

〈News Letter〉

2025年9月29日
ハーゲンダッツ ジャパン株式会社

あなたはどっち派？ ねっちりとろ〜り“悪魔”vs.サクサクとろ〜り“天使”
一度食べたら抜け出せない濃厚系シリーズから新作登場

ハーゲンダッツ ミニカップ 悪魔のささやき『チョコレート』

天使のおさそい『ホワイトチョコレート』

9月30日(火)より期間限定新発売！

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、ハーゲンダッツ ミニカップ 悪魔のささやき『チョコレート』、天使のおさそい『ホワイトチョコレート』を9月30日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

「悪魔のささやき」は、シズル感たっぷりの濃厚系スイーツから着想を得た“手に取らずにはいられない”誘い込まれるような見た目と、“圧倒的な濃厚感”が特長のシリーズです。2022年に発売したシリーズ第一弾は、“一度食べたら抜け出せない”やみつきになるような味わいで多くのお客様に高い評価をいただきました。このたびは、やみつき感をさらに高めた「悪魔のささやき」に加えて、ホワイトチョコレートを使用した軽やかな食感が特長の「天使のおさそい」が初登場します。見た目・味わい・食感、全て対照的な“悪魔”と“天使”の2つの濃厚沼をお楽しみください。



開発担当者が語る商品の裏側！

〜ハーゲンダッツ ミニカップ 悪魔のささやき『チョコレート』 篇〜

■チョコレート好きを虜にする、さらにやみつき感を高めた濃厚な味わいへパワーアップ

チョコレートアイスクリームの中にソルティーチョコレートソースを混ぜ込み、その上に、とろ〜りとしたバターココアソースにまみれたチョコレートクッキーを重ねました。前回から天面のソースとアイスクリームの中のソースを変更し、一口目に感じるインパクトや全体のメリハリを生むような調整を図ることと、さらにやみつき感を高めました。

★こだわりポイント①…濃厚な味わいと優しい甘さが楽しめるチョコレートアイスクリーム

ミルクのコクがしっかり感じられ、濃厚な味わいでありながらも優しい甘さのあるチョコレートアイスクリームに仕上げました。なめらかな口どけと上品な後味をご堪能ください。

★こだわりポイント②…とろ〜りとした、深い味わいのソルティーチョコレートソース

アイスクリームを食べ進めると現れるチョコレートソースは、カカオの風味や塩味を調整し、味にメリハリをつけることで、甘さだけでは終わらない深い味わいに仕上げました。

★こだわりポイント③…一口目からインパクトのあるバターココアソースとチョコレートクッキー

天面には、バターココアソースにまみれた、ねっちり食感がたまらないチョコレートクッキーをトッピングしています。前回使用したミルクココアソースを、バターオイルを配合したバターココアソースに変更することで、コクと甘みが増し、より濃厚な味わいに仕上げています。



開発担当者が語る商品の裏側！

～ハーゲンダッツ ミニカップ 天使のおさそい『ホワイトチョコレート』篇～

■ ホワイトチョコレート好きにはたまらない！ 軽やかな食感とコク深く濃厚な味わい

ホワイトチョコソースを混ぜ込んだホワイトチョコアイスクリームに、ミルクコーティングを重ね、ホワイトフィアンティヌを散りばめました。悪魔のささやきと対照的な見た目と軽やかな食感ながらも、ひとくち食べれば“抜け出せなくなる”味わいをお楽しみください。

★ こだわりポイント①…なめらかでコク深いホワイトチョコアイスクリーム

アイスクリームは、バタースカッチとバニラ香料を加えることで、コク深さはありながらも上品な甘さが楽しめる味わいに仕上げました。

★ こだわりポイント②…とろーりとした、飽きの来ない濃厚感が楽しめるホワイトチョコソース

アイスクリームを食べ進めると現れるホワイトチョコソースには、奥行きのある味わいを演出するために、数ある候補の中から柑橘系の洋酒を厳選しました。爽やかな香りが特長的で、華やかさを感じていただけます。

★ こだわりポイント③…とろけるミルクコーティングと軽い食感のホワイトフィアンティヌ

とろーり食感が楽しめるミルクコーティングの上には、サクサクとしたホワイトフィアンティヌをトッピングしました。ほのかに塩味がきいており、やみつき感のある味わいに仕上げています。また、真っ白い見た目を実現するために、焼き目をつけずに白色に焼き上げる製造方法にもこだわりました。



特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/akuma-tenshi-2025/>

■ 商品情報 ミニカップ 悪魔のささやき『チョコレート』

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ 悪魔のささやき『チョコレート』（期間限定）
【種別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分 6.5%、乳脂肪分 8.5%、卵脂肪分 0.7%、チョコレート脂肪分 1.8%、植物性脂肪分 1.9%（クッキー）
【原材料名】	クリーム（生乳（北海道））、脱脂濃縮乳、バターココアソース（砂糖、加糖練乳、加糖卵黄、カカオマス、バターオイル、ココアパウダー、食塩）、砂糖、チョコレートクッキー、チョコレートシロップ、チョコレート、卵黄、ココアパウダー／安定剤（ペクチン）、植物レシチン、香料、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）
【内容量】	86ml
【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30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



■ **商品情報** ミニカップ 天使のおさそい『ホワイトチョコレート』

- 【商 品 名】 ハーゲンダッツ ミニカップ 天使のおさそい『ホワイトチョコレート』（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 11.5%、卵脂肪分 0.8%、チョコレート脂肪分 3.4%、アルコール分 0.1%
【原材料名】 クリーム（生乳（北海道））、ミルクコーティング（植物油脂、砂糖、全粉乳）、脱脂濃縮乳、砂糖、洋酒入りホワイトチョコレートシロップ、ホワイトチョコレート、フィアンディーヌ（小麦粉、水あめ、砂糖、植物油脂、食塩、バター、脱脂粉乳）、卵黄、バタースカッチ、食塩／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】 88ml
【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30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

