

**食感のコントラストと香ばしさが癖になる、ブリュレアレンジで楽しむチーズケーキ
ミニカップ『ブリュレチーズケーキ』
2月3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、ミニカップ『ブリュレチーズケーキ』を2月3日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、なめらかなチーズケーキアイスクリームに、ほろ苦くカリカリとした食感のカaramelチップをあわせたアイスクリームです。一口目から最後までブリュレチーズケーキの味わいを楽しめるアイスクリームをご堪能ください。



**開発担当者が語る商品の裏側！
～ミニカップ『ブリュレチーズケーキ』篇～**

■ **なめらかさとカリカリ食感が癖になるブリュレチーズケーキの味わいをハーゲンダッツ流にアレンジ**
王道のスイーツであるチーズケーキの中でも、食感のコントラストが楽しめるブリュレチーズケーキに着目。なめらかなチーズケーキアイスクリームにほろ苦いカaramelチップを組み合わせました。カaramelチップをアイスクリーム全体に混ぜ込むことで、どこを食べてもブリュレチーズケーキの味わいを楽しめるアイスクリームです。

★ **こだわりポイント①…柔らかな酸味とコクが感じられるチーズケーキアイスクリーム**

チーズケーキアイスクリームには、柔らかな酸味が特徴的な北海道産クリームチーズを使用。そこにナチュラルチーズを使ったチーズソースを入れ、チーズのコクを感じられる味わいに仕上げました。また、卵黄を多く配合することで、スイーツ感がありブリュレの焦げ感とも相性のよい味わいを表現しています。

★ **こだわりポイント②…カリカリとした食感がたまらない、香ばしくほろ苦いカaramelチップ**

アイスクリームの中には、カリカリ食感のカaramelチップを加えることで、ブリュレの香ばしさと食感のコントラストが感じられるよう仕上げました。アイスクリームとカaramelチップが互いに引き立てる絶妙なバランスにこだわり、20パターン以上の試作を重ねたうえで味わい・食感のベストバランスを実現しました。

特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/brulee-cheesecake/>



■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ『ブリュレチーズケーキ』（期間限定）
【種類別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分：7.5%、乳脂肪分：14.0%、卵脂肪分：1.1%、 植物性脂肪分：1.3%（カラメルチップ）
【原材料名】	クリーム（生乳（北海道））、脱脂濃縮乳、砂糖、クリームチーズ、卵黄、 カラメルチップ、チーズソース（ナチュラルチーズ、砂糖、水あめ、バター、 バターオイル、乳等を主要原料とする食品、食塩）、レモン濃縮果汁、食塩、 （一部に乳成分・卵を含む）
【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】	2026年2月3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

