

甘じょっぱさと香ばしさのハーモニーで“やみつき”に！
クリスピーサンド『ピーナッツ&バターキャラメル』
8月18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、クリスピーサンド『ピーナッツ&バターキャラメル』を8月18日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、ピーナッツバターの甘じょっぱさを主役に、バターキャラメルの香ばしさが重なり合う、“やみつき”の味わいに仕上げたクリスピーサンドです。塩味を効かせたピーナッツバターソースを、コク深く濃厚な甘さのバターキャラメル味のアイスクリームとコーティングが引き立て、ほろ苦いココアウエハースが全体の味わいをほどよく引き締めます。甘じょっぱさと香ばしさが織りなす、思わずもう一口食べたくなるおいしさを、サクサク食感のウエハースとともに楽しみください。



開発担当者が語る商品の裏側！

～クリスピーサンド『ピーナッツ&バターキャラメル』篇～

■ピーナッツバターとバターキャラメルのやみつきハーモニーが楽しめるクリスピーサンド

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。

“やみつき感”のある味わいの中でも、甘さ×塩味の「甘じょっぱさ」は王道の組み合わせです。今回の商品では、甘さ・塩味・香ばしさ・コクのバランスが取れるよう、クリスピーサンド全体で味わったときに「甘じょっぱく、あとを引くおいしさ」となる絶妙なバランスを追求しました。甘じょっぱさに香ばしさが重なり合う、最後まで飽きのこない味わいをお楽しみいただけます。

★こだわりポイント①…2種のピーナッツペーストで仕立てた、甘じょっぱいピーナッツバターソース

ピーナッツバターソースは、濃厚な味わいに加え、ピーナッツの香ばしさや素材由来の甘さ、塩味のコントラストを感じられるように設計。素材本来の甘さを引き出す低温焙煎のピーナッツと、コクや濃厚感をもたらすピーナッツ、それぞれの特長を生かした2種類のピーナッツペーストを合わせています。

★こだわりポイント②…塩味を引き立てる甘く濃厚なバターキャラメルアイスクリームとコーティング

ピーナッツバターソースは塩味をしっかりと効かせ、ソースに合わせてアイスクリームは濃厚な甘さに仕上げました。バターキャラメルコーティングのまろやかな甘さが、ソースの香ばしさや塩味を引き立てるとともに、それぞれの味わいを一つにつなぎ、全体のバランスを整えています。

★こだわりポイント③…濃厚な味わいをほどよく引き締める、ほろ苦いココアウエハース

コクや甘さのある素材を組み合わせても、味わいが重くなりすぎないように、ほろ苦いココアウエハースを採用。ココアのほろ苦さが全体の味わいをほどよく引き締め、最後まで飽きずに楽しめるバランスに仕上げています。



特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/peanut-and-butter-caramel/>

■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ クリスピーサンド『ピーナッツ&バターキャラメル』（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0.7%、植物性脂肪分2.7%(ピーナッツ)
【原材料名】	ホワイトチョコレートコーティング（国内製造）、クリーム、脱脂濃縮乳、ピーナッツバターソース、砂糖、ココアパウダー、バターキャラメルコーティング（植物油脂、乳糖、キャラメルパウダー、砂糖、カラメルシュガーパウダー、全粉乳、食塩）、ミルクコーティング（植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖）、バターキャラメルペースト、卵黄／植物レシチン、安定剤（ペクチン）、香料、（一部に乳成分・卵・小麦・落花生・大豆を含む）
【内 容 量】	60ml
【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8月18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

