

パフェを表現した贅沢なおいしさ！ バニラ×チョコレートの王道ハーモニー

## ミニカップ『バニラ&クランチショコラ』

4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：平井弓子）は、ハーゲンダッツ ミニカップ『バニラ&クランチショコラ』を4月27日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、ホワイトチョコレート入りバニラアイスクリームにほんのりビターなチョコレートとサクサクのフィアンティーヌ※を重ね、贅沢なパフェの味わいを表現しました。食べ進めるにつれて変化する食感と、バニラとチョコレートが織り成すハーモニーをご堪能ください。

※フィアンティーヌ：クレープ生地をごく薄く伸ばして軽やかな食感に焼き上げたフランスのお菓子



開発担当者が語る商品の裏側！

～ミニカップ『バニラ&クランチショコラ』篇～

### ■バニラ×チョコレートが織り成すパフェの贅沢な味わいを層構造で表現

甘く華やかな味わいのバニラアイスクリームにスプーンを入れると、ビターな味わいのチョコレートソースがとろりとあふれ出します。さらに食べ進めると、フィアンティーヌ入りのビターコーティングが現れ、バニラとチョコレートが織り成すハーモニーにサクサク食感が加わることで一口ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

### ★こだわりポイント①…ホワイトチョコレートが隠し味のバニラアイスクリーム

チョコレートとまとまりのある味わいに仕上げるため、バニラアイスクリームにはホワイトチョコレートを加えました。甘く華やかな味わいにコクをプラスする隠し味になっています。

### ★こだわりポイント②…とろりとあふれるビターなチョコレートソース

食べ進めるにつれ、あふれだすチョコレートソースはビターな味わいにする事で、上品で大人向けのパフェの味わいを表現しました。豊かな味わいを織り成すビターチョコレートソースは、バニラアイスクリームと相性抜群です。

### ★こだわりポイント③…香ばしいフィアンティーヌのサクサク食感

パフェの複合的な味わいを表現するため、フィアンティーヌを加えました。香ばしく焼き上げてビターコーティングをほどこしたことで、サクサクと軽やかな食感をお楽しみいただけます。



特設サイト：[https://www.haagen-dazs.co.jp/vanilla\\_crunchychocolate/](https://www.haagen-dazs.co.jp/vanilla_crunchychocolate/)

CGパッケージ：<https://www.haagen-dazs.co.jp/3dcg/minicup/vanilla-crunchychocolate/>

## ■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ バニラ&クランチショコラ (期間限定)
【種別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分 7.5%、乳脂肪分 13.0%、卵脂肪分 1.1%、チョコレート脂肪分 0.9%
【原材料名】	クリーム(生乳(北海道))、脱脂濃縮乳、砂糖、フィアンティーヌ入りビターコーティング(植物油、砂糖、乳糖、小麦粉、ココアパウダー、水あめ、バター、脱脂粉乳、食塩)、チョコレートシロップ、卵黄、ホワイトチョコレート/バニラ香料、植物レシチン、安定剤(ペクチン)、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
【内容量】	110ml
【価格】	319円(希望小売価格:消費税込み) ※軽減税率適用
【発売日】	2021年4月27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



## ■おうち時間がもっと楽しくなる！『Häagen-dazs アレンジレシピ』を紹介

おうちでの過ごし方をより豊かにすることを応援するため、ハーゲンダッツ公式サイトでは誰でも簡単に挑戦できるハーゲンダッツアイスクリームのアレンジレシピを掲載しています。

今回は、ミニカップ『バニラ』を使用したアレンジレシピをご紹介します。ぜひお試しください。

### ジンジャーヨーグルト 赤いフルーツのマリネを添えて

#### ▼材料(2人分)

ハーゲンダッツ『バニラ』  
ミニカップ2個

ヨーグルト 200g

おろし生姜 20g  
はちみつ 大さじ2  
レモン汁 小さじ1/2

ラズベリー 4粒  
ブルーベリー 8粒  
いちご 4粒  
レモン汁 小さじ1/2  
ミントの葉 約4枚

#### ▼作り方

1. おろし生姜と蜂蜜を耐熱容器に入れ600Wの電子レンジで1分加熱し、一度混ぜてからさらに1分加熱し、粗熱をとりレモン汁を加える。
2. いちごは縦4等分にし、ラズベリー、ブルーベリーとともにレモン汁と粗く刻んだミントでマリネする。
3. ヨーグルトに1を加え混ぜ、器に入れ、2とアイスクリームを盛り付けたら出来上がり。



★ハーゲンダッツ『おすすめアレンジレシピ』特設サイト：

<https://www.haagen-dazs.co.jp/recipe/>

#### ▼使用フレーバー

### マダガスカル産バニラの甘く豊かな香り ミニカップ『バニラ』

甘く豊かなバニラの香り、なめらかな口どけ。マダガスカル産バニラビーンズの中でも深い香りが特長のレッドビーンズを使用した、リッチでクリーミーな味わい。創業以来多くの人に愛され続けている、ハーゲンダッツを象徴するフレーバーです。

★特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/brand/essence/vanilla/>

