(News Release)

2016年11月21日 ハーゲンダッツ ジャパン株式会社

# ハーゲンダッツ"初"の「ピスタチオアイスクリーム」を使用!Spécialité (スペシャリテ) 『ピスタチオ ベリー』11月29日(火)発売本日よりウェスティンホテル東京とのコラボ企画開始!~期間限定で華やかなオリジナルデザートプレートを提供~

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社(本社:東京都目黒区、代表取締役社長:馬瀬紀夫)はハーゲンダッツ Spécialité(スペシャリテ)『ピスタチオ ベリー』を11月29日(火)より期間限定にて、全国のコンビニエンスストアで新発売します。本商品は、当社で初めてとなるピスタチオアイスクリームにベリーソース、ブロンドチョコレート (※1) アイスクリームを組み合わせた厳選素材をふんだんに楽しめる冬期限定の至福の創作アイスクリームデザートです。

(※1) ブロンドチョコレート:ミルク・ブラック・ホワイトチョコレートに次ぐ"第4のチョコレート"と呼ばれており、まろやかな甘みとほのかな香ばしさが特長。

さらに、本日11月21日(月)から12月9日(金)まで、Spécialité(スペシャリテ)『ピスタチオ ベリー』の発売を記念し、ウェスティンホテル東京との期間限定コラボレーション企画として「インターナショナルブッフェレストラン ザ・テラス」にて、Spécialité(スペシャリテ)『ピスタチオ ベリー』を使ったオリジナルデザートプレートの提供を行います。





# ■ <u>ハーゲンダッツ × ウェスティンホテル東京 期間限定コラボレーション企画</u>

11月21日(月)から12月9日(金)まで、Spécialité(スペシャリテ) 『ピスタチオ ベリー』の発売を記念して、ウェスティンホテル東京と期間限定のコラボレーション企画を実施します。

# 【企画①】 Spécialité(スペシャリテ)を使ったオリジナルデザートプレートの提供!

「インターナショナルブッフェレストラン ザ・テラス」のディナーブッフェに、ハーゲンダッツの特設コーナーを設置し、Spécialité(スペシャリテ)『ピスタチオ ベリー』を使用したオリジナルデザートプレートを提供いたします。

### 【企画②】ディナーブッフェ利用者にハーゲンダッツのお土産をプレゼント!

期間中、ディナーブッフェを利用されたお客様に、お帰りの際にお土産としてハーゲンダッツアイスクリーム(1組2個)をオリジナル保冷バッグに入れてプレゼントいたします。

※Spécialité(スペシャリテ)『ピスタチオ ベリー』は、11月29日(火)以降のプレゼントとなり、 11月28日(月)までの間はミニカップ『バニラ』 を代わりにお渡しいたします。

【実施期間】2016年11月21日(月)~2016年12月9日(金)

【場所】ウェスティンホテル東京 1階「インターナショナルブッフェレストラン ザ・テラス」

(住所:東京都目黒区三田1-4-1(恵比寿ガーデンプレイス内)

【ディナーブッフェ料金】平日 大人5,800円 お子様(4歳~12歳)3,000円

土日祝 大人7,100円 お子様(4歳~12歳)3,600円

※別途消費税およびサービス料(13%)を加算させていただきます。

【時間】平日 18:00~21:30/土日祝 17:00~21:30

【ご予約・サービスお問い合わせ先】営業時間と問い合わせ先は、こちらをご確認ください。

http://www.westin-tokyo.co.jp/restaurant theterrace

# ■冬期限定のぜいたくな味わい! Spécialité (スペシャリテ) 『ピスタチオ ベリー』

Spécialité(スペシャリテ)『ピスタチオベリー』は、厳選された素材で、 層構造を生かした多彩な味わいや心が躍るような見た目が楽しめる、この 冬限定の至福の創作アイスクリームデザートです。

