

春にぴったりな濃厚スイーツの味わい
発酵バターを使用したコクのあるカスタードと
甘酸っぱいストロベリーの絶妙なハーモニー
ミニカップ『ストロベリーカスタードタルト』
4月11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：馬瀬紀夫）は、ハーゲンダッツミニカップ『ストロベリーカスタードタルト』を4月11日（火）より期間限定にて全国で新発売します。本商品は、発酵バター※を使用した濃厚なカスタードアイスクリームに、甘酸っぱいストロベリーソースと香ばしいグラハムクッキーを混ぜ合わせ、春を感じさせる味わいに仕上げました。
※発酵バター：乳酸菌をクリームに添加して製造されるバターで、独特のコクのある味や香りを楽しめます。



■カスタードとストロベリー、そしてグラハムクッキーが織りなす、春にぴったりなスイーツ

卵とミルクの風味豊かなカスタードアイスクリームに、甘酸っぱいストロベリーソース、そして食感のアクセントとなる全粒粉のグラハムクッキーを散りばめ、ストロベリーカスタードタルトのような風味に仕上げました。

開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったミニカップ『ストロベリーカスタードタルト』篇～

■甘酸っぱいストロベリーとコクのあるカスタードのハーモニーが楽しめる春らしいフレーバー

カスタードアイスクリーム、ストロベリーソース、そして全粒粉のグラハムクッキー、3つの素材にこだわりました。濃厚でコクがありながら甘酸っぱさも楽しめる、この春にぴったりなフレーバーです。

★こだわりポイント①…濃厚でコクのあるカスタードアイスクリーム

濃厚でコクのある味わいを感じられるよう、試行錯誤を重ねました。9パターンもの試作を重ねた末、カスタードに発酵バターを加えることで、濃厚でコクのある味わいを実現しました。

★こだわりポイント②…甘酸っぱいストロベリーソース

酸味と甘みのバランスがよく、風味の強いイチゴの品種を選定しました。また、濃厚なアイスクリームが引き立つよう、イチゴ特有の甘酸っぱさが無くなるように調整しています。

★こだわりポイント③…食感がアクセントとなる全粒粉グラハムクッキー

全粒粉の独特の風味と食感をプラスすることで、タルト生地の香ばしい風味を再現しています。

■商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ ミニカップ ストロベリーカスタードタルト（期間限定）
【種別】 アイスクリーム
【成分】 無脂乳固形分：7.0% 乳脂肪分：11.0% 卵脂肪分：1.9% 果汁・果肉：13%
【原材料名】 クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、ストロベリーソース、卵黄、
グラハムクッキー、発酵バター、安定剤（ペクチン）、植物レシチン
（大豆由来）、（原材料の一部に小麦粉、卵白を含む）
【内容量】 110ml
【価格】 272円（希望小売価格：消費税抜き）
※消費税込みの価格は294円
【発売日】 2017年4月11日（火）より期間限定
【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

