〈News Letter〉

2025年10月30日
ハーゲンダッツ ジャパン株式会社

酸味のあるりんごとほろ苦いカラメルが織り成す、大人向けな本格スイーツの味わい

クリスピーサンド『タルトタタン～カラメリゼ林檎のタルト～』

11月4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：五十嵐享子）は、クリスピーサンド『タルトタタン～カラメリゼ林檎のタルト～』を11月4日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、フランスの伝統的なりんごスイーツ“タルトタタン”を、豊かな食感のクリスピーサンドでアレンジしました。りんごの酸味とカラメルのほろ苦さが楽しめる贅沢な味わいを、クリスピーサンドならではのサクッとした食感とともにお楽しみください。

開発担当者が語る商品の裏側！
～クリスピーサンド『タルトタタン～カラメリゼ林檎のタルト～』篇～

■本格スイーツ”タルトタタン”の魅力を詰め込んだ旬の味わいが楽しめるクリスピーサンドをお届け

今回、秋から冬にかけて旬を迎えるりんごを使ったスイーツの中でも、フランスの伝統菓子として愛され続けている“タルトタタン”に着目。甘くほろ苦いカラメルバターアイスクリームの中に、しっとりとした食感のカラメリゼりんご果肉を加え、カラメルコーティングで包み、香ばしいウエハースでサンドしました。本格スイーツのような味わいに食感の楽しさを組み合わせた、贅沢感のある味わいをご堪能ください。

★こだわりポイント①…甘くほろ苦いカラメルバターアイスクリーム

アイスクリームは、りんごの風味と調和し、甘くほろ苦いカラメルの味わいが楽しめるよう仕上げました。また、焦がしバターオイルを加えることで、濃厚感のあるスイーツらしい上品な味わいを表現しています。

★こだわりポイント②…しっとりとした食感のカラメリゼりんご果肉

アイスクリームの中には、りんごの酸味とほろ苦さが感じられるカラメリゼしたりんご果肉を加えました。味わいや食感の異なる複数のりんごをブレンドし、りんごの存在感を感じられるよう、大きめにカットした果肉を使用しています。

★こだわりポイント③…サクサク食感のウエハースとパリパリとしたカラメルコーティング

ウエハースはサクサクとした食感で、タルトのようなスイーツ感を演出しています。また、ほろ苦さのあるカラメルコーティングはパリパリとした食感で、ウエハースとの食感の違いもお楽しみいただけます。

特設サイト：https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/tarte-tatin/

■ **商品情報**

【商 品 名】　ハーゲンダッツ クリスピーサンド 『タルトタタン～カラメリゼ林檎のタルト～』（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 10.5%、卵脂肪分 0.7%、果汁・果肉 17%
【原材料名】　ホワイトチョコレートコーチング(国内製造)、クリーム、りんごプレザーブ（カラメルソース入り）、脱脂濃縮乳、ウエハース、砂糖、ミルクコーチング（植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖）、カラメルチョコレートコーチング（植物油脂、乳糖、粉末カラメルソース、砂糖、ココアバター、ココアパウダー）、卵黄、カラメルパウダー、バターオイル／植物レシチン、安定剤（ペクチン）、カラメル色素、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆・りんご・アーモンドを含む）
【内 容 量】　60ml
【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11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