

**夏にぴったり！杏仁アイスクリームと白桃ソースが引き立て合う甘美な味わい
ミニカップ『杏仁～白桃仕立て～』
7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『杏仁～白桃仕立て～』を7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、甘く優しい香りの杏仁アイスクリームに、果肉入り白桃ソースを合わせたアイスクリームです。すっきりとした味わいの中にもミルクのコクを感じる杏仁アイスクリームに、華やかな香りや果肉感を感じる白桃ソースがアクセントとなり、互いを引き立て合う味わいに仕上げました。夏に食べたくなるような、甘美で爽やかなデザートをお楽しみください。



**開発担当者が語る商品の裏側！
～ミニカップ『杏仁～白桃仕立て～』篇～**

■夏にぴったりの、杏仁と白桃が織りなす甘美な味わいのアイスクリーム

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、カフェなどで展開が増えている「杏仁スイーツ」が、濃厚ながらも爽やかな味わいで暑い夏に人気を集めていることに着目し、夏にぴったりな杏仁アイスクリームを開発しました。また、杏仁と相性の良いフルーツの中でも、旬を感じられる白桃を選び、果肉入り白桃ソースを組み合わせました。杏仁の濃厚な味わいを引き立てながら、食感と爽やかな酸味がアクセントになります。またパッケージでは、上品で贅沢なデザートを食べた時のうっとりとする気持ちや、甘い香りがふわりと花開くイメージを、シノワズリ（17世紀中頃にヨーロッパで流行した中国趣味の美術様式）にインスパイアされたデザインで表現しています。

★こだわりポイント①…ミルクのコクを感じる、甘く優しい香りの杏仁アイスクリーム

杏仁アイスクリームは、杏仁ならではの芳醇な香りと味わいを感じながらも、すっきりとした後味になるよう、通常のハーゲンダッツアイスクリームと比べて甘さを控えめにしています。ハーゲンダッツらしい贅沢感も感じていただけるよう、ミルクのコクをしっかりと感じられる味わいに仕上げました。

★こだわりポイント②…2種類の白桃を使用した、果肉入り白桃ソース

香りが良く甘くジューシーな追熟白桃と、食感を楽しめる硬めの白桃の2種類を使用することで、白桃本来の味わいを表現。杏仁と白桃それぞれの存在感を両立させることに苦労しましたが、試作を重ねた結果、白桃ソースに果肉を加えることで理想のバランスを実現しました。さらに、杏仁アイスクリームのアクセントとなるよう、ほのかな酸味を感じられる味わいに仕上げています。

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



■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ『杏仁～白桃仕立て～』
【種 類 別】	アイスクリーム
【成 分】	無脂乳固形分7.5%、乳脂肪分12.5%、卵脂肪分0.5%、植物性脂肪分0.2%（杏仁霜）、果汁・果肉5%
【原材料名】	クリーム（生乳（北海道））、脱脂濃縮乳、砂糖、果肉入り白桃ソース、粉あめ、卵黄、杏仁霜／香料、安定剤（ペクチン）、（一部に乳成分・卵・ももを含む）
【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7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