厳選された素材を惜しみもなく使い、食べ進めるたびに変わる美しい色のコントラストと、宝石を散りばめたようなきらめきまとった黒いパッケージがより一層の特別感を演出します。

11月~12月は1年のなかでも、「ホームパーティーが多い時期」であり、「ぜいたくをしたくなる時期」(※後述、調査参照)。自分へのご褒美や、家族や友人への手土産にぴったりな商品です。



# 開発担当者が語る商品の裏側!

~私が作ったSpécialité(スペシャリテ)『ピスタチオ ベリー』篇~

# ■初の"ピスタチオアイスクリーム"を使用した至福の創作アイスクリームデザート!

濃厚で風味豊かなピスタチオアイスクリームに、4種のベリーを使用した色鮮やかなベリーソースを合わせました。さらに、ほのかに洋酒香るやさしい甘みのブロンドチョコレートアイスクリームにはグラハムクッキーを混ぜ合わせ、食感にアクセントを加えました。ふたを開けた瞬間にキラキラと銀箔が輝く、冬限定のアイスクリームデザートです。

# **★こだわりポイント①…ピスタチオアイスクリーム**

ハーゲンダッツで初めてのピスタチオアイスクリームのピスタチオには、甘味と鮮やかな緑色が特長の"スーパーグリーン"※のみを採用。鮮やかなグリーンが美しく、風味豊かで濃厚な味わいが楽しめます。

※成熟して殻が自然に割れる前の、色鮮やかな若い実のみを早期に収穫したもの。

# **★こだわりポイント②…ブロンドチョコレートアイスクリーム**

第四のチョコレートと呼ばれる、キャラメルのような香ばしい風味のまろやかな甘みが特長の"ブロンドチョコレート"を使用したアイスクリームは、ピスタチオの優しい味わいをひきたたせます。

### **★こだわりポイント③…ベリーソース**

ストロベリー、カシス、ラズベリー、クランベリーの4種類をブレンドし深い味わいを演出しま した。ピスタチオのグリーンに生える鮮やかな赤い色合いが見た目を彩ります。

特設サイト: http://www.haagen-dazs.co.jp/specialite/

【商品名】 ハーゲンダッツ スペシャリテ ピスタチオ ベリー

【種類別】 アイスクリーム

【成分】 無脂乳固形分 7.5%、乳脂肪分 11.0%、卵脂肪分 0.8%、チョコレート脂肪分 2.3%、

植物性脂肪分 2.2% (ピスタチオ) 、果汁・果肉 4%

【原材料名】 クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、ベリーソース、ピスタチオペースト(ピスタチオ、ココア

バター)、チョコレート(ブロンドチョコレート)、卵黄、グラハムクッキー、粉糖(砂糖、植物油脂、コーンスターチ)、洋酒、安定剤(ペクチン)、植物レシチン(大豆由

来)、着色料(銀箔)、香料、(原材料の一部に小麦粉、卵白を含む)

【内容量】 105ml

【価格】 416円(希望小売価格:消費税抜き)

※消費税込みの価格は449円

【発売日】 2016年11月29日(火)

【販売先】 全国のコンビニエンスストア



### ※以下、補足資料

# 【ぜいたくに関する調査】

1年のなかで、ぜいたくしたいと感じる時期「11月~12月」 ぜいたくしたい項目は「食事」「外食」が上位に。 ~友人宅への手土産「見栄えの良い華やかなものを選ぶ」傾向に~

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社は20歳~39歳の男女600名を対象にインターネットによる「ぜいたくに関する調査」を実施しました。

