

たっぷりの芋蜜ソースで贅沢に。本物の焼き芋を“蜜ごと”^{のうみつ}すくって楽しむような味わい ミニカップ『濃蜜いも』

9月15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『濃蜜いも』を9月15日(火)より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、蜜芋※1のおいしさを閉じ込めたなめらかな蜜芋アイスクリームに、とろりと艶やかな芋蜜ソース※2をたっぷりと重ね、蜜が表面に溢れ出るほど甘く濃厚な蜜芋の味わいを表現した一品です。まるで本物の焼き芋の断面を、“蜜ごと”スプーンですくって食べているかのような、贅沢な食体験をお楽しみいただけます。

※1 蜜芋…水分量が多く糖度が高いさつまいものこと。ねっとりとした食感と強い甘みを持ち、じっくり丁寧に焼き上げることで中から蜜が溢れ出る。具体的な品種に安納芋、紅はるか、シルクスweetなどがある。

※2 芋蜜ソース…蜜芋をじっくり丁寧に焼き上げた時に内側から溢れ出る“甘く濃厚な蜜”をイメージしたソース。



開発担当者が語る商品の裏側！ ～ミニカップ『濃蜜いも』篇～

■たっぷりの蜜とともに濃密に楽しむ、蜜芋アイスクリーム

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。

秋冬に人気のさつまいもスイーツの中でも、ねっとり甘い「蜜芋」の人気は市場に定着しており、近年は“蜜”の表現にこだわったものが注目されています。今回は、その“蜜”のおいしさに焦点を当てた商品開発を進め、蜜らしい艶やかな照りと、とろりとした食感の実現にこだわりました。蜜芋アイスクリームに、たっぷりの芋蜜ソースを重ねることで、“蜜をアイスクリームに絡めて食べる体験”を最大限に楽しめる商品に仕上げました。

★こだわりポイント①…焼いて“紅はるか”の濃厚な甘さを引き出した、なめらかな蜜芋アイスクリーム

蜜芋アイスクリームには、糖度が高く、ねっとり濃厚な味わいが特長の“紅はるか”を使用。素材の甘さや豊かな香りが最大限引き出されるようにじっくりと焼き上げ、ピューレにしてアイスクリームに混ぜ込みました。また、あえて具材を入れないプレーンなアイスクリームにすることで、本物の蜜芋のようななめらかな口当たり仕上げています。

★こだわりポイント②…こだわりの“照り”と“たっぷりの量”の芋蜜ソース

芋蜜ソースは、“紅はるか”と、鮮やかな色合いとコクのある甘みが特長の“安納芋”を組み合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。食べ始めからほどよく溶けるようソース自体の配合を工夫することで、蜜らしいとろりとした食感と、艶やかで美しい色合いの“照り”を実現。また、“蜜をアイスクリームに絡めて食べる体験”を最後まで楽しんでいただけるよう、過去の当社商品※3と比べ、天面ソースをたっぷりとしています。※3 当社製品実績(2026年8月時点)



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

■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ ミニカップ『濃蜜いも』（期間限定）
【種類別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分6.5%、乳脂肪分9.0%、卵脂肪分0.5%、
【原材料名】	クリーム（生乳（北海道））、芋蜜ソース（紅はるかペースト、安納芋ペースト、砂糖、ぶどう糖、水あめ）、脱脂濃縮乳、紅はるかピューレ、砂糖、卵黄、カラメルパウダー、（一部に乳成分・卵を含む）
【内容量】	90ml
【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9月15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

