〈News Letter〉

2026年11月2日
ハーゲンダッツ ジャパン株式会社

“栗”本来の甘みを引き立てる、カシスとの絶妙なバランスを追求。秋冬を彩る贅沢な味わい

クリスピーサンド『栗とカシスのパフェ』

11月3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『栗とカシスのパフェ』を11月3日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、イタリア栗のソースを加えたミルクアイスクリームを、甘酸っぱいカシスコーティングで包み込んだ、ピンク色が映える華やかなクリスピーサンドです。今回、栗に合わせる素材として、“カシス”を採用。栗の豊かなコクとカシスの優しい酸味、ミルクのまろやかさに、サクッと香ばしいウエハースが重なり合う、まるでパフェのような多彩な味わいと贅沢な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！
～クリスピーサンド『栗とカシスのパフェ』篇～

■“栗”本来のおいしさを引き立てる“カシス”との組み合わせ、秋冬に楽しみたいパフェアレンジ

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。

多彩な味わいと食感を楽しめるクリスピーサンドはさまざまな素材が重なり合う“パフェ”との相性が良く、これまでにも“パフェ”をコンセプトにした商品はお客様からご好評をいただいています。今回は、秋冬ならではの贅沢なパフェを目指し、栗のまろやかな甘みとカシスの優しい酸味の組み合わせに着目。栗本来のおいしさを最大限に引き出せるよう、それぞれの素材のバランスを何度も調整しました。

★こだわりポイント①…隠し味のラム酒が引き立てる、栗の存在感が際立つ栗ソース

ソースには、しっかりとした風味が特長のイタリア栗を使用。栗の存在感を存分に感じられるように、ペーストを採用しました。隠し味には、複数のお酒を比較し、ラム酒を選定。栗のペーストとラム酒がなめらかに調和することで、栗の豊かな風味を引き立てています。

★こだわりポイント②…鮮やかなピンクが目を引く、優しい酸味がアクセントのカシスコーティング

カシスコーティングは、優しい酸味で、栗のまろやかな甘みを引き立てるように設計。試作を重ねてカシスの配合量を細かく調整し、見た目の華やかさと味わいのバランスを両立させました。

★こだわりポイント③…クリームを多く配合した、濃厚な味わいのミルクアイスクリーム

満足感のあるパフェを表現するために、クリームを贅沢に配合。栗の甘みやカシスの酸味とも調和する、秋冬に食べたくなる濃厚でまろやかな味わいに仕上げています。



特設サイト：https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/marron-and-cassis-parfait/

■ **商品情報**

【商 品 名】　ハーゲンダッツ クリスピーサンド『栗とカシスのパフェ』（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13.0%、卵脂肪分0.7%、無果汁、アルコール分0.1%
【原材料名】　ホワイトチョコレートコーチング（国内製造）、クリーム、脱脂濃縮乳、栗ソース（栗、砂糖、洋酒）、砂糖、ウエハース、ミルクコーチング（植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖）、カシスチョコレートコーチング、卵黄／植物レシチン、カラメル色素、（一部に乳成分・卵・小麦・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11月3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



