！

『Häagen-Dazs MATCHA SALON』では、日本市場向けフレーバー第1号である『グリーンティー』のおいしさやこだわりを感じていただけるように、視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五感をフルに活用してハーゲンダッツこだわりの抹茶が楽しめるエンターテイメント型コース（6品）を提供します。

メニューは、人気フレンチレストラン『L'AS』（ラス）のオーナーシェフ、兼子大輔氏の監修の下、“ハーゲンダッツこだわりの抹茶をあらゆる方法で楽しむ”をコンセプトに、芳醇な抹茶の香りの煙に包まれた「至福のハーゲンダッツグリーンティー」や、テーブルで火をつけることで完成する「暗闇に覆われた抹茶ジュレ」など、エンターテイメントあふれる全6品をコース形式で楽しんでいただけます。

店内を流れる音楽は次世代のクリエイティブ集団、GHI Company, Limited がプロデュースし、ハーゲンダッツの抹茶の魅力を耳からもお楽しみいただける空間を演出しています。



■ 『Häagen-Dazs MATCHA SALON』 コースメニュー 概要

視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五感をフルに活用してハーゲンダッツ『グリーンティー』に使用しているこだわりの抹茶が楽しめるエンターテインメント型のコースメニュー6品。

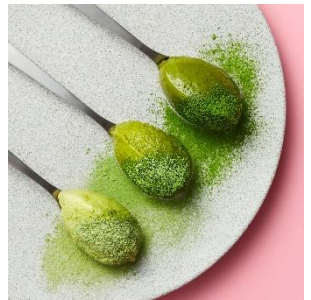
・グリーンティーとライムのカクテル（ノンアルコール）

ハーゲンダッツこだわりの抹茶と炭酸水を組み合わせたウェルカムドリンク。濃厚な抹茶に爽やかなライムを合わせました。ウェルカムドリンクらしく、すっきりとした味わいで、抹茶の世界へと誘います。



・フォアグラのクリスピーサンド グリーンティーフレーバー

監修を務めた兼子シェフのフレンチレストラン『L'AS』の看板メニューである、フォアグラのクリスピーサンドはハーゲンダッツのクリスピーサンドにインスパイアされた一品。今回はコースでしか食べられないグリーンティーフレーバーでお届けします。フォアグラのなめらかな旨みを包み込む香り高い抹茶コーティングと、中に忍ばせた甘酸っぱいパッションフルーツジャムの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



・3種の濃さの抹茶ティラミス

抹茶のジェノワクラム（砕いた生地）の上にマスカルポーネムースと抹茶パウダーをのせたティラミス。抹茶の濃さが異なる3種類のティラミスで、味わいの変化が楽しめます。

・暗闇に覆われた抹茶ジュレ

ハーゲンダッツ『グリーンティー』に使われる茶葉は、鮮やかな色と旨味を生むために、覆いの中で育てられます。みずみずしく喉ごしのいい抹茶のジュレと、爽やかなフルーツの甘みと酸味がお互いの風味を引き立てる、意外ながらもとても相性の良い組み合わせの一品です。



・抹茶入り緑茶

・至福のハーゲンダッツグリーンティー

ハーゲンダッツアイスクリームをより美味しく食べられる温度である、“-5℃”で味わう、ふんわりととろける食感が特徴の新感覚な一品。抹茶の香りをまとった煙に包まれ、口の中にも抹茶の芳醇な香りが広がります。

■ 抹茶の魅力を聴覚でも!? 店内音楽をクリエイティブ集団GHI Company, Limited がプロデュース

今回の『Häagen-Dazs MATCHA SALON』で流れる音楽は、GHI Company, Limited (本社:東京都渋谷区) がプロデュースしました。茶畑をイメージした静かな楽曲から始まり、ハーゲンダッツのワールドワイドなイメージに抹茶のエッセンスを入れたサウンドと続き、最後はピアノで清潔感と、解像度の高い音楽でラストの至福の一皿に合わせています。GHI Company, Limitedは“*We Create Something Fun.*”をコンセプトとしたクリエイティブ集団で、次世代のソーシャルシェフやソムリエ、アーティストとのさまざまなコラボレーションでTOKYOフードカルチャーの今を形にした次世代の食の楽しみ方を提供しています。



■『Häagen-Dazs MATCHA SALON』（ハーゲンダッツ 抹茶サロン）概要

- 【期 間】 2019年4月24日（水）～2019年5月5日（日）
 【営業時間】 11:00～22:30 ※1時間入れ替え制
 【価 格】 2,900円（税込み）
 【予約サイト】 https://www.haagen-dazs.co.jp/matcha_salon/
 ※ご好評につきご予約が大変取りにくくなっております。
 ご予約席のほか、当日来場者枠のお席が各回最大14席
 ございます。当日席の詳細は予約サイトをご確認ください。
- 【場 所】 東京都港区六本木6-10-1
 六本木ヒルズ ヒルサイド 2階
 「ヒルズ カフェ/スペース」内



■『L'AS』（ラス）オーナーシェフ 兼子大輔氏

国内外のフランス料理店で修業を重ね、2012年にオーナーシェフとして、東京・南青山に『L'AS』をオープン。その後、イギリス高級グルメ誌主催「ライジングスター賞」、日本最大級の料理人コンペティション『RED U-35』の「ゴールドエッグ」を受賞する。2016年には東京ミッドタウンに『RECIPE & MARKET』をオープン。



■日本で初めて開発したこだわりのフレーバー『グリーンティー』

ハーゲンダッツ ジャパンは、1984年に日本で販売を開始して以来、多くのお客様のご支持をいただき、今年で35周年を迎えます。中でもハーゲンダッツの日本市場向けフレーバー第1号である『グリーンティー』は、1996年の発売以来多くのお客様から愛され続け、今では常にハーゲンダッツの人気ベスト3にランクインするハーゲンダッツ ジャパンを代表する人気フレーバーとなり、海外のハーゲンダッツでも発売されるまでになりました。



『グリーンティー』の発売以前、ハーゲンダッツ ジャパンではアメリカで開発されたフレーバーをご提供していました。「もっと日本のお客様のご要望にお応えできる商品開発を」と考え、ハーゲンダッツ ジャパン初のフレーバーに日本で数百年の歴史がある「抹茶」を選びました。“クリーミーな味わいのハーゲンダッツアイスクリーム”と“香り高くほろ苦い抹茶”を両立させるために、試行錯誤を重ね、現在の『グリーンティー』が完成しました。

◆こだわりポイント①・・・厳選されたハーゲンダッツ専用ブレンド茶葉を使用

茶葉は非常に管理が難しく、天候などにより微妙にお茶の味が変化します。ハーゲンダッツの『グリーンティー』として一定の品質を保つため、審査専門スタッフが官能検査を行い、ハーゲンダッツ専用茶葉をブレンドしています。

◆こだわりポイント②・・・徹底した茶葉の管理

抹茶は熱や光に弱いため、茶葉を粉碎する工程は光を入れず暗くした部屋の中で行われています。また、茶葉に余計な熱をかけないよう、金属に比べて熱が発生しにくい石臼を使って丁寧にひいています。そのため、1台でひける抹茶の量は1時間にわずか数十グラムです。

◆こだわりポイント③・・・品質を保つための遮光カップを使用

グリーンティーアイスクリームは光に非常に繊細で、それまでのカップでは品質劣化につながるため、『グリーンティー』の開発に合わせて光を通しにくい遮光カップを開発しました。