

“加賀棒ほうじ茶”の甘く香ばしい味わいを追求した、シンプルなおいしさ
ミニカップ『加賀棒ほうじ茶ラテ』
4月21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：佐藤晃世）は、ミニカップ『加賀棒ほうじ茶ラテ』を4月21日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、甘く香ばしい加賀棒ほうじ茶に、クリーミーな北海道産ミルクを合わせた、素材本来のシンプルなおいしさを感じられるアイスクリームです。ミルクのコクがありながらもすっきりとした後味に仕上げ、加賀棒ほうじ茶の香り豊かな味わいに包まれるひとときをお楽しみいただけます。



開発担当者が語る商品の裏側！
～ミニカップ『加賀棒ほうじ茶ラテ』篇～

■希少な“加賀棒ほうじ茶”が生み出す、素材本来の味わいを堪能できる一品

ハーゲンダッツは、アイスクリームのおいしさを生み出すため、原材料の選定から製造工程に至るまで、すべての工程において品質へのこだわりを徹底的に追求し続けています。

近年、ほうじ茶はラテやスイーツとして人気が高まっており、ハーゲンダッツにおいても2017年に発売したミニカップ『ほうじ茶ラテ』はお客様から大変ご好評をいただきました。こうした背景を踏まえ、今回は従来のほうじ茶よりもさらに上質な味わいを目指し、お客様から特別感や高級感がある印象をもっていただいている「加賀棒ほうじ茶」を採用しました。

素材の魅力を最大限に引き出すため、あえて具材を加えないプレーン構造に仕上げ、加賀棒ほうじ茶とミルクが織り成す、すっきりとしながらも奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

パッケージには金沢らしい“和”の世界観を取り入れ、華やかな色彩で特別感を表現しました。

★こだわりポイント①…上質な味わいを生む「加賀棒ほうじ茶」を採用

加賀棒ほうじ茶は、茶葉ではなく茎を原料とした、石川県・金沢市発祥のほうじ茶です。茶葉全体の10～15%しか取れない希少部位を使用しており、一般的なほうじ茶と比べて苦みや渋みが少なく、焙煎の香り成分を豊富に含むことで、甘く香ばしい香りが引き立ちます。従来ハーゲンダッツで使用してきた茶葉よりも低温で焙煎しており、すっきりした味わいをお楽しみいただけます。

★こだわりポイント②…香ばしさと旨みを引き出した、加賀棒ほうじ茶アイスクリーム

アイスクリームは、加賀棒ほうじ茶の香ばしさと旨み、やさしい甘さが広がる、奥行きのある味わいに仕上げました。またコクとクリーミーさを兼ね備えたハーゲンダッツこだわりの北海道産ミルクによって、加賀棒ほうじ茶の繊細な風味を最大限引き立てています。

ラテらしいなめらかな口当たりを実現するために、加賀棒ほうじ茶とミルクのベストバランスを追求し、最後の一口まで楽しめるように仕立てました。

特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/kaga-bo-hojicha-latte/>



■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ『加賀棒ほうじ茶ラテ』
【種類別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分8.5%、乳脂肪分14.0%、卵脂肪分0.6%
【原材料名】	クリーム（生乳（北海道））、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、ほうじ茶、 （一部に乳成分・卵を含む）
【内容量】	110ml
【価格】	373円（希望小売価格：消費税込み） ※軽減税率適用
【発売日】	2026年4月21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

