

秋を感じる期間限定 新フレーバー
クリスピーサンド『マロングラッセ』
本日8月25日より発売！
 ～マロングラッセの味わいをハーゲンダッツらしく再現～

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、クリスピーサンド『マロングラッセ』を8月25日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、イタリア産のマロン粒を混ぜ込んだ風味豊かなマロンアイスクリームをラム酒が香るマロンコーティングで包み込み、ウエハースでサンドした秋が感じられるクリスピーサンドです。

今回、商品企画・開発担当の2名に聞いた開発秘話や、ハーゲンダッツの新商品開発におけるこだわりをご紹介します。



■ 開発者インタビュー

マロングラッセの味わいを再現するために・・・

★クリへのこだわり

クリを使ったアイスクリームの商品開発にはいくつかの課題がありました。クリの香りは思っていたよりも繊細で、種類によってはハーゲンダッツの濃厚な味わいのミルクに負けてしまうことがありました。何種類も試し、最終的に、**イタリア産の栗**を採用しました。また、**クリの味わいがしっかり感じられるよう、渋皮も一緒に入れて**います。さらに、クリの食感を楽しんでいただけるようにマロン粒を入れていますが、このマロン粒も、カットする大きさにまでこだわったり、シロップに漬け込む時間をいろいろ試したりと、苦労しました。試行錯誤の末、漬け込む時間は4日間がちょうど良いことが分かりました。

★ウエハースにもこだわり

アイスクリームだけでなくアイスクリームを挟むウエハースにもこだわりました。通常よりも**ウエハースの香ばしさを控えた、オリジナルのウエハースを開発**することで、クリの風味が消えないようにしました。



マーケティング本部 開発担当
大田 孝雄

★「マロングラッセ」の再現へのこだわり

多くのマロングラッセでは洋酒が使われており、また、高級感を演出するためにも洋酒で風味付けをしたいと考えていました。しかし、アイスクリームに入れてしまうと繊細なクリの味が負けてしまうので、**コーティング部分に使用**しました。

このような工夫をすることで、食べた瞬間に、マロングラッセ特有のラム酒の風味が感じられるとともに、クリの香りもしっかり感じられる絶妙なバランスとなりました。

ハーゲンダッツらしさにこだわり続ける・・・

この「マロングラッセ」の開発には、**1年半を費や**しました。しかし、この期間が特別長いわけではなく、ハーゲンダッツの新商品は通常1年以上の開発期間を経て発売されています。

現在、**クリスピーサンド**は、“ハーゲンダッツにしか作れないスイーツ”をテーマにした、商品企画・開発を行っています。定番の「キャラメルクラシック」をはじめ、2015年3月には「白桃とベリータルト」、6月には「マスカルポーネ エスプレッソ」を発売し、それに続く秋の商品として、「マロングラッセ」の開発が決まりました。クリそのものではなく、マロングラッセという“スイーツ”を選んだことは、クリスピーサンドの新商品ならではのこだわりと言えます。



マーケティング本部 企画担当
小松原 恵理

■ 商品概要

ハーゲンダッツ クリスピーサンド「マロングラッセ」

【原材料】ホホワイトチョコレートコーティング、クリーム、粒入りマロンペースト、脱脂濃縮乳、ウエハース、ミルクコーティング（植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖）、卵黄、砂糖、粉あめ、マロンパウダー、粉末酒、食塩、植物レシチン（大豆由来）、カラメル色素（ウエハース部分）、（原材料の一部に小麦粉、卵白を含む）

【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】2015年8月25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



一般の方のお問い合わせ先(クレジット表記)

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社

お客様相談室 TEL 0120-190821

WEB <http://www.haagen-dazs.co.jp>

MOBILE <http://haagen-dazs-m.jp>