

本当にSOY! ? チョコレートの濃厚な味わいとマカデミアナッツの食感が楽しめるご褒美アイス
GREEN CRAFT ミニカップ『チョコレート&マカデミア』

9月2日(火)より新発売!

~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：五十嵐享子）は、GREEN CRAFT ミニカップ『チョコレート&マカデミア』を9月2日(火)より全国で新発売します。

本商品は、豆乳ベースでありながらチョコレートの濃厚な味わいを楽しめるチョコレートアイスに、香ばしくカリッとした食感のマカデミアナッツを組み合わせた豆乳アイスです。「GREEN CRAFT」は、注目素材「植物性ミルク」をベースにした、牛乳不使用のシリーズです。従来のハーゲンダッツにはなかった、からだ想いとご褒美感を両立させた商品として、お客様からご好評いただいています。



開発担当者が語る商品の裏側!

~GREEN CRAFT ミニカップ『チョコレート&マカデミア』篇~

■ からだ想いながら、チョコレートの濃厚感とクリーミーな味わいが楽しめるご褒美アイス!

GREEN CRAFTシリーズのファンをさらに増やすために、定番フレーバーの『豆乳チョコレート&マカデミア』をチョコレートの濃厚感とクリーミーさをアップさせ、『チョコレート&マカデミア』としてリニューアル新発売します。

約80%※の人が豆乳で作られたアイスと気づかないほど、濃厚なチョコレートの味わいを堪能できる贅沢なアイスに仕上げました。本格的なチョコレートの味わいと香ばしいマカデミアナッツのハーモニーが楽しめる豆乳ベースのアイスをお楽しみください。

★こだわりポイント①…さらに濃厚になった、贅沢感のあるチョコレートの風味

エクアドル産カカオマスを使用することで、豆乳の風味を抑えながらチョコレートの華やかな風味や深みを引き出しています。またチョコレート原料を増量することで、チョコレート好きの方も満足できる濃厚な味わいに仕上げました。

★こだわりポイント②…豆乳の風味を抑えたクリーミーでコクのある味わい

豆乳原料の配合を調整し、ハーゲンダッツらしいクリーミーさをより感じられるように改良。ベースの豆乳の風味を抑えた食べやすい味わいは保ちながら、コクとクリーミーさを一層感じられる味わいを実現しました。後味はすっきりと心地よく、からだ想いなお褒美アイスに仕上げました。

★こだわりポイント③…食感と香ばしさがアクセントとなるマカデミアナッツ

マカデミアナッツは、カリッとした食感と香ばしい風味が濃厚な味わいのチョコレートアイスに絶妙なアクセントを添えます。食べ応えのある満足感な味わいをお楽しみいただけます。

特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/greencraft-soy-chocolate-and-macadamia-2025/>

※マクロミルモニター109名が対象の試食会場調査（2025年6月/調査委託先：QO株式会社）

アイスクリーム購入頻度が月1回以上かつ豆乳製品喫食頻度が年1回以上の20代女性

※「豆乳由来と気づいたか」という問いに対し、あまりそう感じなかった27名、そう感じなかった60名の合計（豆乳製品であることを伏せて聴取）



■商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ GREEN CRAFT ミニカップ『チョコレート&マカデミア』
【種 類 別】 氷菓
【原材料名】 豆乳（国内製造）、砂糖、粉あめ、フライマカダミアナッツ、卵黄、ココアパウダー、カカオマス、食塩／バニラ香料、（一部に卵・大豆・マカダミアナッツを含む）
【内 容 量】 110ml
【価 格】 351円（希望小売価格：消費税込み） ※軽減税率適用
【発 売 日】 2025年9月2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