<調査概要>

□調査対象:年齢20歳~39歳の男女600名 □調査時期:2016年11月上旬

# 【調査結果概要】

【調査①】 1年のなかでぜいたくしたいと感じる時期は「11月~12月」

【調査②】 普段よりもぜいたくしたいと思うのは「食事」「外食」が上位

【調査③】 1年のなかでホームパーティーが多い時期も「11月~12月」

【調査④】 友人宅に手土産を持っていく際は「見栄えの良い華やかなものを選ぶ」

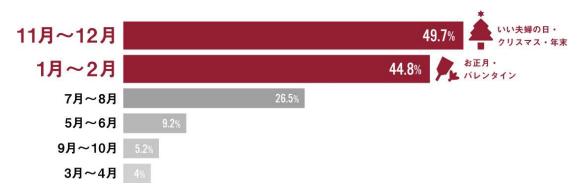
自宅の際は「取り分けやすいものを選ぶ」

【調査⑤】 11月~12月の手土産は「普段より高価にしたい」約70%

### 【調査①】 1年のなかでぜいたくしたいと感じる時期は「11月~12月」

1年のなかでぜいたくしたいと感じる時期はいつか? と聞いたところ、11月~12月と回答した人が約50%で多く、次いで、1月~2月(お正月・バレンタイン)が約45%となり、冬期にぜいたくしたいと感じる人が多い結果になりました。

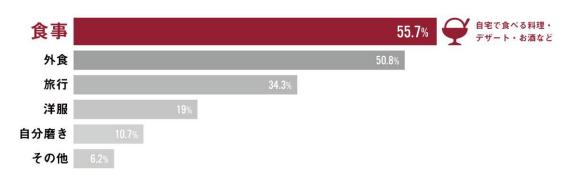
Q.1年のなかで、ぜいたくしたいと感じる時期はいつですか?(複数回答可)



### 【調査②】普段よりもぜいたくしたいと思うのは「食事」「外食」が上位

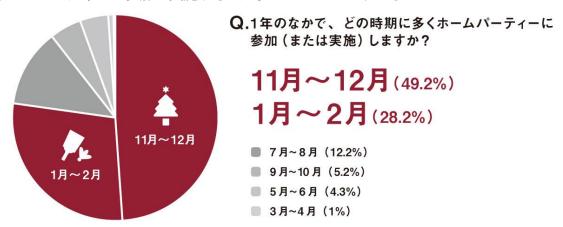
普段よりもぜいたくをしたい項目について聞いたところ、食事(自宅で食べる料理・デザート・お酒など)が約56%、外食(レストラン・ホテルなど外での食事)が約50%で上位を占める結果となりました。

Q. 普段よりもぜいたくをする際、何に対してぜいたくをしたいと感じますか?(複数回答可)



# 【調査③】 1年のなかでホームパーティーが多い時期も「11月~12月」

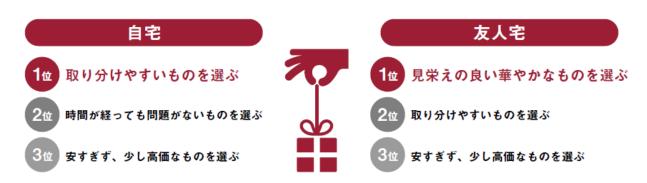
1年のなかでどの時期にホームパーティーに参加(または実施)するか聞いたところ、11月~12月と回答した人が約50%で多く、次いで1~2月が多い結果となり、ぜいたくしたいと感じる時期と同様、冬期にホームパーティーに参加・実施する人が多いことがわかりました。



### **【調査④】友人宅に手土産を持っていく際は「見栄えの良い華やかなものを選ぶ」**

手土産を選ぶ際、気を付けることは何か聞いたところ、自宅では「取り分けやすいものを選ぶ」、 友人宅では「見栄えの良い華やかなものを選ぶ」が多い結果となりました。

Q. 自宅や友人宅への手土産を選ぶ際、気をつけることはなんですか?(複数回答可)



# 【調査⑤】11月~12月の手土産は「普段より高価にしたい」約70%

11月~12月に持っていく手土産は普段より高価にしたいと感じるかを聞いたところ、自宅、友人宅共に、普段より高価にしたいと約70%以上の人が感じるという結果になりました。

Q. 11月~12月に持っていく手土産は、普段より高価にしたいと感じますか?

